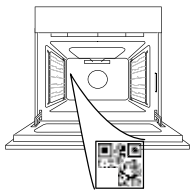
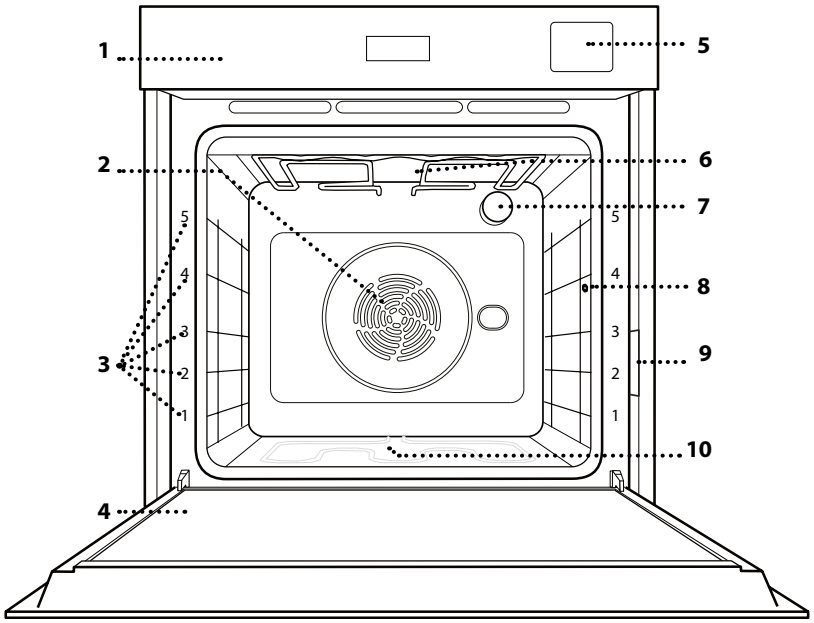
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

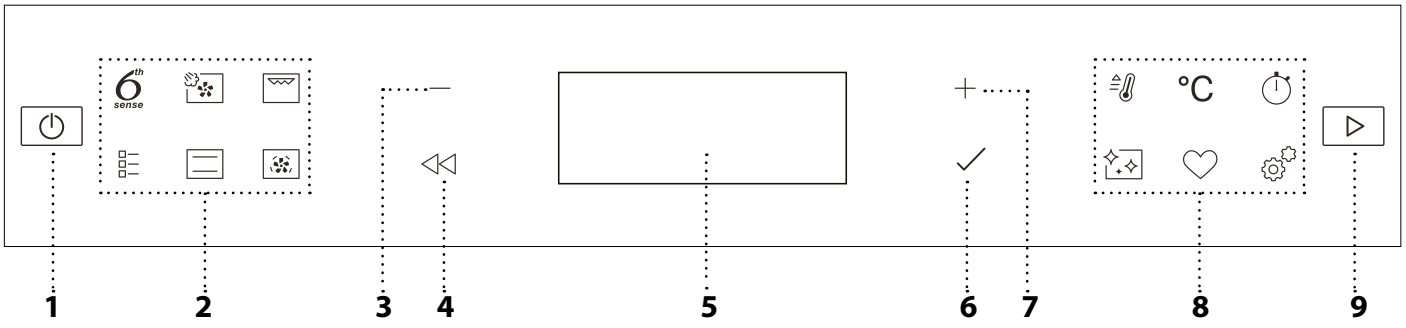


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON / OFF
For switching the oven on and off and for stopping an active function.

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS
For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS
For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

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

5. DISPLAY

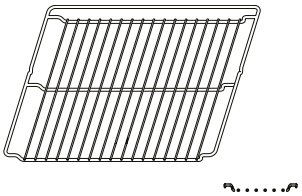
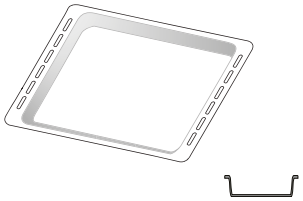
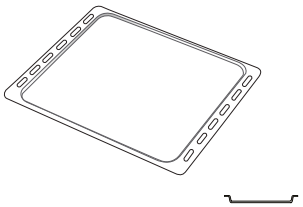
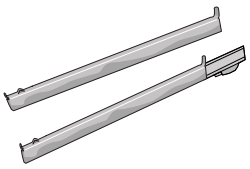
6. CONFIRM
For confirming a selected function or a set value.

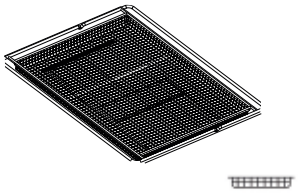
7. NAVIGATION BUTTON PLUS
For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START
For starting a function using the specified or basic settings.

ACCESSORIES

WIRE SHELF	DRIP TRAY	BAKING TRAY*	SLIDING RUNNERS*
			
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.	Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.	Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillotte, etc.	To facilitate inserting or removing accessories.

FOOD PROBE	AIR FRY TRAY *
	
To accurately measure the core temperature of food during cooking. Thanks to its rigid support, it can be used for meat and fish, and also for bread, cakes and baked pastries.	To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

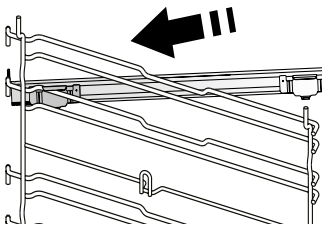
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

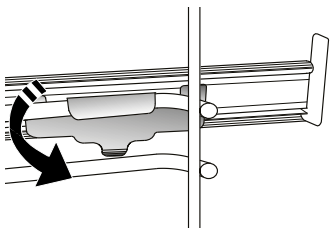
• To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



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

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



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

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

FUNCTIONS

6TH SENSE

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

STEAM + AIR

Combining the properties of steam with thoseof the forced air, this function allows you tocook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a LEVEL 3 steam for fish cooking, LEVEL 2 steam for meat and LEVEL 1 for bread and desserts.
For more information on forced air + steam manual cooking cycles head to the “Steam + Air” Cooking Table.

GRILL

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

TRADITIONAL FUNCTIONS

- **CONVECT BAKE**
  For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **COOK4**
  For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **TURBO GRILL**
  For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FROZEN BAKE**
  The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.
- **SPECIAL FUNCTIONS**
  - » **PIZZA**
    This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant.
    The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning. Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.
    (For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu)
  - » **AIR FRY**
    This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.
  - » **RISING**
    For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
  - » **KEEP WARM**
    For keeping just-cooked food hot and crisp.
  - » **DEFROST**
    To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
  - » **ECO CYCLE ***
    For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this Eco Cycle is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the Eco Cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.
  - » **MAXI COOKING**
    The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

FORCED AIR

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

FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.

MINUTE-MINDER

For keeping time without activating a function.

CLEANING

- **PYRO**

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

- **SMARTCLEAN**

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

- **DESCALE**

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

FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.

SETTINGS

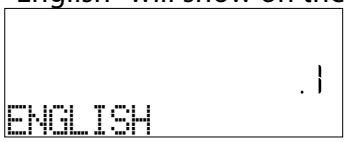
For adjusting the oven settings. When “ECO” mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed. When “DEMO” is “On” all commands are active and menus available but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

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

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.

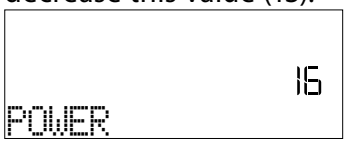


Press + or — to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press ✓ to confirm your selection.

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

2. SET THE POWER CONSUMPTION

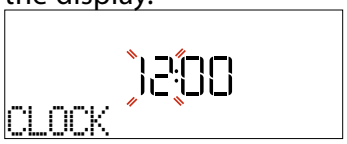
The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13).



Access “POWER” from “SETTINGS” and select “LOW”.

3. SET THE TIME

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



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

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

4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

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

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

Press ✓ to confirm.

For Water Hardness level, “Hard” is preset.

5. HEAT THE OVEN

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

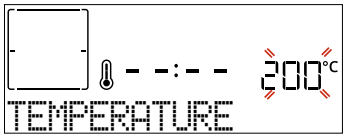
Press ⏻ to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

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

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



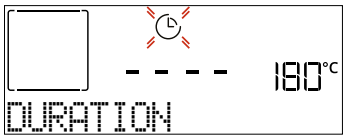
When the value flashes on the display, press + or — to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

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

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

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

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.

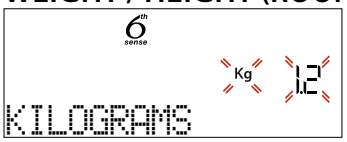
Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature your require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press + or — to amend the 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.

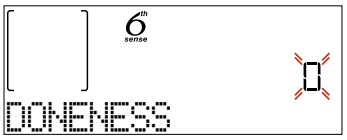
WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)



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

DONENESS / BROWNING

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



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

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

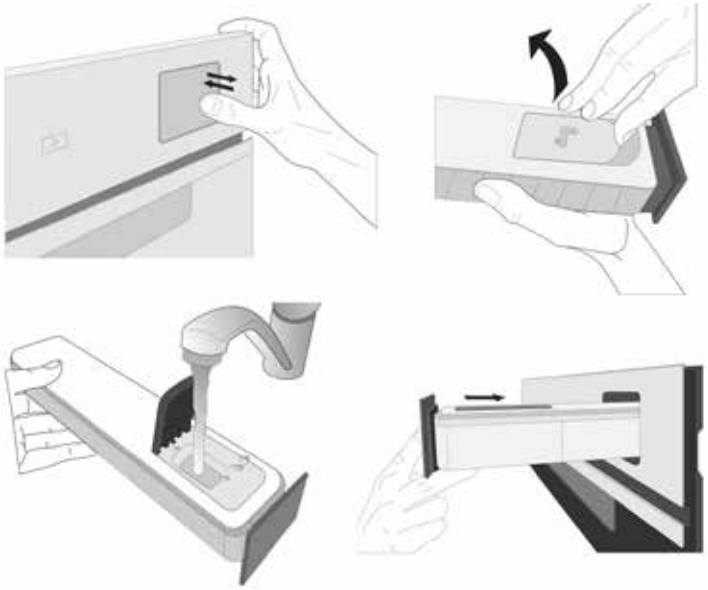
. COOKING WITH STEAM

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

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

When requested on the display with "ADD WATER"

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



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

3. START THE FUNCTION

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

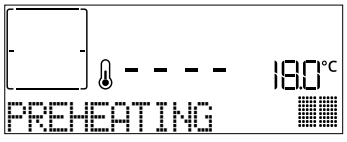
During the delay phase, by pressing ▷ the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

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

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. You can either select a different function or wait for a complete cooling.

4. PREHEATING

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



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

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

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

5. TURN OR CHECK FOOD

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

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

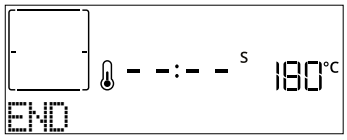
In the same way, at 10% of time before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

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

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

6. END OF COOKING

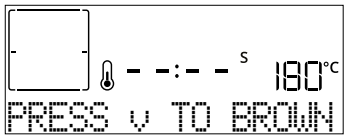
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



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

BROWNING

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

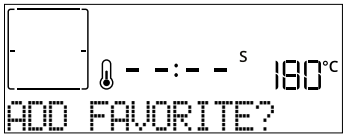


When the display shows the relevant message, if required press ✓ to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing ⏻ to switch the oven off.

. FAVORITES

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

your list of favorites.



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

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

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

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

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

. CLEANING

- **PYRO**

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

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

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

Press ✨ to show "Pyro" on the display.

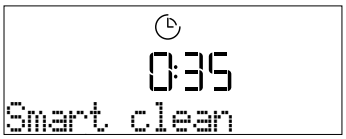
Press + or — to select the desired cycle, then press ✓ to confirm. Once a cycle has been selected, if desired, press + or — to set end time (start delay), then press ✓ to confirm.

Clean the door and remove all accessories as prompted, then close the door and press ▷ when done: the oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

- **SMARTCLEAN**

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



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

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

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

. DRAIN

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

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

. DESCALE

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

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

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

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

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

The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the

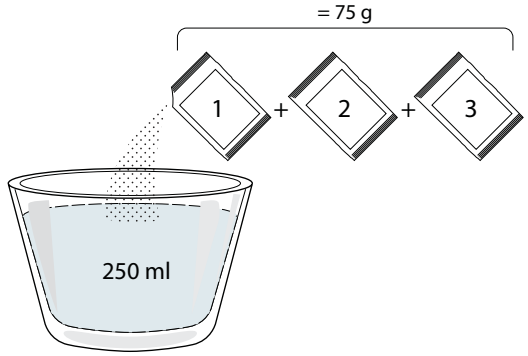
internal steam circuit.
Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descale Phase.

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

» **PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)**

When display will show <ADD 0.25 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. For best results in descaling, we recommend filling the tank with a solution composed of 75 g of the specific WPRO product and 250 ml of drinking water. 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. Please drain the drawer.

» **PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)**

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

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

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

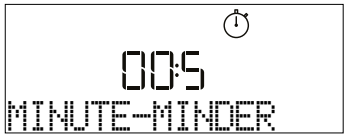
Please note: during the Descale cycle, some noise could potentially be heard since the oven pumps are activated in order to guarantee the optimal descale efficiency.

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

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

. MINUTEMINDER

To activate this function press the ⏱ icon. Press + or — to set the length of time you require and then press ✓ to activate the timer.



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

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles.

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

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

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

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

. KEYLOCK

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

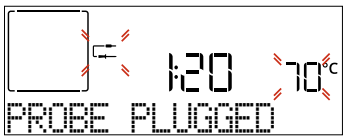
Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing ⏻.

. USING THE FOOD PROBE (IF PRESENT)

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

Once you have inserted the probe, an audible signal is

activated and "Probe Plugged" appears on the display.

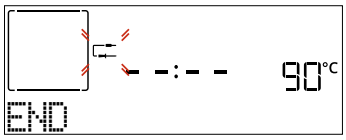


Select the function you require from those that are compatible (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbogrill, Eco Forced Air, Maxi Cooking, 6th Sense functions): The display prompts to set the target temperature of the probe: Press + or — to set it and press ✓ to set the following cooking parameters.

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

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

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



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

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

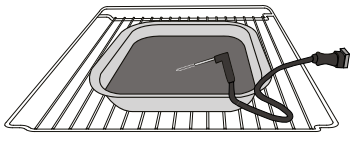
The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into different food types in the most effective way. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.

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

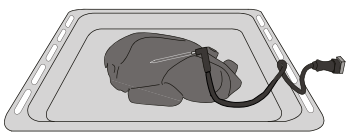
FISH (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the thorns.

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

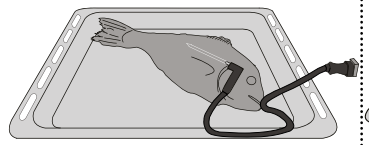
It is required to use the compatible 6th Sense functions in order to perform a probe controlled cooking for these food types. If you use the probe when cooking with the 6th Sense functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the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



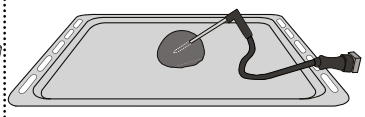
Lasagna



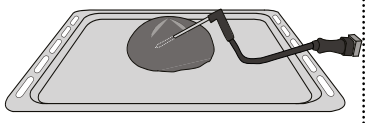
Whole Chicken



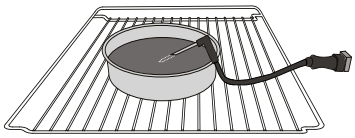
Fish



Rolls



Big Bread



Cake

. NOTES

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

. ENERGY EFFICIENCY NOTES

- Take advantage of residual heat: turn off the oven 5/10 minutes before the end of cooking to use the remaining heat.
- Keep the door closed: if possible, avoid opening the oven door during cooking, as this lets heat escape.
- Cook larger portions: use the oven mainly for bigger dishes (e.g., meat over 1 kg) or higher servings, to make the most of the energy used.
- Clean the door seal regularly: a clean seal prevents heat loss and ensures efficient cooking.
- Preheat only when needed: preheat the oven only if the recipe or cooking table recommends it.
- Choose dark baking trays: dark trays absorb heat better, improving cooking efficiency.
- Plan your cooking: prepare multiple dishes in sequence to use residual heat and avoid extra preheating.
- Select the energy-saving program: use the dedicated ECO program for lower energy consumption. Refer to cooking table for additional inputs.
- Remove unused accessories: take out trays or racks you don't need to improve heat circulation efficiency and to lower down the thermal capacity of the product.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

RISING

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

6th sense COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
LASAGNA	Lasagna		0.5 - 3 kg*	-	0	-	2
MEAT	Beef	Roast	0.6 - 2 kg*	0	0	-	3
		Burger	1.5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Roast - Slow cooking	0.6 - 2 kg*	0	-	-	3
	Pork	Roast	0.6 - 2.5 kg*	-	0	-	3
		Shank	0.5 - 2.0 kg*	-	0	-	3
		Sausages & Wurstel	1.5 - 4.5 cm	-	-	2/3	5 4
	Veal		0.6 - 2.5 kg*	-	0	-	3
	Lamb	Roast	0.6 - 2.5 kg*	0	0	-	2
		Leg	0.5 - 2.0 kg*	0	0	-	2
	Poultry	Roast Chicken	0.6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Whole - stuffed	0.6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Fillet & Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Whole Turkey	0.6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Kebabs	one grid	-	-	1/2	5 4
FISH	Fillets		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Fillets - frozen		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
VEGETABLES	Roasted vegetables	Roasted Potatoes	0.5 - 1.5 kg	-	0	-	3
		Stuffed Vegetables	0.1 - 0.5 kg [each]	-	-	-	3
		Roasted Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	0	-	3
	Gratin Vegetables	Potatoes Gratin	one tray	-	-	-	3
		Tomatoes Gratin	one tray	-	-	-	3
		Peppers Gratin	one tray	-	-	-	3
		Broccoli Gratin	one tray	-	-	-	3
		Cauliflower Gratin	one tray	-	-	-	3
		Vegetables Gratin	one tray	-	-	-	3

* Suggested quantity

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

6th sense COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
SALTY BAKERY	Salty cake		0.8 - 1.2 kg	-	0	-	2
	Bread	Bread Rolls	60 - 150g [each]*	-	-	-	3
		Sandwich Loaf	400 - 600 g [each]	-	-	-	2
		Big Bread	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	2
		Baguettes	200 - 300g [each]*	-	-	-	3
	Pizza	Round Pizza	round	-	-	-	2
		Thick Pizza	tray	-	-	-	2
		Pizza [frozen]	1 layer*	-	-	-	2
			2 layers*	-	-	-	4 1
			3 layers*	-	-	-	5 3 1
			4 layers*	-	-	-	5 4 2 1
SWEET BAKERY	Sponge Cake		0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	2
	Cookies		0.2 - 0.6 kg	-	-	-	3
	Choux Pastry		one tray*	-	-	-	3
	Tart		0.4 - 1.6kg	-	-	-	3
	Strudel		0.4 - 1.6kg	-	-	-	3
	Fruit rising cake		0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	2

* Suggested quantity

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

AIR FRY COOKING TABLE

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

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

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

STEAM + AIR COOKING TABLE

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

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

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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	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	30 - 90	4 1
Cookies		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	5 3 1
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	310	7 - 12	2
		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

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

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

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

Whirlpool

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

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

It is possible to use a standard oven cleaner to help soften and remove residues, making manual cleaning of the cavity and accessories easier.

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

• Activate the “Smart Clean” function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).

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

• The oven door can be removed to facilitate cleaning.

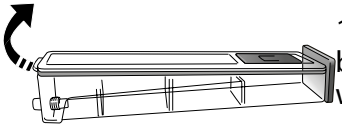
ACCESSORIES

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

WATER DRAWER MAINTENANCE

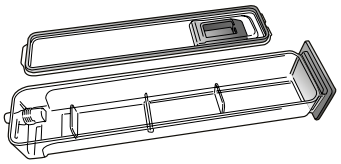
Caution: The water drawer is not suitable for dishwasher use: risk of damage!
At the end of each cooking cycle with steam, after about 30 min the oven automatically performs a drain cycle lasting about one minute, thus transferring all the water in the system to the extractable drawer.
Note: Avoid to leave the water in the system more than 2 days.

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



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

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



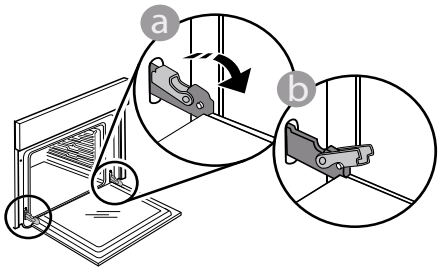
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

BOILER

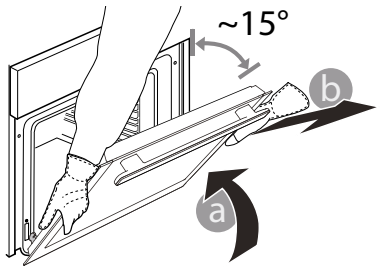
To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the “Descale” function regularly. After a long period of non-use of the “Steam” functions, it is higly suggested to activate a cooking cycle with the empty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

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

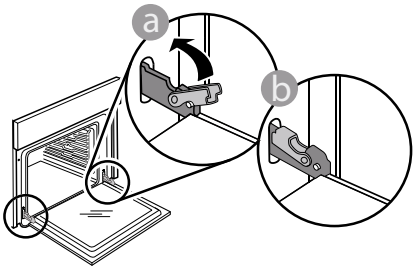


2. Close the door as much as you can.
Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

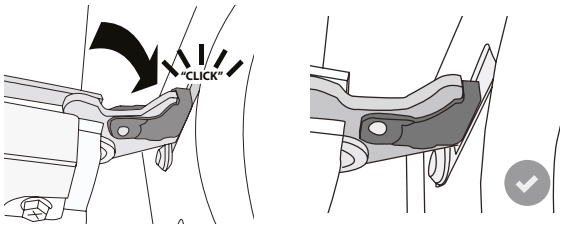


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.

2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.

3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs.

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home. (EC Regulation 244/2009) Light bulbs are available from our After-sales Service.

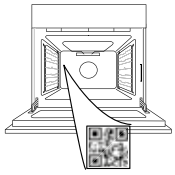
If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

TROUBLESHOOTING

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

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

- Using the QR 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.



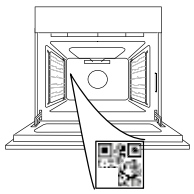
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license.

Whirlpool

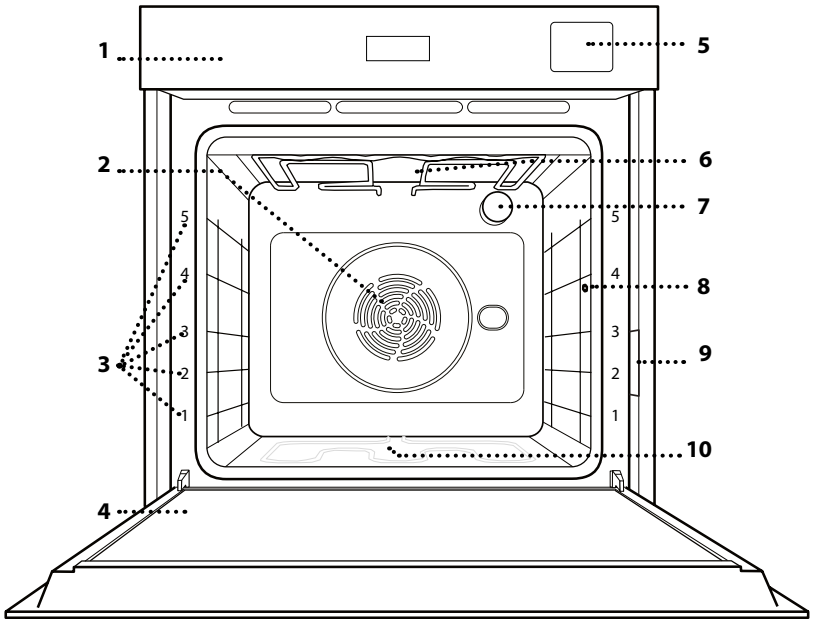
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na **www.register10.eu**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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

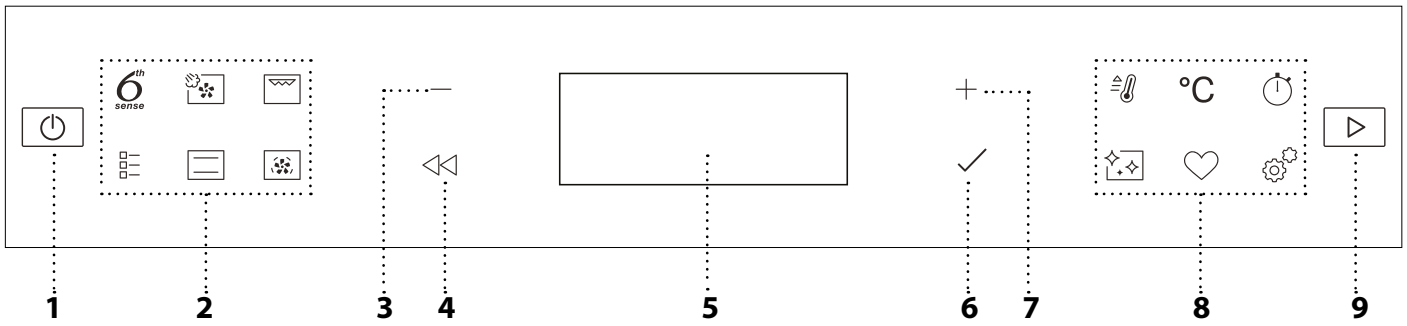


POPIS PRODUKTU



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

OVLÁDACÍ PANEL



1. ON/OFF
Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce.

2. FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU
Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNKEM MINUS
Pro procházení nabídkou a snížení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

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

5. DISPLEJ

6. POTVRZENÍ
Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

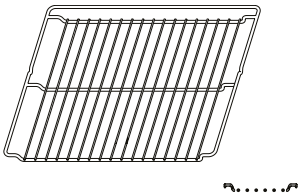
7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNKEM PLUS
Pro procházení nabídkou a zvýšení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

8. MOŽNOSTI/FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU
Pro rychlý přístup k funkcím, době trvání, nastavení a oblíbeným položkám.

9. START
Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

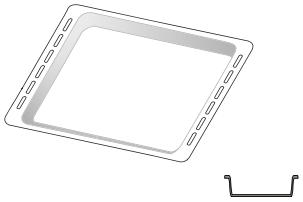
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



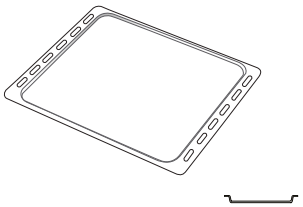
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádobí.

ODKAPÁVACÍ PLECH



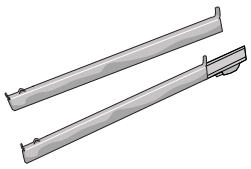
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



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

POSUVNÉ DRÁŽKY *

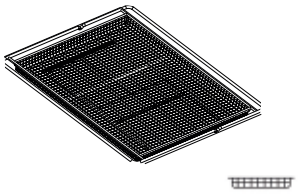


Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

PEČICÍ SONDA

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

PLECH HORKOVZDUŠ. SMAŽ. *



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

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

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

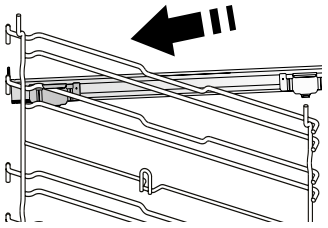
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

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

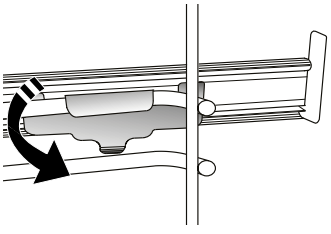
• Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasaďte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK



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.

PÁRA + VZDUCH

Tato funkce kombinuje vlastnosti páry s vlastnostmi nuceného vzduchu a umožňuje připravit pokrmy na povrchu příjemně křupavé a propečené, ale zároveň uvnitř křehké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků vaření doporučujeme pro přípravu ryb zvolit stupeň páry 3, pro maso stupeň páry 2 a pro chléb a moučníky stupeň 1.
Další informace o ručních cyklech vaření v páře a horkém vzduchu naleznete v tabulce „Pára + vzduch".

GRILL

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

TRADIČNÍ FUNKCE

- **TRADIČ. PEČENÍ**
  Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.
- **COOK 4**
  Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.
- **TURBO GRILL**
  K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **ZMRAŽENÁ JÍDLA**
  Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu není třeba předehřívat.
- **ZVLÁŠTNÍ FUNKCE**
  - » **PIZZA**
    Tato funkce vám umožní připravit skvělou domácí pizzu za méně než 10 minut jako v restauraci.
    Speciální cyklus pečení pracuje při teplotě nad 300 °C, takže pizza je uvnitř měkká, na okrajích křupavá a dokonale rovnoměrně propečená. Kombinací této funkce s příslušenstvím Pizza Stone WPro a předehříváním po dobu 30 minut lze pizzu upéct za 5-8 minut.
    (S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu.)
  - » **HORKOVZDUŠ.SMAŽ.**
    Tato funkce umožňuje připravovat hranolky, kuřecí nugety a další pokrmy na menším množství oleje, takže jsou příjemně křupavé. Vyhřívací prvky cyklicky ohřívají troubu, zatímco ventilátor cirkuluje horký vzduch. Nejlepších výsledků pečení lze dosáhnout pouze při použití plechu Horkovzduš.smaž. (dodává se s některými modely). Pro dosažení nejlepších výkonů umístěte potraviny na plech Horkovzduš.smaž. v jedné vrstvě a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Horkovzduš.smaž. Nepoužívejte více než jeden plech, aby nedocházelo k nerovnoměrnému pečení.
  - » **KYNUTÍ**
    Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.
  - » **UCHOVAT TEPLÉ**
    Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.
  - » **ROZMRAZOVÁNÍ**
    Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
  - » **CYKLUS ECO ***
    Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Je-li úsporný cyklus „EKO" aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „EKO", tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.
  - » **MAXI VAŘENÍ**
    Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení velkých kusů masa (přes 2,5 kg). Během pečení maso obracejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.

TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

HORKÝ VZDUCH

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

RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby.

MINUTKA

Pro dodržení času bez aktivace funkce.

ČIŠTĚNÍ

- **PYRO**

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

- **SMARTCLEAN**

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

- **ODVÁPNĚNÍ**

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

OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu 10 oblíbených funkcí.

NASTAVENÍ

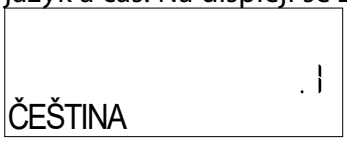
Pro přizpůsobení nastavení trouby. Je-li aktivní úsporný režim „ECO“, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne. Při každém stisku tlačítka se automaticky znovu aktivuje. Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ“ položku „DEMO“ a zvolte „Off“ (vypnout). Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV.“ se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.

* Funkce použitá jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VOLBA JAZYKA

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

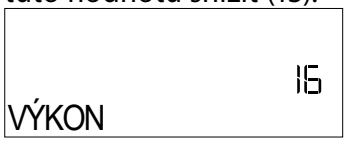


K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte + nebo — a z nich vyberte ten, který požadujete. Stiskem ✓ svou volbu potvrdíte.

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

2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

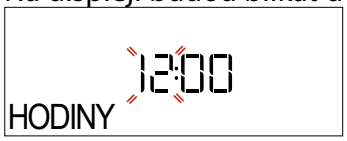
Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13).



V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „Slabý“.

3. NASTAVENÍ ČASU

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



Stiskněte + nebo — nastavte správnou hodinu a stiskněte tlačítko ✓ : Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty. Pro nastavení minut stiskněte + nebo — a pro potvrzení stiskněte ✓ .

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

4. NASTAVENÍ ÚROVNĚ TVRDOSTI VODY

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

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

Stiskem ✓ potvrdíte.

Pro úroveň tvrdosti vody je přednastavena hodnota „Tvrdá“.

5. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

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

2. NASTAVENÍ FUNKCE

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

TEPLOTA / GRILL-ÚROV.VÝK. / ÚROVEŇ PÁRY

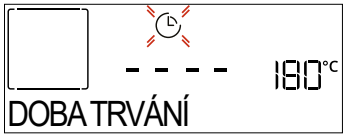
Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, stiskněte + nebo — pro provedení změny a poté pro potvrzení volby stiskněte ✓ a pokračujte s nastaveními, která následují (je-li to možné).

Stejným způsobem lze nastavit úroveň grilu: Pro grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: 3 (vysoká), 2 (střední), 1 (nízká).

U funkce „Horký vzduch + pára“ můžete volit množství páry z následujících možností: PÁRA 1, PÁRA 2.

Upozornění: Po aktivaci funkce lze po stisknutí tlačítka °C měnit teplotu/grilovací stupeň pomocí tlačítek + nebo — .

DOBA TRVÁNÍ



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

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

ČAS UKONČENÍ (ODLOŽENÝ START)

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

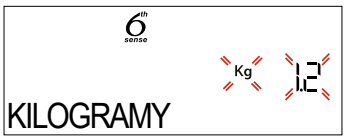
K nastavení požadovaného času ukončení přípravy stiskněte + nebo — a potvrzení a aktivaci funkce proveďte stiskem ✓ . Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Upozornění: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu. Během čekací doby můžete stisknout + nebo — změnit naprogramovaný čas ukončení nebo stiskněte ◁◁ pro změnu dalších nastavení. Stiskem ⏱ je za účelem zobrazení informací možné přepínat mezi časem ukončení a délkou trvání.

. 6TH SENSE

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

Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.



HMOTNOST / VÝŠKA (KULATÝ PLECH)

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

STUPEŇ VAŘENÍ / ZLÁTNUTÍ

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

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

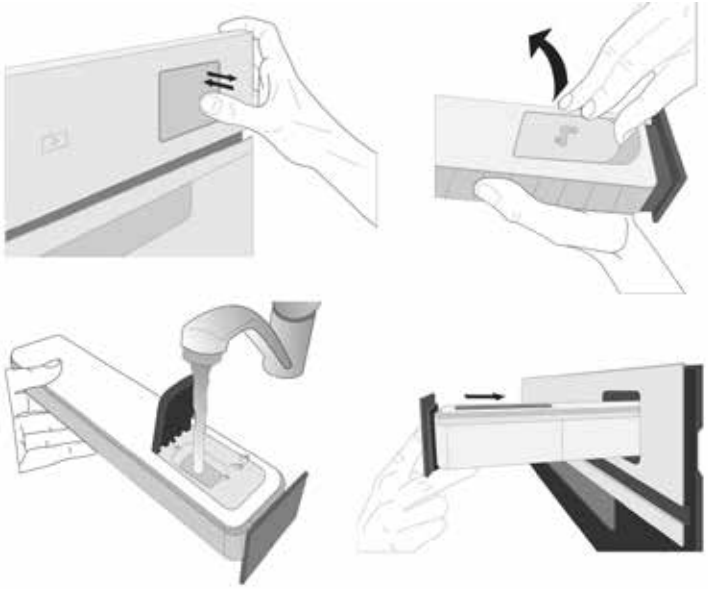
Stejný způsobem je u některých funkcí 6th Sense možné nastavit úroveň zezlátnutí, a to od nízké (–1) po vysokou (+1).

. VAŘENÍ V PÁŘE

Výběrem „Pára“ nebo „Horký vzduch + pára“ v rámci manuálních funkcí nebo jednoho z několika speciálních receptů 6th Sense je možné uvařit jakýkoli druh jídla díky použití páry. Pára se pokrmem šíří rychleji a rovnoměrněji než horký vzduch typický pro konvenční funkce: díky tomu se zkracuje doba přípravy, v jídle zůstanou zachovány vzácné živiny, a vy dosáhnete vynikajících, chutných výsledků u všech receptů. Po celou dobu trvání vaření v páře musí zůstat dvířka zavřená.

Před vařením v páře je nutné naplnit nádržku uvnitř trouby pomocí vytahovací zásuvky na ovládacím panelu.

Když se na displeji objeví pokyn „PŘILIJTE VODU“, vyjměte zásuvku, otevřete víko zásuvky a naplňte ji vodou až na úroveň požadovanou na displeji. Zavřete zásuvku tak, že ji budete opatrně tlačit směrem k panelu, dokud se kompletně nezavře. Po vložení zásuvky stiskněte tlačítko START a pokračujte ve varném cyklu. Zásuvka musí za všech okolností zůstat uzavřena, pouze s výjimkou doplňování vody.



Po prvním naplnění, v případě delších cyklů pečení, jakmile dojde voda, může být nutné ji znovu přidat, aby se cyklus dokončil: trouba vás k tomu v případě potřeby vyzve.

3. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

Během fáze odložení se po stisku ▷ trouba dotáže, zda si přejete tuto fázi přeskočit, a okamžitě spustí funkci.

Upozornění: Po provedení výběru funkce se na displeji zobrazí doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce. Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím ⏻.

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Můžete zvolit jinou funkci nebo počkat na úplné ochlazení.

4. PŘEDOHŘEV

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

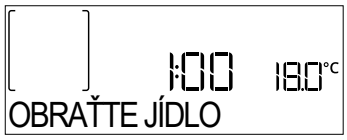
Po ukončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty a zobrazovat pokyn „VLOŽTE JÍDLO“. V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte pokrm do trouby, zavřete ji a stiskem ✓ nebo ▷ zahajte pečení.

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

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

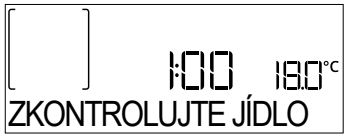
5. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

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



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

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

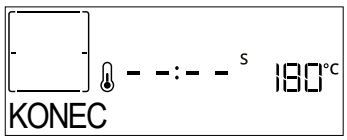


Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Zkontrolujte jídlo, uzavřete dvířka a pro pokračování v přípravě stiskněte ✓ nebo ▷.

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

6. KONEC PEČENÍ

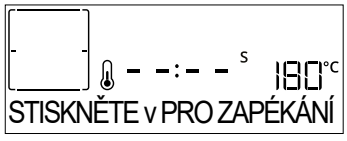
Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.



Stisknutím ▷ budete pokračovat ve vaření s ručním režimem (bez časovače). Stisknutím + prodloužíte dobu vaření o nastavenou dobu. V obou případech budou nastavené parametry pro přípravu zachovány.

ZLÁTNUTÍ

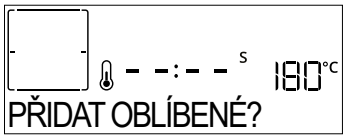
Některé funkce trouby umožňují zlátnutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.



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

. OBLÍBENÉ

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



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

Po stisknutí ✓ zvolte stiskem + nebo — číselnou polohu a pro potvrzení stiskněte ✓.

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

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

Pro výběr funkce stiskněte + nebo —, potvrďte stiskem ✓ a poté, pro aktivaci, stiskněte ▷.

. ČIŠTĚNÍ

- **PYRO**

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.

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

Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky. Pro dosažení optimálních výsledků čištění odstraňte největší nečistoty vlhkou houbičkou a běžným čisticím prostředkem na trouby před použitím funkce Pyro. Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme používat výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

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

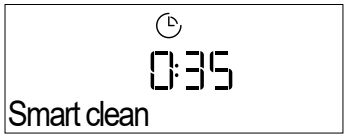
Pro výběr požadovaného cyklu stiskněte + nebo — a poté pro potvrzení stiskněte ✓. Jakmile jste vybrali cyklus, můžete stisknout + nebo — a nastavit čas ukončení (odložení startu). Poté potvrďte stiskem ✓.

Podle pokynů vyčistěte dvířka a vyjměte veškeré příslušenství. Po dokončení dvířka uzavřete a stiskněte ▷: Trouba spustí samočisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu.

Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň.

- **SMARTCLEAN**

Stiskněte ✧ pro zobrazení „Smart Clean“.



Funkci obnovíte stisknutím ▷: Displej vás bude informovat o všech krocích, které je třeba provést, aby bylo dosaženo co nejlepšího výsledku čištění: Řiďte se těmito pokyny a po jejich ✓ dokončení stiskněte. Po provedení všech kroků spusťte cyklus čištění stisknutím tlačítka ▷.

Upozornění: Během čisticího cyklu doporučujeme neotevírat dvířka, aby nedocházelo k úniku vodní páry, což by mohlo negativně ovlivnit výsledky čištění.

Jakmile cyklus skončí, na displeji začne problikávat příslušná zpráva. Nechejte troubu vychladnout a poté pomocí hadříku nebo houbičky její vnitřek vytřete a vysušte.

.VYPOUŠTĚNÍ VODY

Funkce vypouštění umožňuje vypustit vodu, aby nezůstávala v nádržce. Tento výrobek byl vyvinut za účelem automatického spuštění cyklu vypouštění po zastavení/ukončení vaření.

Přibližně 30 minut po zastavení/ukončení vaření trouba automaticky vypustí systém a přečerpá zbytkovou vodu do zásuvky (dávejte pozor, abyste zásuvku po vaření nevyndali). Po dokončení lze zásuvku vyjmout a vyprázdnit. Zásuvku doporučujeme vyprázdnit ihned po dokončení vypouštění.

.ODVÁPNĚNÍ

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

Odstraňování vodního kamene může uživatel kdykoli spustit z nabídky Čištění.

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

ZPRÁVA ODVÁPNĚNÍ	VÝZNAM
<ODVÁPNĚNÍ DOPORUČENO> Objeví se zhruba po 15 hodinách parních cyklů*	Doporučuje se provést cyklus odvápňování.
<ODVÁPNĚNÍ NUTNÉ> Objeví se zhruba po 20 hodinách parních cyklů*	Odvápnění je povinné. Dokud neprovedete odvápnění, parní cyklus nebude možné zapnout.

*s ohledem na výchozí hodnotu (4 - Tvrdá) tvrdosti vody. Počet hodin parních cyklů, které musí uplynout, než se zobrazí zpráva o odvápňování, závisí na stupni tvrdosti

vody nastaveném na spotřebiči.

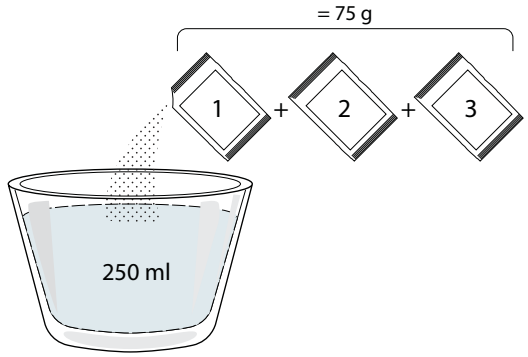
Postup odstraňování vodního kamene lze provést i kdykoli jindy, pokud si uživatel přeje vyčistit vnitřní parní okruh důkladněji.
Před spuštěním fáze odvápnění spotřebič zkontroluje, zda se v nádržce nenachází zbytková voda, a v případě potřeby provede cyklus vypouštění. V takovém případě budete muset po cyklu vypouštění vyprázdnit zásuvku, než budete pokračovat fází odvápnění.

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

» **FÁZE 1/2: ODVÁPNĚNÍ (70 MIN)**

Jakmile se na displeji objeví <PŘIDEJTE 0,25 l ROZTOKU>, do zásobníku nalijte odvápňovací roztok. Pro nejlepší výsledky odvápnění doporučujeme nádržku napustit roztokem 75 g produktu WPRO a 250 ml pitné vody. Odvápňovač WPRO je profesionální výrobek doporučený pro zachování maximální účinnosti funkce páry v troubě. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo **www.whirlpool.eu**.

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



Po nalití odvápňovacího prostředku do zásobníku stiskněte ▷ pro spuštění odvápňovacího procesu. Odvápňovací proces nevyžaduje vaši přítomnost u spotřebiče. Po dokončení jednotlivých fází zazní zvukový signál coby zpětná informace a na displeji se objeví pokyny pro přechod na další fázi.

Po dokončení fáze odvápňování se nádržka vypustí: odvápňovací roztok použitý během této fáze se nalije do vytahovacího zásobníku. Vyprázdněte/vypusťte zásuvku.

» **FÁZE 2/2: PROPLACHOVÁNÍ (30 MIN.)**

Pro odstranění zbytků po odvápnění z nádržky a parního okruhu je nutné provést proplach. Když se na displeji zobrazí <PŘIDAT 0,25 L VODY>, naplňte nádržku 0,25 l pitné vody a potom pro spuštění proplachování stiskněte ▷. Troubu nevypínejte, dokud nebyly dokončeny všechny kroky, které funkce vyžaduje.

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

Po skončení postupu odvápnění se doporučuje vysušit vnitřní prostor od potenciálních zbytků vody. Potom bude možné používat všechny parní funkce. Vyprázdněte/vypusťte zásuvku. Cyklus odstraňování vodního kamene je dokončen.

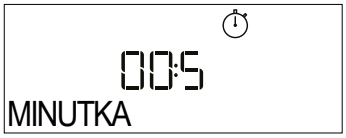
Upozornění: Během cyklu odvápnění je příp. slyšet určitý hluk, protože pro optimální účinnost odvápnění jsou aktivována čerpadla trouby.

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

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

. MINUTKA

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



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

Upozornění: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení.

Minutku lze aktivovat i při spuštěné funkci.

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

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

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

. ZÁMEK KLÁVES

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

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

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

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

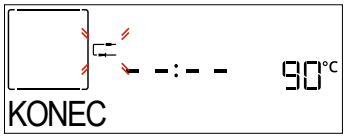
Jakmile sondu zavedete, aktivuje se slyšitelný zvukový signál a na displeji se objeví hlášení „Sonda zavedena“ (Probe Plugged).

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

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

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

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



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

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

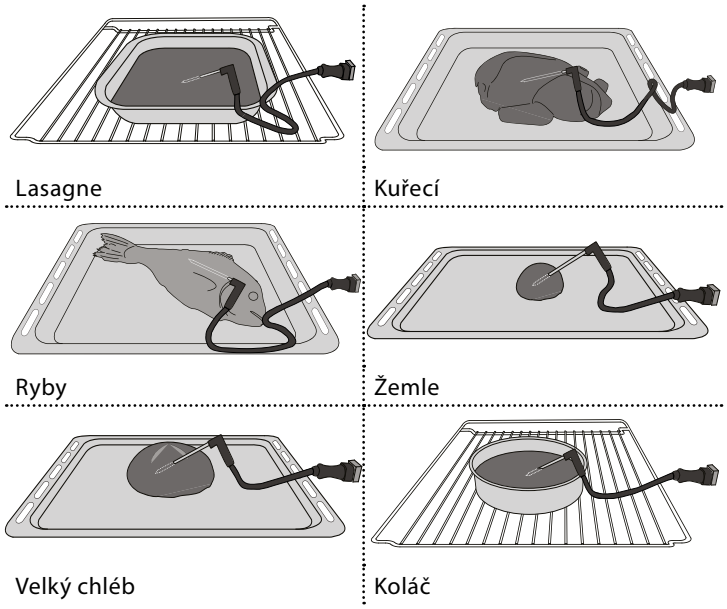
Kabel je ohebný a lze jej tvarovat podle potřeby, aby bylo možné sondu do různých typů pokrmů vložit nejefektivnějším způsobem. Ujistěte, že se sonda během pečení nedotýká horního topného tělesa.

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

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

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

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



POZNÁMKY

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

. POZNÁMKY K ENERGETICKÉ ÚČINNOSTI

- Využijte zbytkové teplo: vypněte troubu 5/10 minut před koncem pečení a využijte zbytkové teplo.
- Neotvírejte dvířka: pokud možno během pečení neotvírejte dvířka trouby, protože tím uniká teplo.
- Připravujte větší porce: troubu používejte hlavně pro větší pokrmy (např. maso nad 1 kg) nebo více porcí, abyste co nejlépe využili spotřebovanou energii.
- Pravidelně čistěte těsnění dvířek: čisté těsnění zabraňuje tepelným ztrátám a zajišťuje efektivní pečení.
- Předehřívejte pouze v případě potřeby: troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud to recept nebo tabulka pečení doporučuje.
- Používejte tmavé plechy na pečení: tmavé plechy lépe absorbují teplo a zvyšují účinnost pečení.
- Plánujte si pečení: připravujte více pokrmů za sebou, abyste využili zbytkové teplo a vyhnuli se dodatečnému předehřívání.
- Zvolte program úspory energie: používejte speciální program ECO pro nižší spotřebu energie. Podrobnosti najdete v tabulce pečení.
- Vyjměte nepotřebné příslušenství: vyjměte plechy nebo rošty, které se nepoužívají, abyste optimalizovali účinnost cirkulace tepla a snížili tepelný výkon.

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

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

MASO

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

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

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

DEZERTY

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

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

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

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

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

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

KYNUTÍ

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

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

* Doporučené množství

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

Whirlpool

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

* Doporučené množství

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

TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

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

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

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA + VZDUCH

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

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

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / Piškot		Ano	170	30 - 50	2
		Ano	160	30 - 50	2
		Ano	160	30 - 50	4 1
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160 - 200	30 - 85	3
		Ano	160 - 200	30 - 90	4 1
Jemné 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
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	5 3 1
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	310	7 - 12	2
		Ano	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Mražená pizza		Ano	250	10 - 15	3
		Ano	250	10 - 20	4 1
		Ano	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180 - 190	45 - 55	3
		Ano	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ano	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCE									
	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Gril	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cyklus Eco	Pizza

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

Whirlpool

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

FUNKCE									
	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Gril	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cyklus Eco	Pizza

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

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

Používejte bezpečnostní rukavice.

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

Pro změkčení a odstranění zbytků je možné použít běžný čistič trouby, což usnadní ruční čištění vnitřního prostoru a příslušenství.

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

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

VNITŘNÍ POVRCHY

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

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

• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

• Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

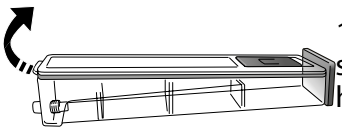
PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKU NA VODU

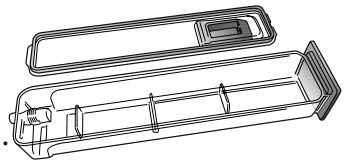
Varování: Zásobník na vodu není vhodný pro mytí v myčce na nádobí: nebezpečí poškození!
Na konci každého cyklu vaření s párou trouba po přibližně 30 minutách automaticky provede cyklus vypouštění trvající přibližně jednu minutu, čímž se veškerá voda v systému přesune do vytahovací zásuvky.

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



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

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



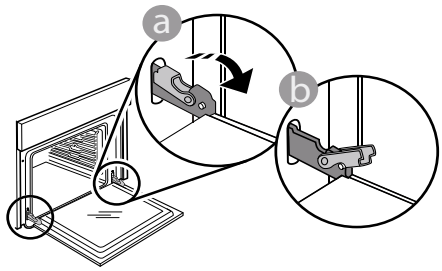
Při plnění zásuvky na vodu používejte pouze vodu pokojové teploty: horká voda může ovlivnit provoz parního systému. Používejte pouze pitnou vodu.

NÁDRŽKA

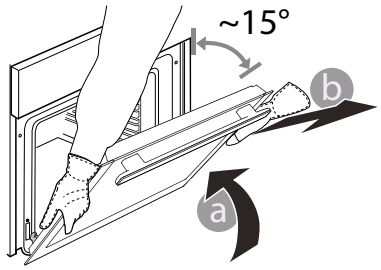
Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkci „Odvápnění“. Pokud funkci páry delší dobu nepoužíváte, velmi doporučujeme aktivovat pečicí cyklus s prázdnou troubou a naplnit nádržku na maximum.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

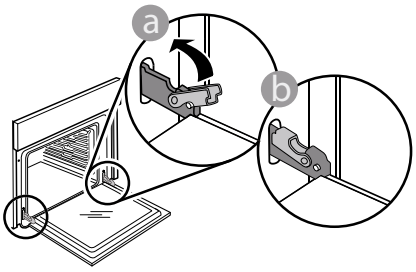


2. Dvířka dobře uzavřete.
Pevně je držte oběma rukama - nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

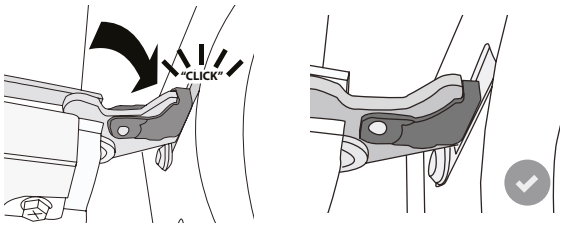


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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



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



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

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.

2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.

3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: halogenové žárovky 40 W/230 ~ V type G9, T300°C.

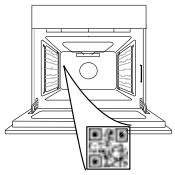
Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech. (Nařízení ES 244/2009) Žárovky jsou k dispozici v našem servisním středisku.

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

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

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



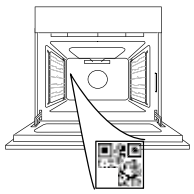
®/TM/© 2026 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

Whirlpool

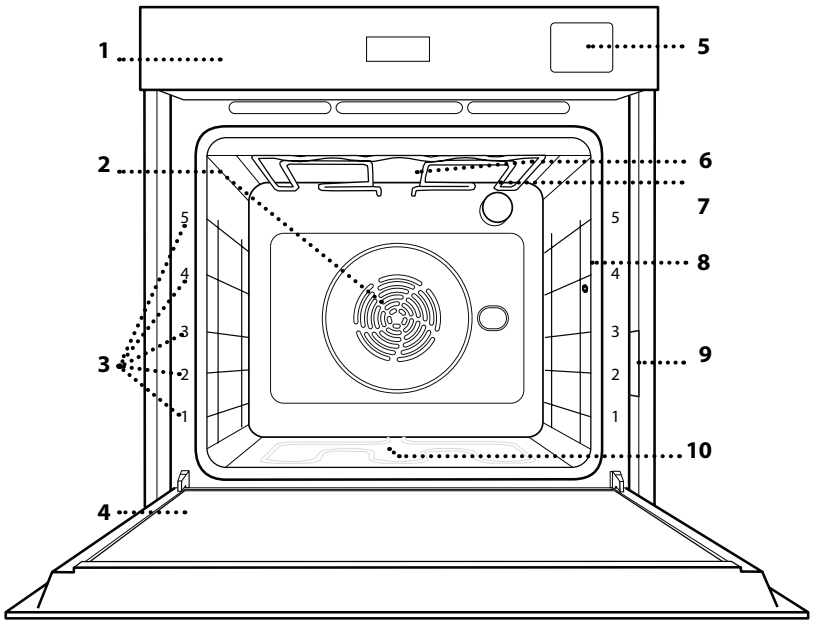
TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT
Registrér venligst dit produkt på **www.register10.eu**, for at modtage en mere komplet assistance

Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER

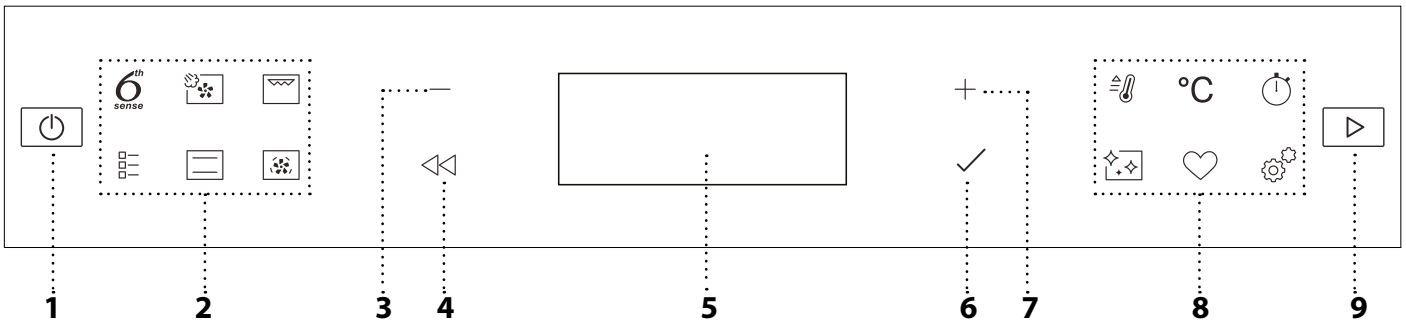


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Blæser og ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Skinnel (niveauet vises på ovnens forside)
4. Låge
5. Vandskuffe
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Lampe
8. Stegetermometerets isætningspunkt
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
10. Nederste varmelegeme (ikke synligt)

BETJENINGSPANEL



1. ON / OFF
Bruges til at tænde og slukke for ovnen og stoppe en aktiv funktion.

2. DIREKTE ADGANG TIL FUNKTIONER
Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS
Anvendes til at gennemse en menu og til at reducere en funktions indstillinger eller værdier.

4. TILBAGE
Bruges til at vende tilbage til det forrige skærmbillede. Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

5. DISPLAY

6. BEKRÆFT
Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

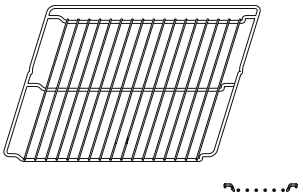
7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS
Anvendes til at gennemse en menu og til at forøge en funktions indstillinger eller værdier.

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER
Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner, varighed, indstillinger og favoritter.

9. UDSKUDT
Til start af en funktion med de specificerede indstillinger eller med basisindstillinger.

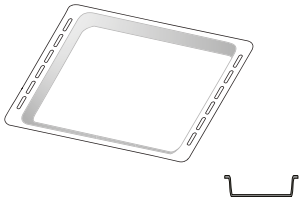
TILBEHØR

RIST



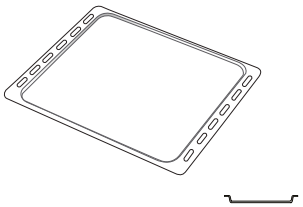
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

DRYPBAKKE



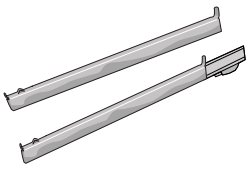
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *

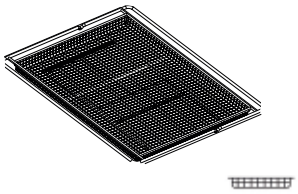


Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

STEGETERMOMETER

Til nøjagtig måling af madvarens kernetemperatur under tilberedningen. Takket være den stive understøtning, kan det anvendes til kød og fisk, men også til brød, kager og bagværk.

BRADEPANDE TIL LUFTSTEGNING*



Anvendes til tilberedning af retter med funktionen Luftstegning, med en bradepande anbragt på et lavere niveau til opsamling af eventuelle krummer og dryp. Den kan vaskes i opvaskemaskinen.

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.
Andre tilbehør kan købes separat; kontakt vores eftersalgsservice vedrørende ordrer og information.
* Kun tilgængelig på visse modeller

INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

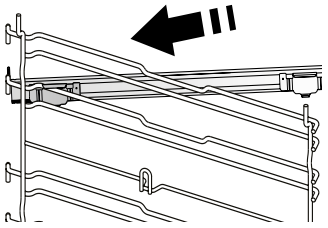
Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

• Løft op i skinnerne og træk de nedre afsnit ud af deres sæder, for at tage skinnerne ud: Nu kan du tage skinnerne ud.

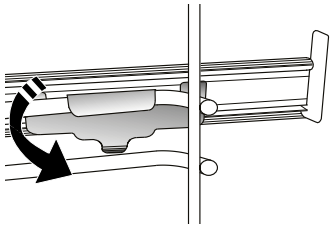
• For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

MONTERING AF GLIDESKINNER



Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.

Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Sænk den anden klemme, og skub den på plads.



Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.

Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

FUNKTIONER

6TH SENSE

De tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevaretyper (Lasagne, Kød, Fisk, Grøntsager, Kager & Bagværk, Tærter, Brød, Pizza). Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

DAMP+LUFT

Kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. Vi anbefaler, at man vælger damp på NIVEAU 3 til tilberedning af fisk, damp på NIVEAU 2 til kød og NIVEAU 1 til brød og desserter, for at opnå de bedste resultater.
Indhent yderligere oplysninger om manuelle tilberedningscyklusser med varmluft + damp i tilberedningstabellen "Damp + luft".

GRILL

Til grillstegning af bøffer, grillspyd og pølser, gratinering af grøntsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

TRADITIONELLE FUNKTIONER

- **OVER/UNDERV.**
  Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.
- **COOK 4**
  Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager , kager, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.
- **TURBO GRILL**
  Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **FROSSENT BAG**
  Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
- **SPECIELLE FUNKTIONER**
  - » **PIZZA**
    Med denne funktion kan du lave god hjemmelavet pizza på mindre end 10 minutter som på en restaurant.
    Den dedikerede tilberedningscyklus fungerer ved temperaturer over 300 grader celsius og leverer en pizza, der er blød indeni, sprød i kanterne og med en perfekt jævn bruning.
    Hvis du kombinerer denne funktion med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den i 30 minutter, kan du bage en pizza på 5-8 minutter.
    (For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu)
  - » **LUFTSTEGNING**
    Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede pommes frites, kyllingestykker med mere med mindre olie og dejlige sprøde resultater. Varmeelementcyklus til korrekt opvarmning af ovnrummet mens blæseren sætter den varme luft i cirkulation. De bedste tilberedningsresultater kan kun nås ved at bruge en bradepande til Luftstegning (leveres med visse modeller). Anbring maden i bradepanden til Luftstegningi et enkelt lag og følg anvisningerne i Luftstegning-tabellen, for at opnå de bedste ydelser. Undgå brug af flere bradepander, for at undgå uensartet tilberedning.
  - » **HÆVNING**
    Til optimal hævning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningens kvalitet.
  - » **HOLD VARM**
    Til at holde netop tilberedt mad varm og crisp.
  - » **OPTØNING**
    Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
  - » **ØKO-CYKLUS ***
    Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Ved brug af denne ØKO-cyklus vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.
  - » **MAXI COOKING**
    Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til tilberedning af store stege (på over 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

OVER/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

VARMLUFT

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.

HURTIG FORVARME

Til hurtig forvarmning af ovnen.

TIMER

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.

RENGØRING

- **PYRO**

Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Der står to selvrensningscyklusser til rådighed: En komplet funktion (Pyrolyse) og en reduceret funktion (Pyrolyse Øko). Vi anbefaler, at bruge den fulde cyklus for at opnå den bedste rengøringsydelse.

- **SMARTCLEAN**

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld 200 ml vand i bunden af ovnen og aktivér kun funktionen, hvis ovnen er kold.

- **AFKALK**

BRUGES TIL AT FJERNE KALKAFLEJRINGER FRA KEDLEN. Vi anbefaler, at bruge denne funktion jævnligt. Gør man ikke dette, visualiseres der en meddelelse på displayet, som minder dig om, at ovnen skal rengøres.

FAVORITTER

Bruges til at få adgang til listen over 10 favoritfunktioner.

INDSTILLINGER

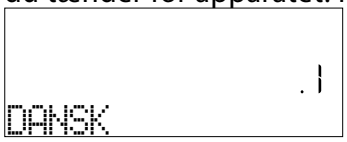
Til justering af ovnens indstillinger. Når funktionen "ECO" (ØKO) er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og ovnlyset slukkes efter 1 minut. Det genaktiveres automatisk, når der trykkes på en af knapperne. Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off". Ved at markere "FABRIKSNULSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettede.

* Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 65/2014

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: På displayet vises "English".

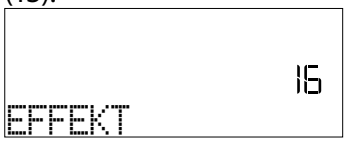


Tryk på + eller — for at gennemse listen over disponible sprog og vælge det ønskede. Tryk på ✓ for at bekræfte din markering.

Bemærk: Sproget kan ændres på et senere tidspunkt ved at markere "SPROG" i menuen "INDSTILLINGER" hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙

2. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13).



Tag adgang til "EFFEKT" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "LAV".

3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

Når du har valgt sproget, skal du indstille det nuværende klokkeslæt: De to timetal på displayet vil blinke.

Tryk på + eller — for at indstille den korrekte time, og tryk på ✓ : De to minuttal på displayet vil blinke. Tryk på + eller — for at indstille minutterne og tryk på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser. Vælg "UR" i menuen "INDSTILLINGER", hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙

4. INDSTIL VANDETS HÅRDHEDSGRAD

Det er vigtigt at indstille den korrekte hårdhedsgrad, for at ovnen kan virke efter hensigten og for at sikre, at den jævnligt anmoder brugeren om at køre en afkalkningscyklus, når dette er påkrævet. Den indstilles ved at trykke på ⏻, for at tænde for ovnen, trykke på ⚙ Indstillinger og bruge navigationsknapperne + og — for at markere "VANDETS HÅRDHED". Tryk på ✓, for at bekræfte. Brug navigationsknapperne + og — til at vælge den korrekte grad for vandet i dit område på baggrund af den nedenstående tabel:

TABEL OVER VANDETS HÅRDHEDSGRADER				
Grad		°dH Tyske grader	°fH Franske grader	°Clark Dansk grader
1	Meget blødt	0-6	0-10	0-7
2	Blødt	7-11	11-20	8-14
3	Mellem	12-16	21-29	15-20
4	Hårdt	17-34	30-60	21-42
5	Meget hårdt	35-50	61-90	43-62

Tryk på ✓ for at bekræfte.

"Hårdt" er fabriksindstillet som vandets hårdhedsgrad.

5. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt.
Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft" eller "Over/underv.").

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

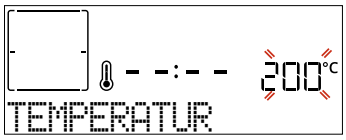
Tryk på ⏻, for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen.

Funktionerne kan vælges ved at trykke på en af hovedfunktionernes ikon, eller ved at gennemse en menu: For at vælge et emne i en menu (på displayet vises det første disponible emne), skal man trykke på + eller — , for at vælge det ønskede, og herefter trykke på ✓ , for at bekræfte.

2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge. Tryk på ◁◁ giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU / DAMPNIVEAU



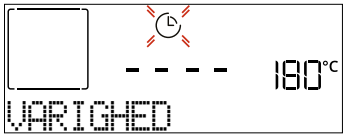
Tryk, når værdien blinker på displayet, på + eller — for at ændre den, tryk herefter på ✓ for at bekræfte og fortsætte til de efterfølgende indstillinger (hvor dette er muligt).

På samme måde, er det muligt at indstille grillniveauet: Der er tre definerede effektniveauer til grillstegning: 3 (høj), 2 (Mellem), 1 (lav).

I tilstanden "Varmluft + Damp" kan du vælge mængden af damp blandt de følgende værdier: DAMP 1, DAMP 2.

Bemærk: Når funktionen er blevet aktiveret, kan temperaturen/grillniveauet ændres med + eller — , efter at man har trykket på knappen °C .

VARIGHED



Tryk, når ikonet ◷ blinker på displayet, på + eller — for at indstille tilberedningens varighed, og tryk herefter på ✓ , for at bekræfte. Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på ✓ eller ▷ for at bekræfte og starte funktionen. Ved valg af denne tilstand, kan du ikke programmere en udskudt start.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på ⏱ : Tryk på + eller — for at ændre, og tryk derefter på ✓ for at bekræfte.

SLUTTID (FORSINKET START)

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. På displayet vises sluttidspunktet mens ikonet ◷ blinker.

Tryk på + eller — for at indstille det klokkeslæt, du ønsker at afslutte tilberedningen på, og tryk herefter på ✓ , for at bekræfte og aktivere funktionen. Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

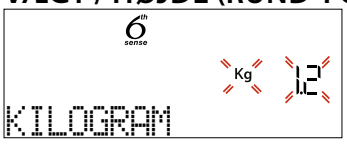
Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnen vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen. I ventetiden kan du trykke på + eller — for at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på ◁◁ for at ændre andre indstillinger. Ved at trykke på ⏱ , for at visualisere informationen, er det muligt at skifte mellem sluttid og varighed.

. 6TH SENSE

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed til tilberedning, stegning eller bagning af alle de disponible retter.

Angiv blot fødevarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

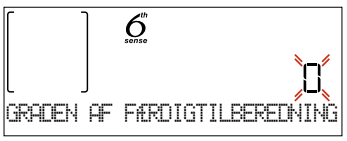
VÆGT / HØJDE (RUND-FORM-OPSATS)



Følg anvisningerne på skærmen, for at indstille funktionen korrekt, og tryk på ‹ + eller — for at indstille den ønskede værdi og tryk derefter på ✓ for at bekræfte.

GRADEN AF FÆRDIGTILBEREDNING / BRUNING

I visse 6th Sense funktioner kan færdighedsgraden justeres.



Tryk, på anmodning, på + eller — for at vælge det ønskede niveau mellem rødstegt (-1) og gennemstegt (+1). Tryk på ✓ eller ▷ for at bekræfte og starte funktionen.

På samme måde, i visse 6th Sense funktioner, kan man justere bruningsgraden på mellem lav (-1) og høj (+1).

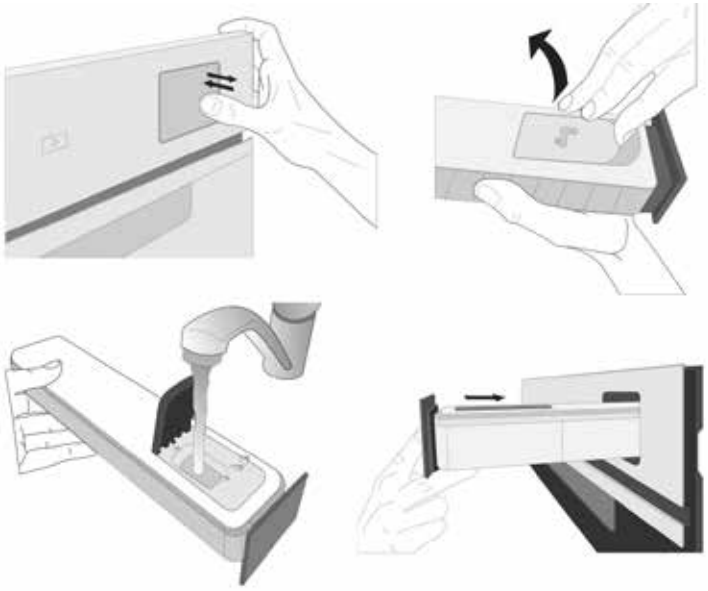
. TILBEREDNING MED DAMP

Ved at vælge "Damp" eller "Varmluft + Damp" i de manuelle funktioner eller en af de adskillige dedicerede 6th Sense opskrifter kan man tilberede alle slags retter ved hjælp af dampen. Dampen fordeles hurtigere og mere jævnt i fødevaren i forhold til blot varm luft, der kendetegner Over-/Undervarmefunktionerne: Dette afkorter tilberedningens varighed, indfanger

fødevarens næringsindhold og sikrer dig et excellent, virkeligt lækkert resultat med alle dine opskrifter. Lågen skal holdes lukket under hele damptilberedningens varighed.

Brug af damptilberedningsfunktionen kræver, at man fylder vand i kedlen inde i ovnen vha. udtræksskuffen på betjeningspanelet.

Når der anmodes herom på displayet med angivelsen "TILFØJ VAND", skal du trække skuffen ud, åbne skuffens låg og fylde den med drikkevand til det niveau, der anmodes om på displayet. Luk skuffen ved forsigtigt at skubbe den i retning af panelet, til den er helt lukket. Når skuffen er sat i, skal du trykke på START for at fortsætte tilberedningscyklussen. Skuffen skal altid holdes lukket, bortset fra når man fylder vand heri.



Der kan opstå behov for at tilføje mere vand, for at fuldføre en cyklus efter den første fyldning, især ved længerevarende tilberedningscyklusser: Ovnen vil anmode herom, hvis det er påkrævet.

3. START FUNKTIONEN

Hvis standardværdierne er som ønsket, eller når du har udført de ønskede indstillinger, kan du når som helst trykke på ▷ for at aktivere funktionen.

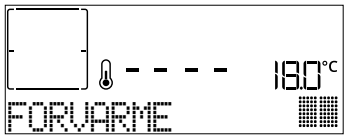
Hvis man trykker på ▷ under forsinkelsen vil ovnen spørge dig, om du vil afbryde denne fase og straks starte funktionen.

Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion. Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på ⏻.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan enten vælge en anden funktion eller vente på en fuldstændig afkøling.

4. FORVARME

Visse funktioner har en forvarmningsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.



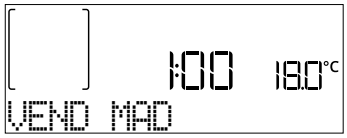
Når denne fase er afsluttet, høres der et lydsignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og viser meddelelsen "SÆT MAD IND". Åbn herefter lågen, anbring retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen ved at trykke på ✓ eller ▷.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase. Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af + eller — .

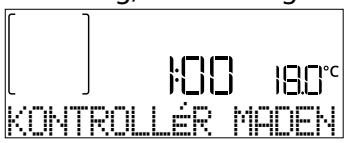
5. VEND ELLER TJEK MADEN

Visse 6th Sense funktioner kræver, at man maden vendes under tilberedningen.



Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til og luk lågen igen. Tryk herefter på ▷ for at fortsætte tilberedningen.

På samme måde vil ovnen, ved 10% før tilberedningens afslutning, anmode dig om at tjekke tilberedningen.

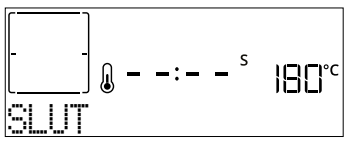


Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Kontrollér maden, luk lågen og tryk på ✓ eller ▷ for at fortsætte tilberedningen.

Bemærk: Tryk på ▷ for at springe disse handlinger over. Ellers vil ovnen fortsætte tilberedningen efter et stykke tid uden nogen handling.

6. ENDT TILBEREDNING

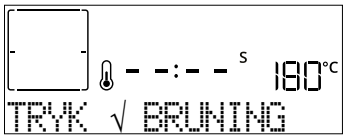
Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.



Tryk på ▷ for at fortsætte tilberedningen i den manuelle tilstand (uden timer) eller tryk på + for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.

BRUNING

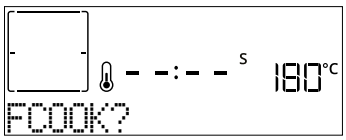
Med visse ovnfunktioner kan du brune madens overflade ved at aktivere grillen, når tilberedningen er færdig.



Når displayet viser den relevante meddelelse, kan man, om nødvendigt, trykke på ✓ for at starte en bruningscyklus på fem minutter. Du kan stoppe funktionen når som helst ved at trykke på ⏻, for at slukke ovnen.

. FAVORITTER

Når tilberedningen er fuldført vil displayet anmode dig om at gemme funktionen med et tal mellem 1 og 10 på din liste over favoritter.



Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på ✓. I modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på ◁◁.

Efter tryk på ✓ trykkes + eller — , for at vælge placeringen hvorefter man trykker på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Hvis hukommelsen er fuld, eller det valgte tal allerede er optaget, vil ovnen spørge dig om at bekræfte, at funktionen skal overskrives.

For at hente de funktioner, du har gemt, på et senere tidspunkt tryk på ♡ : Displayet viser listen over dine favoritfunktioner.

Tryk på + eller — for at vælge funktionen, bekræft ved at trykke på ✓, og tryk herefter på ▷, for at aktivere.

. RENGØRING

- **PYROLYSE**

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen.

Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyrolysecyklussen (indtil rummet er blevet udluftet).

Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen . Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen. For at opnå optimale rengøringsresultater skal det værste snavs fjernes med en fugtig svamp og et almindeligt ovnrensemiddel, før Pyro-funktionen anvendes. Vi anbefaler kun at køre pyrolysefunktionen hvis apparatet er meget snavset eller der er en ubehagelig lugt under tilberedningen.

Tryk på ✨ for at vise "Pyro" på displayet.

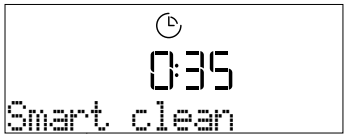
Tryk på + eller — for at vælge den ønskede cyklus og tryk herefter på ✓ for at bekræfte. Når du har valgt en cyklus, kan du indstille sluttiden (forsinket start), ved at trykke på + eller — og herefter trykke på ✓ , for at bekræfte.

Rengør lågen og tag alt tilbehør ud som forespurgt. Luk herefter lågen og tryk på ▷, når dette er gjort: Ovnen vil starte selvrensningscyklussen, mens lågen blokeres automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

- **SMARTCLEAN**

Tryk på ✨ for at visualisere "Smart Clean" på displayet.



Tryk på ▷ for at aktivere funktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de påkrævede handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat: Følg anvisningerne og tryk så på ✓, når du er færdig. Tryk på anmodning på ▷ for at aktivere rengøringscyklussen, når alle trinene er fuldført.

Bemærk: Det anbefales at undlade at åbne ovnens låge under rengøringscyklussen, for at undgå, at vanddampen slipper ud og det afsluttende rengøringsresultat påvirkes negativt.

Der begynder at blinke en passende meddelelse på displayet, når cyklussen er færdig. Lad ovnen køle af, og tør herefter de indre flader rene med en klud eller svamp.

.TØM

Tømmefunktionen gør det muligt, at vandet tømmes, for at undgå at det stagnerer i kedlen. Dette produkt er udviklet til at køre en automatisk tømmecyklus når tilberedningen bliver stoppet/er færdig.

Ovnen vil automatisk dræne systemet for det resterende vand og flytte det over i skuffen (sørg for at skuffen ikke fjernes efter tilberedningen) cirka 30 minutter efter stoppet/endt tilberedning. Herefter kan skuffen trækkes ud og tømmes. Vi anbefaler at tømme skuffen, så snart systemet er drænet.

.AFKALK

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde dampsystemet i den bedste tilstand. Følg alle de anviste trin på displayet, når funktionen er startet. Den gennemsnitlige varighed af den fulde funktion er cirka 140 minutter.

Afkalkning kan til enhver tid startes af brugeren fra rengøringsmenuen.

Displayet vil vise dig hvornår det er tid til at køre en afkalkningscyklus (se den nedenstående tabel).

AFKALKNINGSMEDDELELSE	BETYDNING
<AFKALKNING ANBEFALET> Vises efter cirka 15 timers dampcyklusser*	Det anbefales at køre en afkalkningscyklus.
<AFKALKNING PÅKRÆVET> Vises efter cirka 20 timers dampcyklusser*	Afkalkning er obligatorisk. Det er ikke muligt at køre en dampcyklus, før der er udført en afkalkningscyklus.

*i betragtning af defaultværdien (4 - Hård) for vandets hårdhedsgrad. Antallet af dampcyklusser, der skal afvikles før afkalkningsmeddelelserne vises, afhænger af den indstillede hårdhedsgrad på apparatet.

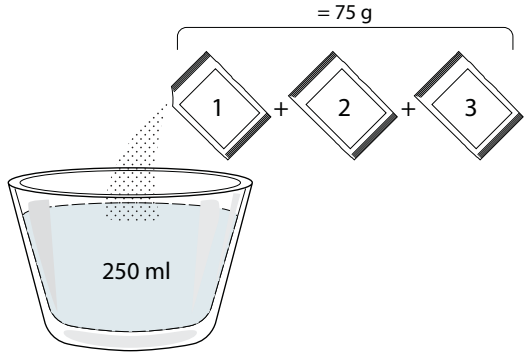
Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af det interne dampkredsløb.
Før der afvikles en afkalkningsfase, vil apparatet kontrollere, om der er resterende vand i kedlen og om nødvendigt afvikles en tømmecyklus. I dette tilfælde skal man tømme skuffen efter tømmecyklussens afslutning, før man fortsætter med afkalkningsfasen.

Bemærk: For at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet, før der er gået 30 minutter siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT".

» **FASE 1/2: AFKALKNING (70 MIN.)**

Hæld den afkalkende opløsning i skuffen når <TILSÆT 0,25 L OPLØSNING> vises på displayet. Vi anbefaler, at fylde beholderen med en opløsning, bestående af 75 g af det specifikke WPRO produkt og 250 ml drikkevand, for at opnå de bedste afkalkningsresultater. WPRO afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibeholde dampfunktions bedste ydeevne i ovnen. Kontakt serviceafdelingen eller **www.whirlpool.eu** for at bestille eller indhente oplysninger.

Whirlpool kan ikke drages til ansvar for eventuel skade forårsaget af brug af andre rengøringsprodukter, som står til rådighed på markedet.



Tryk på ▷ for at starte afkalkningsprocessen, når den afkalkende opløsning er blevet hældt i skuffen. Under afkalkningen behøver du ikke være ved apparatet. Efter hver fase er fuldført, vil du kunne høre et akustisk signal, og displayet vil vise instruktioner om hvordan du fortsætter til den næste fase.

Når afkalkningsfasen er fuldført, tømmes kedlen: Den anvendte afkalkningsopløsning til denne fase vil blive hældt over i udtræksskuffen. Tøm skuffen for vand.

» **FASE 2/2: SKYLNING (30 min.)**

Skyllecyklussen skal afvikles, for at fjerne afkalkningens rester fra skuffen og dampkredsløbet. Når <TILFØJ 0,25 L VAND> vises på displayet, skal man hælde 0,25 L drikkevand i beholderen og herefter trykke på ▷, for at starte skylningen. Sluk ikke for ovnen før alle de nødvendige trin i funktionen er blevet fuldført.

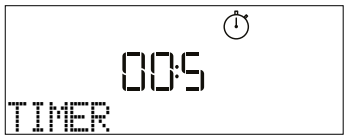
Bemærk: Hvis systemet har brug for det, kan man blive anmodet om at tømme skuffen og gentage denne operation.

Det anbefales at tørre eventuelle rester af vand i ovnrummet, når afkalkningsproceduren er fuldført. Det er nu muligt at bruge alle dampfunktionerne. Tøm skuffen for vand. Afkalkningscyklussen er fuldført.

Bemærk: Under afkalkningscyklussen kan der lyde støj fordi ovnens pumper er aktiverede, for at sikre den optimale afkalkningsvirkning.
Fjern ikke skuffen efter at vedligeholdelsescyklussen er startet, med mindre apparatet anmoder herom.
Bemærk: Når kedlen er fyldt med afkalkningsopløsningen, og displayet viser "AFKALKNINGSFASE 1/2", må cyklussen ikke afbrydes, ellers skal hele afkalkningscyklussen gentages, før man kan køre nogen dampfunktion igen.

. TIMER

Tryk på ikonet ⏱ for at aktivere funktionen. Tryk på + eller — for at indstille den mængde tid, du har brug for, og tryk så på ✓ for at aktivere minuturet.



Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne.

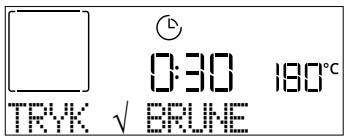
Minuturet kan også aktiveres med en igangværende funktion.

Minuturet vil fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen.

Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet ⏱ vil blive vist), men nedtællingen fortsætter i baggrunden. For at redigere minuturet kan du trykke på ikonet ⏱ og indstille tiden med ikonet + eller — . For at annullere minuturet skal du trykke på ikonet ⏱ og derefter vælge — , indtil den viste tid er "--:--". Tryk på ✓, for at bekræfte.

. TRYK √ BRUNE

Tryk og hold ◁◁ trykket i mindst fem sekunder, for at blokere tastaturet. Gentag proceduren for at låse tastaturet op.

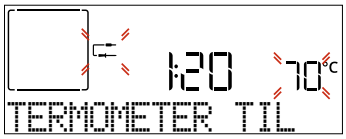


Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen ⏻.

. BRUG AF STEGETERMOMETERET (OM FORUDSET)

Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle temperaturen under tilberedningen af forskellige madvaretyper, for at sikre, at den optimale temperatur opnås. Ovnens temperatur varierer alt efter den valgte funktion, men tilberedningen er altid programmeret il at afslutte, når den specificerede temperatur er nået.

Når termometeret er sat i, lyder det et signal og "Termometer til" vises på displayet.

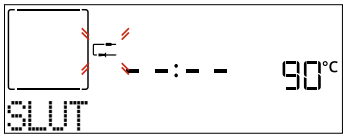


Vælg den ønskede funktion, blandt de kompatible (Over-/undervarme, Varmluft, Varmluftsbagning, Turbogrill, Øko-varmluft, Maxi tilberedning, 6th Sense funktioner): Displayet anmoder om at du indstiller termometerets måltemperatur: Tryk på + eller — for at indstille den, og tryk på ✓ for at indstille følgende tilberedningsparametre.

Da tilberedningen er programmeret til at afslutte, når den ønskede temperatur er nået, vil det ikke være muligt at indstille tilberedningstiden eller et specifikt tidspunkt for tilberedningens afslutning. Lyset forbliver tændt, indtil termometeret tages ud.

Hvis termometeret tages ude under tilberedningen, vil denne fortsætte traditionelt (uden timer).

Der lyder et signal, og displayet angiver, at termometeret har nået den ønskede temperatur.



Bemærk: Tryk på + eller — for efterfølgende at ændre indstillingerne for sondens temperatur eller tryk på ◁◁ for andre indstillinger. Hvis brug af termometer ikke er kompatibel med den udførte handling, vil der lyde et signal og en meddelelse, der oplyser dig herom, visualiseres. I sådanne tilfælde skal termometeret tages ud.

Sæt retten i ovnen, og sæt stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

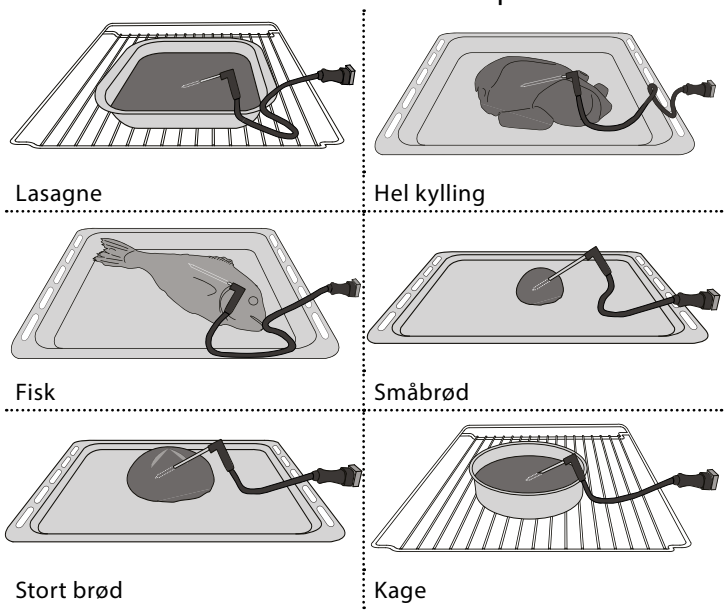
Kablet er halvstift og kan formes efter behov, for at sætte stegetermometeret i forskellige madvaretyper på den mest effektive måde. Sørg for at kablet ikke kommer i berøring med varmeelementet for oven under tilberedningen.

KØD: Sæt stegetermometeret dybt i kødet, og undgå ben eller fedtrige områder. Indsæt spidsen på langs midt i brystet, når det er fjerkræ, og undgå hule områder.

FISK (hel): Anbring spidsen i den tykkeste del, og undgå benene.

BAGVÆRK & PASTA: Stik spidsen dybt ind i dejen og form kablet, så du opnår den optimale vinkel.

Det er nødvendigt at bruge de kompatible 6th sense-funktioner for at kunne udføre en termometerstyret tilberedning af disse madvaretyper. Hvis du bruger stegetermometeret under tilberedning med 6th Sense funktionerne, stoppes tilberedningen automatisk, når den valgte opskrift når den ideelle kernetemperatur, uden behov for at indstille ovnens temperatur.



. BEMÆRKNINGER

- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Stil ikke tunge genstande på lågen, og brug ikke lågen som holdepunkt.
- På grund af den højere temperatur i Pizza-cyklussen forventes det, at der er lidt højere støj fra køleblæseren.

. NOTER OM ENERGIEFFEKTIVITET

- Udnyt den resterende varme: Sluk for ovnen 5/10 minutter før tilberedningen er slut for at bruge den resterende varme.
- Hold lågen lukket: Undgå så vidt muligt at åbne ovnens låge under tilberedningen, da det lader varmen slippe ud.
- Lav større portioner: Brug hovedsageligt ovnen til større retter (f.eks. kød over 1 kg) eller større portioner for at få mest muligt ud af den energi, der bruges.
- Rengør regelmæssigt lågens pakning: en ren pakning forhindrer varmetab og sikrer effektiv madlavning.
- Forvarm kun, når det er nødvendigt: Forvarm kun ovnen, hvis dette anbefales i opskriften eller tilberedningstabellen.
- Vælg mørke bageplader: Mørke bakker absorberer varmen bedre og gør madlavningen mere effektiv.
- Planlæg din madlavning: Tilbered flere retter i rækkefølge for at udnytte restvarmen og undgå ekstra forvarmning.
- Vælg det energibesparende program: Brug det dedikerede ECO-program for at opnå et lavere energiforbrug. Se flere tips i tilberedningstabellen.
- Fjern ubrugt tilbehør: Tag plader eller stativer, som du ikke har brug for, ud for at forbedre varmecirkulationen og sænke produktets varmekapacitet.

NYTTIGE TIPS

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

Når funktionen "Varmluft" anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks.: fisk og grønsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

KØD

Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Bemærk venligst, at der skabes damp under denne handling. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.

Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået. Åbn lågen forsigtigt, da der vil slippe varm damp ud.

Ved grilning af kød anbefaler vi at anbringe en dryppebakke, fyldt med en halv liter drikkevand lige under risten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

DESSERTER

Tilbered desserter med Over-/undervarme på én ribbe.

Brug bradepander af mørkt metal, og anbring dem altid på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluftfunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.

Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.

Hvis der anvendes bradepander med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.

Hvis emnet "hæver" under bagning, bør du anvende en lavere temperatur næste gang, og måske bør du tilsætte mindre væske eller røre blandingen mere blidt.

Anvend funktionen "Over/Underv.", til tilberedning af dessert med fugtigt fyld (frugt- eller ostetærter). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

HÆVNING

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning i ovn varer ca. 1/3 mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25° C). Hævetiden for pizza starter ved cirka en time for 1 kg. dej.

6th sense TILBEREDNINGSTABEL

MADVAREKATEGORIER			MÆNGDE	TILBEREDNINGS-NIVEAU	BRUNINGSNI-VEAU	VEND (AF TILBEREDNINGS-TID)	NIVEAU OG TILBEHØR
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg *	-	0	-	2
KØD	Oksekød	Steg	0,6 - 2 kg *	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Steg-Langtidsstegning	0,6 - 2 kg *	0	-	-	3
	Svinekød	Steg	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
		Skank	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	3
		Pølser & wienerpølser	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4
	Kalvekød		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
	Lammekød	Steg	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	2
		Kølle	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	2
	Fjerkræ	Stegt kylling	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Hel-fyldt	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Filet & bryst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Hel kalkun	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Kebab	en rist	-	-	1/2	5 4
FISK	Fileter		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Fileter-frosne		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
GRØNTSAGER	Stegte grøntsager	Ovnstegte kartofler	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Fyldte grøntsager	0,1 - 0,5 kg [hver]	-	-	-	3
		Stegte grøntsager	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Gratinerede grøntsager	Kartoffelgratin	en bakke	-	-	-	3
		Tomatgratin	en bakke	-	-	-	3
		Peberfrugtgratin	en bakke	-	-	-	3
		Broccoligratin	en bakke	-	-	-	3
		Blomkålsgratin	en bakke	-	-	-	3
		Grøntsagsgratin	en bakke	-	-	-	3

* Anbefalet mængde

TILBEHØR	Rist	Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Stegetermometer

Whirlpool

6th sense TILBEREDNINGSTABEL

MADVAREKATEGORIER			MÆNGDE	TILBEREDNINGS-NIVEAU	BRUNINGSNI-VEAU	VEND (AF TILBEREDNINGS-TID)	NIVEAU OG TILBEHØR
SALT BAGVÆRK	Madtærter		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Brød	Rundstykker	60 - 150 g* [hver]*	-	-	-	3
		Sandwichbrød	400 - 600 g [hver]	-	-	-	2
		Stort brød	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Flute	200 - 300g [hver]*	-	-	-	3
	Pizza	Rund pizza	Rund	-	-	-	2
		Tyk pizza	bakke	-	-	-	2
		Pizza [frossen]	1 lag*	-	-	-	2
			2 lag*	-	-	-	4 1
			3 lag*	-	-	-	5 3 1
			4 lag*	-	-	-	5 4 2 1
KAGER	Sandkage		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Småkager		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Vandbakkelsesdej		en form *	-	-	-	3
	Tærte		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Frugtkage		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2

* Anbefalet mængde

TILBEHØR	Rist	Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Stegetermometer

LUFTSTEGNING-STEGNINGSTABEL

	OPSKRIFT	FUNKTION	ANBEFALET MÆNGDE	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
FROSNE FØDEVARER	Frosne pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Frosne kyllingestykker		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskepinde		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Løgringe		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRØNTSAGER	Friske panerede squash		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hjemmelavede pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Blandede grøntsager		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
KØD OG FISK	Kyllingebryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kyllingevinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Paneret kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Ved tilberedning af friske eller hjemmelavede fødevarer skal du sprede et tyndt lag olie ud over madens overflade.
Bland rundt i maden halvvejs igennem den anbefalede tilberedningstid, for at sikre et ensartet tilberedningsresultat.

FUNKTIONER	Luftstegning		
TILBEHØR	Bradepande til Luftstegning	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist

DAMP + LUFT TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	DAMPNIVEAU*	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Mørdejskage / Småkager	1	JA	140 - 150	35 - 55	3
Lille kage / Muffin	1	JA	160 - 170	30 - 40	3
Kager med hævemiddel	1	JA	170 - 180	40 - 60	2
Sandkage	1	JA	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1	JA	200 - 220	20 - 40	3
Brød	1	JA	170 -180	70 - 100	3
Brød	1	JA	200 - 220	30 - 50	3
Flute	1	JA	200 - 220	30 - 50	3
Steg kartofler	2	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kalvekød / oksekød / svinekød 1 kg	2	JA	180 - 200	60 - 100	3
Kalvekød / oksekød / svinekød (Stykker)	2	JA	160 - 180	60-80	3
Roastbeef - rød 1 kg	2	JA	200 - 220	40 - 50	3
Roastbeef - rød 2 kg	2	JA	200	55 - 65	3
Lammekølle	2	JA	180 - 200	65 - 75	3
Grydestegt svineskank	2	JA	160 - 180	85 - 100	3
Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg	2	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kylling / perlehøne / and (Stykker)	2	JA	200 - 220	55 - 65	3
Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer)	2	JA	180 - 200	25 - 40	3
Fiskefilet	3	JA	180 - 200	15 - 30	3

*Hvis du vælger funktionen Auto damp, skal denne korrelation springes over. Ovnen vælger automatisk det dampniveau, der passer bedst til den valgte temperatur.

TILBEHØR		
	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist

Whirlpool

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARM-NING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Bagværk med fyld (oste- og æblekage, strudel)		Ja	160 – 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	30 - 90	4 1
Småkager		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Vandbakkelser		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKTIONER									
	Over-/ undervarme	Varmluft	Konvektions bagning	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Øko-cyklus	Pizza

TILBEHØR					
	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand

Whirlpool

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARM-NING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / postejer / pastaret i ovn / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam/kalv/oksekød/svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæskesteg med sprød svær 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun / gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnstegt fisk/ fisk i fad (filet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (mellem)	20 - 30 **	4 3
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/ hamburger		-	2 - 3 (mellem – høj)	15 - 30 **	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mellem)	55 - 70 ***	2 1
Lammekølle / skank		-	2 (mellem)	60 - 90 ***	3
Steg kartofler		-	2 (mellem)	35 - 55 ***	3
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	3
Småkager	4 COOK Småkager	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Tærter	4 COOK Tærter	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Rund pizza	4 COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Fuldt måltid: Frugttærte (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Fuldt måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)	4 COOK Med menu	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Farserede stege	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængig af personlig præference.

** Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

*** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

FUNKTIONER	Over-/ undervarme	Varmluft	Konvektions bagning	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Øko-cyklus	Pizza

TILBEHØR	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad.
Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning.
Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør.
Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt.
Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Brug aldrig damprensere.

Brug ikke ståluld, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader. Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

Det er muligt at bruge en almindelig ovnrens til at blødgøre og fjerne rester, hvilket gør manuel rengøring af ovnrummet og tilbehøret nemmere.

UDVENDIGE OVERFLADER

• Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.

• Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

• Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. Lad ovnen køle helt af og tør den så med en klud eller svamp, for at fjerne eventuel kondens, der måtte være skabt af tilberedning af mad med et højt vandindhold.

• Aktivér funktionen “Smart Clean” for at opnå en optimal rengøring af de indre flader. (Kun på visse modeller).

• Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.

• Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

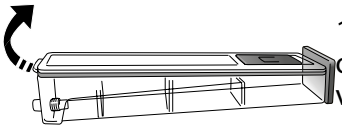
TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.
Rengør ikke fødevaretermometeret og kødtermometeret (hvis de findes) i opvaskemaskinen.
Airfry-bakken (hvis til stede) kan rengøres i opvaskemaskinen.

VEDLIGEHOLDELSE AF VANDSKUFFEN

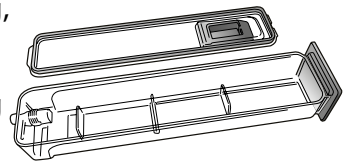
Forsigtig: Vandskuffen er ikke egnet til vask i opvaskemaskinen: Risiko for beskadigelse!
Efter afslutning af en tilberedningscyklus med damp vil ovnen, efter cirka 30 minutter, automatisk afvikle en tømmecyklus, som varer cirka et minut, for at overføre alt vandet fra systemet til udtræksskuffen.

Bemærk: Lad ikke vandet stå i systemet i over 2 dage.
Hvis du vil fjerne vandet helt eller rengøre de indvendige overflader, kan du åbne vandskuffen:



1. Skub den bagerste flap opad for at fjerne vandskuffens topdæksel.

2. Når rengøringen er færdig, kan du lukke skuffen ved at sætte de to forreste flapper ind i de forreste åbninger og skubbe bagsiden nedad.



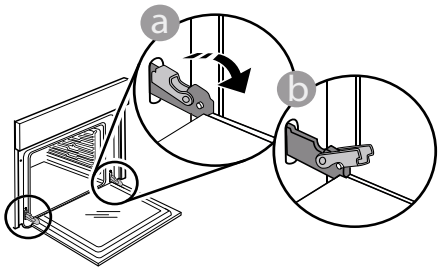
Brug kun vand med stuetemperatur til at fylde i skuffen: Varmt vand kan påvirke dampsystemets virkning. Brug kun drikkevand.

BOILER

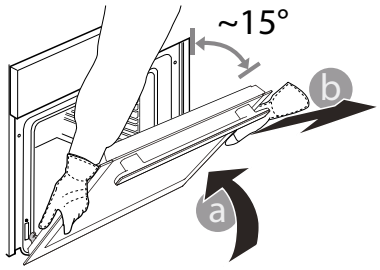
Vi anbefaler at bruge funktionen "Afkalkning" jævnligt for at sikre, at ovnen altid fungerer på optimal måde, og fremme forebyggelse af kalkaflejringer over tid. Det anbefales varmt at aktivere en damptilberedningscyklus for tom ovn og fylde beholderen helt op, efter en lang periode uden brug af dampfunktioner.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.

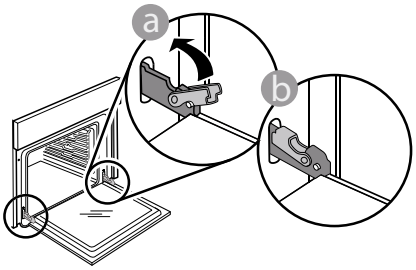


2. Luk lågen så meget som muligt.
Tag ordentligt fat om lågen med begge hænder – tag ikke fat i håndtaget.
Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet.
Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

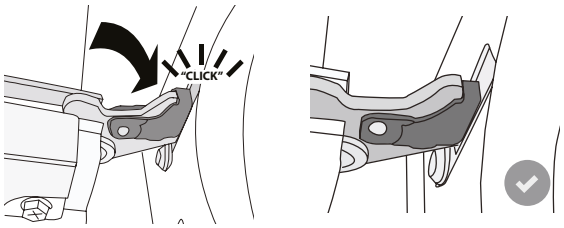


3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæsteelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.



Udøv et let tryk, for at kontrollere at fæsteelementerne er i den korrekte position.



5. Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.

2. Skru skærmen af lyspunktet, udskift pæren og skru skærmen på lyspunktet igen.

3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer.

Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet. (Forordning EF 244/2009) Pærerne kan købes hos serviceafdelingen.

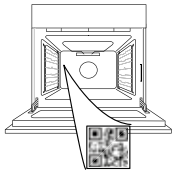
Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwareproblem.	Kontakt callcenteret og oplys om nummeret efter bogstavet "F".
En 6th sense tilberedningsfunktion afslutter uden at visualisere en nedtælling. Tilberedningen slutter før afslutningen af nedtællingen.	Anden mængde mad en hvad anbefalet. Åben låge under tilberedning.	Åbn lågen og kontrollér madens færdighedsgrad. Fuldend, om nødvendigt, tilberedningen ved at vælge en traditionel funktion.
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60. sekunder.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lyset slukker.	"ØKO" tilstanden er "On".	Tag adgang til "ØKO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lågen lukker ikke korrekt.	Sikkerhedshagerne sidder i den forkerte position.	Sørg for, at sikkerhedshagerne sidder i den korrekte position ved at følge anvisningerne til at afmontere og genmontere lågen i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
Hjemmets strøm svigter.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Tag adgang til "EFFEKT" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "LAV".
Tilberedningscyklus med stegetermometer blev afsluttet uden åbenlys årsag, eller fejl F3E3 udskrives på skærmen	Stegetermometeret er ikke forbundet korrekt	Kontrollér stegetermometerets forbindelse

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Brug QR-koden på dit apparat
- Besøge vores website **docs.whirlpool.eu**
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



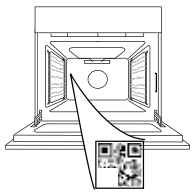
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produceret på licens.

Whirlpool

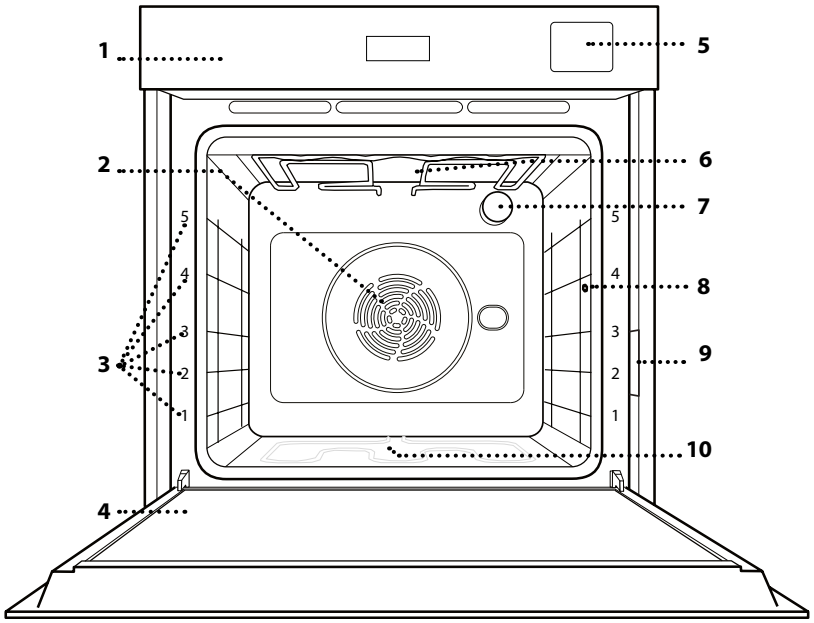
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL-PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.register10.eu** an.

Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN

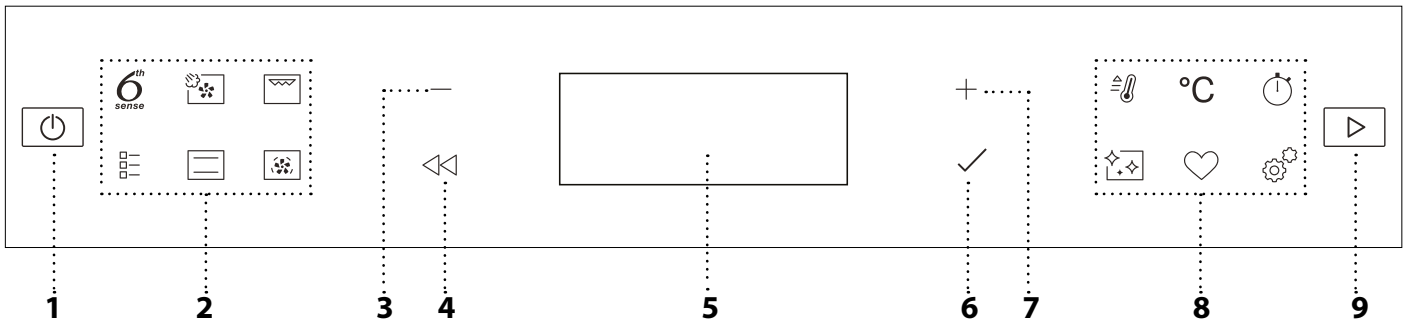


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
4. Tür
5. Wassereinfüllfach
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Lampe
8. Eingabestelle der Speisensonde
9. Typenschild (nicht entfernen)
10. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BEDIENTAFEL



1. EIN/AUS
Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

2. DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS
Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Verringern der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

4. ZURÜCK
Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht. Während des Garens erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

5. DISPLAY

6. BESTÄTIGEN
Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

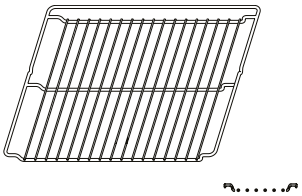
7. NAVIGATIONSTASTE PLUS
Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Erhöhen der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

8. DIREKTZUGRIFF AUF OPTIONEN/FUNKTIONEN
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Dauer, Einstellungen und Favoriten.

9. START
Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

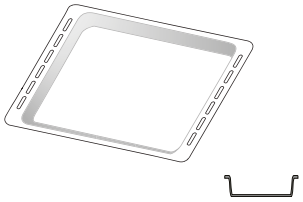
ZUBEHÖR

ROST



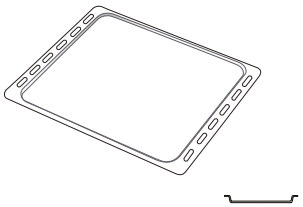
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE



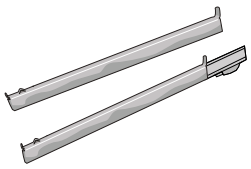
Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *

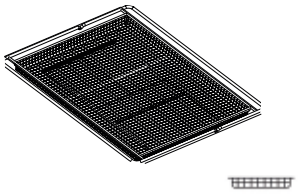


Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

SPEISENSONDE

Zum genauen Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Kochens. Durch den starren Halter kann sie für Fleisch, Fisch sowie für Brot, Kuchen und Gebäck eingesetzt werden.

LUFTBRATEN-BLECH *



Zum Garen von Lebensmitteln mit der Luftbraten-Funktion, wobei ein Backblech auf einer niedrigeren Ebene positioniert wird, um mögliche Krümel und Tropfen aufzufangen. Es kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.
Andere Zubehörteile können separat erworben werden; für Bestellungen und Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
* Nur für bestimmte Modelle erhältlich

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

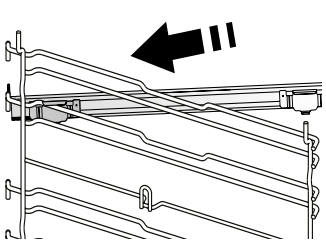
Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

• Zum Entfernen der Seitengitter diese anheben und die unteren Teile aus ihren Sitzen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

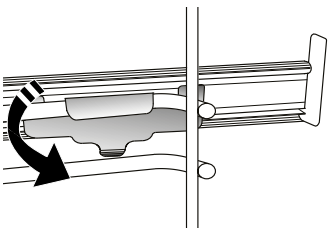
• Zum erneuten Anbringen der Seitengitter diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.

EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE



Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.

Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.



Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.

Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

FUNKTIONEN

6TH SENSE

Diese ermöglichen ein vollautomatisches Kochen aller Arten von Lebensmitteln (Lasagne, Fleisch, Fisch, Gemüse, Kuchen und Gebäck, salzige Kuchen, Brot, Pizza). Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

DAMPF UND LUFT

Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, STUFE 3 Dampf zum Garen von Fisch, STUFE 2 Dampf für Fleisch und STUFE 1 für Brot und Desserts auszuwählen. Nähere Informationen zu den manuellen Garzyklen Heißluft + Dampfgaren sind in der Gartabelle „Dampf + Umluft" angeführt.

GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

NORMALBETRIEB

- **UMLUFT**
  Zum Garen von Fleisch, Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.
- **COOK 4**
  Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf vier Ebenen zur gleichen Zeit. Mit dieser Funktion können Kekse, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.
- **TURBO GRILL**
  Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **TIEFKÜHLWARE**
  Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.
- **SPEZIAL-GARFUNKTIONEN**
  - » **PIZZA**
    Mit dieser Funktion können Sie in weniger als 10 Minuten eine großartige hausgemachte Pizza wie im Restaurant zubereiten.
    Der spezielle Garzyklus arbeitet mit einer Temperatur von über 300 Grad Celsius und sorgt dafür, dass die Pizza innen weich, am Rand knusprig und perfekt gleichmäßig gebräunt ist.
    Kombiniert man diese Funktion mit dem Zubehör Pizzastein WPro und heizt 30 Minuten lang vor, kann man eine Pizza in 5-8 Minuten backen.
    (Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website www.whirlpool.eu)
  - » **LUFTBRATEN**
    Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Pommes Frites, Hühner Nuggets und vieles mehr mit weniger Öl angenehm knusprig zu garen. Die Heizelemente heizen den Garraum zyklisch auf, während das Gebläse die heiße Luft umwälzt. Die besten Garergebnisse können nur mit einem Luftbraten-Blech (bei einigen Modellen im Lieferumfang enthalten) erzielt werden. Legen Sie die Lebensmittel in nur einer Schicht auf das AirFry-Blech und befolgen Sie die Anweisungen der Luftbraten-Gartabelle, um die beste Leistung zu erzielen. Vermeiden Sie es, mehr als ein Blech zu verwenden, um ungleichmäßiges Garen zu verhindern.
  - » **AUFGEHEN LASSEN**
    Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.
  - » **KEEP WARM**
    Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.
  - » **AUFTAUEN**
    Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
  - » **ECO -ZYKLUS ***
    Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Bei der Verwendung dieses Eco-Zyklus bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des Eco-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs sollte die Ofentür erst dann geöffnet werden, wenn die Speise vollständig gegart ist.
  - » **MAXI GAREN**
    Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Kochen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

OBER- & UNTERHITZE

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.

REINIGUNG

- **PYROLYSE**

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: ein kompletter Zyklus (Pyrolyse) und ein kürzerer Zyklus (Pyrolyse Eco). Wir empfehlen, den kompletten Zyklus zu verwenden, um die beste Reinigungsleistung zu erzielen.

- **SMARTCLEAN**

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist.

- **ENTKALKEN**

Zum Entfernen von Kalkablagerungen aus dem Boiler. Es wird empfohlen, diese Funktion regelmäßig zu verwenden. Sollten Sie dies nicht tun, erscheint eine Meldung auf der Anzeige, um Sie daran zu erinnern, den Ofen zu reinigen.

FAVORITEN

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.

EINSTELLUNGEN

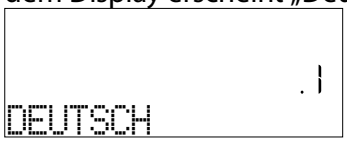
Zum Anpassen der Ofeneinstellungen. Bei aktiviertem “ÖKO“-Modus wird die Helligkeit des Displays reduziert, um Energie zu sparen und die Lampe schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird. Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen. Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

* Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzerklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 verwendet

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display erscheint „Deutsch“.

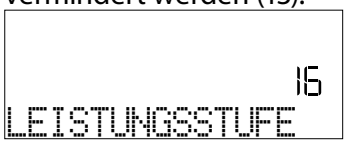


＋ oder — drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublättern und die gewünschte Sprache auswählen. Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie ✓.

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ geändert werden, das durch Drücken auf ⚙ verfügbar ist

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13).



Auf „LEISTUNGSSTUFE” aus dem Menü „EINSTELLUNGEN” zugreifen und „NIEDRIG” auswählen.

3. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Sprache muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.

＋ oder — drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern. ＋ oder — drücken, um die Minuten einzustellen und ✓ zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden. Wählen Sie „UHR” im Menü „EINSTELLUNGEN“ durch Drücken von ⚙

4. EINSTELLEN DES WASSERHÄRTEGRADS

Um einen effizienten Betrieb des Backofens zu ermöglichen und sicherzustellen, dass er den Benutzer regelmäßig auffordert, den Entkalkungszyklus durchzuführen, ist es wichtig, den richtigen Wasserhärtegrad einzustellen. Zum Einstellen schalten Sie den Ofen durch Drücken von ⏻ ein. Drücken Sie ⚙ Einstellungen und mit den Navigationstasten ＋ und — wählen Sie „WASSERHÄRTE“ aus. Zur Bestätigung ✓ drücken. Mit den Navigationstasten ＋ und — wählen Sie basierend auf nachstehender Tabelle die richtige Stufe für das Wasser in Ihrem Gebiet:

WASSERHÄRTESTUFEN-TABELLE				
Stufe		°dH Deutsch Grad	°fH Französisch Grad	°Clark Deutsch Grad
1	Sehr weich	0-6	0-10	0-7
2	Weich	7-11	11-20	8-14
3	Mittel	12-16	21-29	15-20
4	Hart	17-34	30-60	21-42
5	Sehr hart	35-50	61-90	43-62

Zur Bestätigung drücken Sie ✓.

Als Wasserhärtestufe ist „Hart“ voreingestellt.

5. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

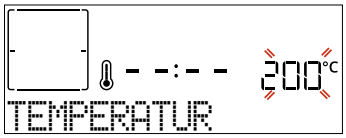
Drücken Sie ⏻ zum Einschalten des Backofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden: Um ein Element aus einem Menü auszuwählen (auf dem Display wird das erste verfügbare Element angezeigt), + oder — drücken, um das gewünschte Element auszuwählen, dann zur Bestätigung ✓ drücken.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von ◁◁ können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL / DAMPFSTUFE



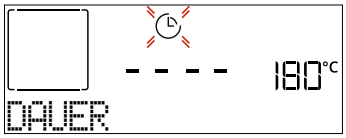
Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder — um ihn zu ändern, dann mit ✓ bestätigen und mit den folgenden Einstellungen fortfahren (wenn möglich).

Die Grillstufe kann auf gleiche Art eingestellt werden: Es gibt drei feste Leistungsstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).

Bei der „Heißluft + Dampf" Funktion können Sie die Dampfmenge aus folgenden Werten auswählen: DAMPF 1, DAMPF 2.

Bitte beachten: Wenn die Funktion aktiviert ist, kann die Temperatur/Grillleistung mit + oder — geändert werden, nachdem die Taste °C gedrückt wurde.

DAUER



Wenn das Symbol 🕒 auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder — zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und anschließend drücken Sie ✓ zur Bestätigung. Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird (ohne Timer): Drücken Sie ✓ oder ▷ zum Bestätigen und Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von ⏱ angepasst werden: Drücken Sie + oder — , um sie zu ändern, und drücken Sie dann ✓ zum Bestätigen.

ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt die Abschaltzeit, während das Symbol 🕒 blinkt.

Drücken Sie + oder — zum Einstellen des gewünschten Garzeitendes, anschließend drücken Sie ✓ zur Bestätigung und zum Aktivieren der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

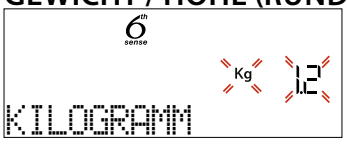
Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben. Während der Wartezeit können Sie auf + oder — drücken, um die programmierte Abschaltzeit zu ändern, oder die Taste ◁◁ drücken, um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von ⏱ , um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

. 6TH SENSE

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus.

Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

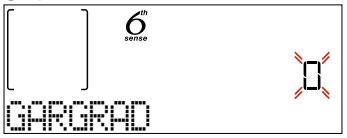
GEWICHT / HÖHE (RUNDE LAGEN)



Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie + oder — zum Einstellen des geforderten Wertes und dann ✓ zur Bestätigung.

GARGRAD/BRÄUNEN

Bei einigen 6th Sense Funktionen kann der Gargrad angepasst werden.



Nach Aufforderung + oder — drücken, um die gewünschte Stufe zwischen leicht angebraten (-1) und durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie ✓ oder ▷ zum Bestätigen und Starten der Funktion.

Auf die gleiche Art und wo möglich, kann in einigen 6th Sense-Funktionen die Stufe des Bräunens zwischen niedrig (-1) und hoch (+1) eingestellt werden.

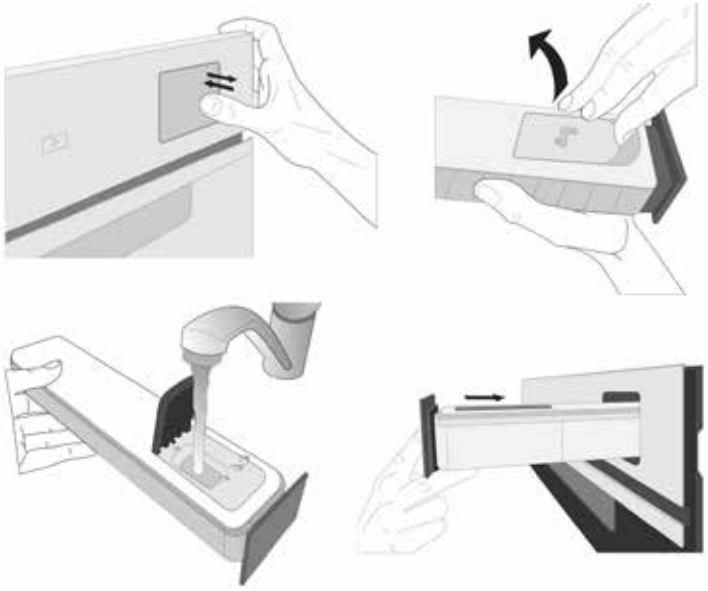
. KOCHEN MIT DAMPF

Durch Auswahl von "Dampf" oder "Heißluft + Dampf" in den Man. Funktionen oder eines der verschiedenen 6th Sense speziellen Garrezepte können alle Arten von Speisen unter Verwendung von Dampf gegart werden. Dampf verteilt sich im Vergleich zur heißer Luft, die typisch für Ober- & Unterhitze ist, schneller und gleichmäßiger in der Speise: Dies verringert Garzeiten, hält die

wertvollen Nährstoffe in den Speisen und sorgt dafür, dass Sie mit all Ihren Rezepten hervorragende, wirklich köstliche Ergebnisse erzielen. Die Tür muss während der gesamten Dauer des Dampfgarvorgangs geschlossen bleiben.

Für das Dampfgaren muss Wasser in den Boiler im Ofen über das Einfüllfach am Bedienfeld gefüllt werden.

Wenn am Display mit der Anzeige „WASSER HINZUFÜGEN“ gefordert wird, das Einfüllfach herausziehen, den Deckel des Fachs öffnen und mit Wasser bis zum geforderten Stand auf dem Display füllen. Das Einfüllfach wieder einschieben, bis es einrastet. Nach dem Einschieben des Fachs START drücken, um mit dem Garvorgang fortzufahren. Das Einfüllfach darf nur zum Befüllen geöffnet werden und muss sonst geschlossen bleiben.



Nach dem ersten Befüllen könnte es bei längeren Garzyklen notwendig sein, erneut Wasser hinzuzufügen, wenn es ausgegangen ist, um den Zyklus abzuschließen: Der Ofen wird dies bei Bedarf anfordern.

3. DIE FUNKTION STARTEN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie ▷ zum Aktivieren der Funktion.

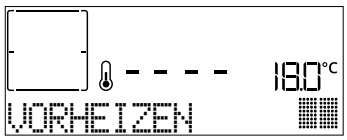
Drücken Sie ▷ während der Verzögerungsphase, wird Sie der Ofen fragen, ob Sie diese Phase überspringen und die Funktion sofort starten möchten.

Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion. Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von ⏻ stoppen.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Sie können entweder eine andere Funktion wählen oder die vollständige Abkühlung abwarten.

4. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



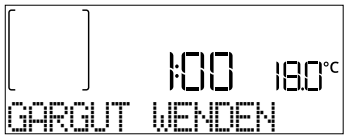
Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Aufforderung "GARGUT ZUFÜGEN". An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von ✓ oder ▷ starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit + oder — geändert werden.

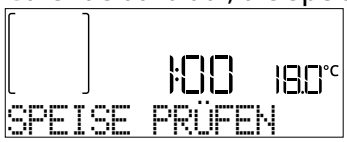
5. GARGUT WENDEN ODER KONTROLLIEREN

Bei einigen 6th Sense-Funktionen muss die Speise während dem Garen gewendet werden.



Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann ▷, um den Garvorgang fortzusetzen.

Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei 10% der Zeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

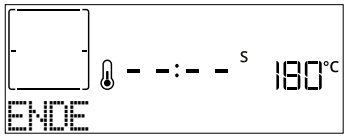


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Prüfen Sie das Gargut, schließen Sie die Tür und drücken Sie ✓ oder ▷, um den Garvorgang fortzusetzen.

Bitte beachten: Drücken Sie ▷, um diese Tätigkeiten zu überspringen. Anderenfalls setzt der Ofen, wenn kein Eingriff erfolgt, nach einer bestimmten Zeit den Garvorgang fort.

6. ENDE DES GARVORGANGS

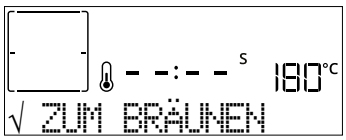
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



Drücken Sie ▷, um das Kochen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie +, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

BRÄUNEN

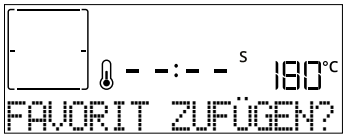
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.



Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf ✓ drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten. Die Funktion kann jederzeit durch Drücken von ⏻ gestoppt werden, um den Ofen auszuschalten.

. FAVORITEN

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.

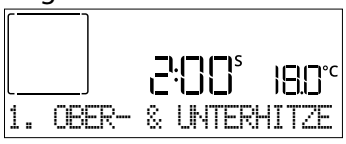


Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie ✓ . Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen ◁◁.

Nachdem ✓ gedrückt wurde, drücken Sie + oder — zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie ✓ zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, ♡ drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



+ oder — zur Auswahl der Funktion drücken, durch Drücken von ✓ bestätigen und anschließend ▷ zur Aktivierung drücken.

. REINIGUNG

- **PYROLYSE**

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. Für optimale Reinigungsergebnisse entfernen Sie die stärksten Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyro-Funktion mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Backofenreiniger. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Drücken Sie ✧, um "Pyrolyse" auf dem Display anzuzeigen.

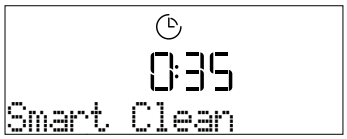
Drücken Sie + oder — zur Auswahl des ausgewählten Zyklus, dann drücken Sie ✓ zur Bestätigung. Nach Auswahl eines Zyklus, wenn gewünscht, + oder — drücken, um die Abschaltzeit (Startverzögerung) einzustellen, dann zur Bestätigung ✓ drücken.

Die Tür reinigen und alles Zubehör entfernen, wenn dazu aufgefordert, dann die Tür schließen und nach Abschluss ▷ drücken: Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verschließt sich automatisch: Eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit dem Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

- **SMARTCLEAN**

Drücken Sie ✧, um „Smart Clean" auf dem Display anzuzeigen.



Drücken Sie ▷ zur Aktivierung der Funktion: Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen: Befolgen Sie die Anweisungen und drücken Sie ✓ , sobald diese erledigt sind. Nachdem Sie alle Schritte abgeschlossen haben, drücken Sie ▷, wenn gefordert, um den Reinigungszyklus zu aktivieren.

Bitte beachten: Es wird empfohlen die Ofentür während dem Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnisse haben könnte.

Eine entsprechende Meldung beginnt auf dem Display zu blinken nachdem der Zyklus beendet ist. Den Ofen abkühlen lassen und dann die Innenoberflächen mit einem Tuch oder Schwamm wischen und trocknen.

.ENTLEEREN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Boiler vorzubeugen. Dieses Produkt wurde entwickelt, um automatisch einen Entleerungszyklus auszuführen, nachdem der Garvorgang gestoppt/beendet wurde.

Etwa 30 min nach dem Stopp/Ende des Garvorgangs entleert der Ofen automatisch das System und entfernt das Restwasser im Einfüllfach (darauf achtgeben, das Einfüllfach nach dem Garen nicht zu entfernen). Danach kann das Einfüllfach herausgezogen und entleert werden. Wir empfehlen, das Einfüllfach zu entleeren, sobald das Entleeren abgeschlossen ist.

. ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, das Dampfsystem in optimalem Zustand zu halten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen. Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa

140 Minuten.

Das Entkalken kann jederzeit vom Benutzer über das Reinigungsmenü eingeleitet werden.

Das Display zeigt Ihnen an, wenn es Zeit ist, einen Entkalkungszyklus durchzuführen (siehe Tabelle unten).

ENTKALKUNGSMELDUNG	BEDEUTUNG
<ENTKALKEN EMPFOHLEN> Sie erscheint nach etwa 15 Stunden Dampfgarzyklen*	Es wird empfohlen, einen Entkalkungszyklus durchzuführen.
<ENTKALKEN ERFORDERL.> Sie erscheint nach etwa 20 Stunden Dampfgarzyklen*	Das Entkalken ist verpflichtend. Es ist nicht möglich, einen Dampfgarzyklus auszuführen, bis ein Entkalkungszyklus ausgeführt wird.

*unter Berücksichtigung des Standardwerts (4 - Hart) des Wasserhärtegrads. Die Stundenanzahl der Dampfgarzyklen, die vergehen müssen, bevor die Entkalkungsmeldungen angezeigt werden, hängt von dem am Gerät eingestellten Wasserhärtegrad ab.

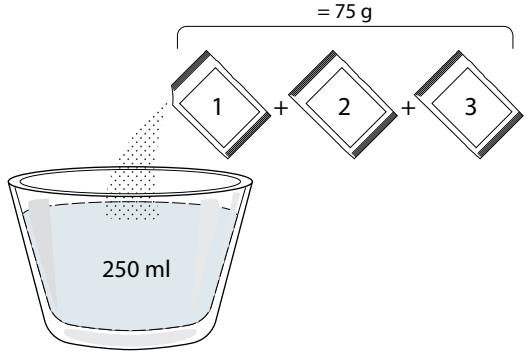
Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der Benutzer eine gründlichere Reinigung des inneren Dampfkreislaufs wünscht.
Bevor die Entkalkung gestartet wird, prüft das Gerät, ob Restwasser im Boiler enthalten ist, und bei Bedarf könnte ein Entleerungszyklus ausgeführt werden. In diesem Fall müssen Sie das Einfüllfach nach dem Entleerungszyklus entleeren, bevor Sie mit der Entkalkung fortfahren.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 30 Minuten nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEIß".

» **PHASE 1/2: ENTKALKEN (70 MIN)**

Wenn das Display <0,25 l LÖSUNG HINZUFÜGEN> anzeigt, leeren Sie bitte die Entkalkungslösung in das Einfüllfach. Für beste Ergebnisse beim Entkalken empfehlen wir, den Behälter mit einer Lösung bestehend aus 75 g des WPRO-Spezialprodukts und 250 ml Trinkwasser zu füllen. Der WPRO-Entkalker ist das empfohlene professionelle Produkt, damit die bestmögliche Leistungsfähigkeit Ihrer Dampfgarfunktion am Ofen erhalten bleibt. Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website **www.whirlpool.eu**

Whirlpool trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Einsatz von anderen Reinigungsprodukten, die auf dem Markt angeboten werden, entstehen.



Nachdem die Entkalkungslösung in das Schubfach geleert wurde, drücken Sie ▷, um den Hauptentkalkungsvorgang zu starten. Sie müssen sich während der Entkalkungsphasen nicht vor dem Gerät aufhalten. Nachdem jede Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Feedback und das Display zeigt die Anweisungen zum Fortfahren mit der nächsten Phase.

Nachdem die Entkalkungsphase beendet wurde, wird der Boiler entleert: Die in dieser Phase verwendete Entkalkungslösung wird in das Einfüllfach geleert. Bitte entleeren Sie das Schubfach.

» **PHASE 2/2: SPÜLEN (30 MIN.)**

Zum Entfernen von Entkalkungsrückständen aus dem Einfüllfach und dem Dampfkreislauf muss ein Spülzyklus durchgeführt werden. Wenn das Display <0,25 l WASSER HINZUFÜGEN> anzeigt, füllen Sie den Behälter mit 0,25 l Trinkwasser, dann drücken Sie ▷, um den Spülvorgang zu starten. Schalten Sie den Ofen nicht aus, bevor alle durch die Funktion geforderten Schritte abgeschlossen wurden.

Bitte beachten: Falls für das System erforderlich, könnte gefordert werden, das Einfüllfach zu entleeren und diesen Vorgang zu wiederholen.

Es wird empfohlen, den Garraum von möglichen Wasserrückständen zu trocknen, wenn der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist. Dann ist es möglich, alle Dampfgarfunktionen zu verwenden. Bitte entleeren Sie das Schubfach. Der Entkalkungszyklus ist beendet.

Bitte beachten: Während des Entkalkungszyklus könnten möglicherweise Geräusche zu hören sein, da die Ofenpumpen aktiviert werden, um eine optimale Entkalkung zu gewährleisten.

Nachdem der Wartungszyklus gestartet wurde, das Einfüllfach nicht entfernen, außer es wird vom Gerät gefordert.

Bitte beachten: Nachdem der Boiler mit der Entkalkungslösung gefüllt ist und das Display "ENTKALKEN PHASE 1/2" anzeigt, sollte der Zyklus nicht unterbrochen werden, da sonst der gesamte Entkalkungszyklus wiederholt werden muss, bevor eine Dampffunktion ausgeführt werden kann.

. KURZZEITWECKER

Drücken Sie das ⏱ Symbol zur Aktivierung der Funktion. + oder — zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend ✓ zur Aktivierung des Timers drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Der Kurzzeitwecker aktiviert keinen Garzyklus.

Der Kurzzeitwecker kann auch aktiviert werden, wenn eine Funktion läuft.

Der Timer setzt das Rückzählen eigenständig fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.

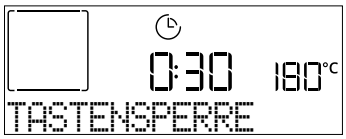
Während dieser Phase kann der Kurzzeitwecker nicht gesehen werden (nur das ⏱ Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Bearbeiten des Kurzzeitweckers können Sie das ⏱ Symbol drücken

und die Zeit mit dem + oder — Symbol einstellen.

Zum Abbrechen des Kurzzeitweckers drücken Sie das Symbol. Dann wählen Sie — , bis die angezeigte Zeit "--:--" ist. Zur Bestätigung ✓ drücken.

. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste ◁◁ mindestens fünf Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.



Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste ⏻ ausgeschaltet werden.

. BENUTZUNG DES KERNTEMPERATURFÜHLERS (WENN VORHANDEN)

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur verschiedener Lebensmittel während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass es die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde.

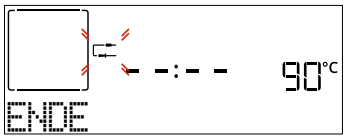
Sobald der Kerntemperaturfühler eingefügt wurde, wird ein akustisches Signal aktiviert und "Sonde Angeschl." erscheint auf dem Display.

Wählen Sie die gewünschte Funktion aus denen, die kompatibel sind (Ober- & Unterhitze, Heißluft, Umluft, Grill + Heißluft, ECO Heißluft, Maxi Garen, 6th Sense-Funktionen): Auf dem Display wird dazu aufgefordert, die Zieltemperatur des Kerntemperaturfühlers einzustellen: Drücken Sie + oder — , um sie einzustellen und drücken Sie ✓ , um die folgenden Garparameter einzustellen.

Da das Garende so programmiert ist, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, kann die Garzeit oder eine spezifische Zeit für das Garende nicht eingestellt werden. Das Licht bleibt eingeschaltet, bis der Kerntemperaturfühler entnommen wird.

Wenn der Kerntemperaturfühler während dem Garvorgang entfernt wird, wird auf die herkömmliche Art weiter gegart (ohne Timer).

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, wenn der Temperaturfühler die erforderliche Temperatur erreicht hat.



Bitte beachten: Um die Einstellungen nachträglich zu ändern, drücken Sie + oder — für die Fühlertemperatur oder ◁◁ für andere Einstellungen. Ein akustisches Signal ertönt und eine Meldung weist darauf hin, wenn der Kerntemperaturfühler nicht mit der durchgeführten Tätigkeit kompatibel ist. In diesem Fall, den Kerntemperaturfühler entfernen.

Die Speise in den Ofen stellen und den Stecker anschließen, indem dieser in den mitgelieferten Anschluss auf der rechten Seite des Ofengarraums gesteckt wird.

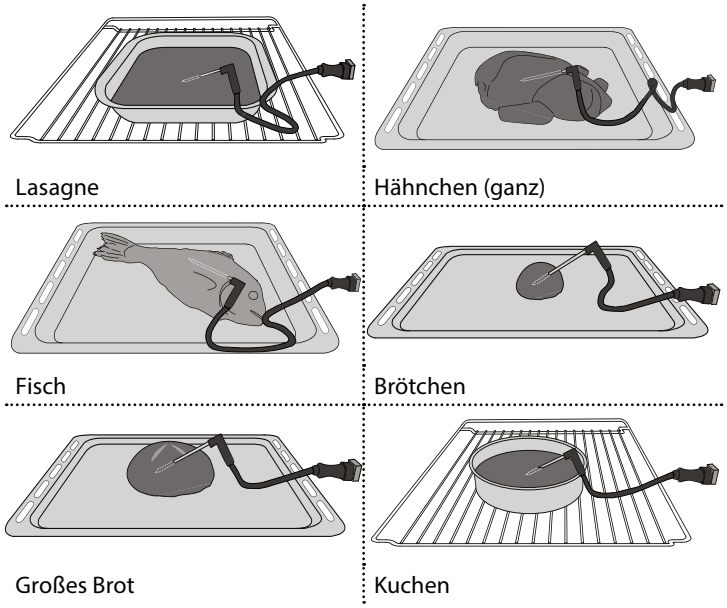
Das Kabel ist halb-steif und kann wie benötigt geformt werden, um die Sonde am effizientesten in die verschiedenen Lebensmittelarten einzuführen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.

FLEISCH: Die Sonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese Knochen oder fetthaltige Teile berührt. Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet.

FISCH (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.

BACKWAREN & TEIGWAREN: Die Spitze tief in den Teig einführen, dabei das Kabel so formen, dass ein optimaler Winkel der Sonde erzielt wird.

Es ist erforderlich, die kompatiblen 6th Sense-Funktionen zu verwenden, um ein fühlergesteuertes Garen für diese Lebensmittelarten durchzuführen. Wenn Sie die Sonde zum Garen mit 6th Sense-Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.



. HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Legen Sie keine schweren Gewichte auf die Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.
- Aufgrund der höheren Temperatur des Pizza-Zyklus ist mit einem etwas höheren Kühlgebläsegeräusch zu rechnen.

. HINWEISE ZUR ENERGIEEFFIZIENZ

- Nutzen Sie die Restwärme: Schalten Sie den Ofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die Restwärme zu nutzen.

- Lassen Sie die Tür geschlossen: Vermeiden Sie es nach Möglichkeit, die Backofentür während des Garvorgangs zu öffnen, da dadurch Wärme entweicht.
- Garen Sie größere Portionen: Verwenden Sie den Backofen hauptsächlich für größere Gerichte (z. B. Fleisch über 1 kg) oder größere Portionen, um den Energieverbrauch optimal zu nutzen.
- Reinigen Sie die Türdichtung regelmäßig: Eine saubere Versiegelung verhindert Wärmeverluste und sorgt für effizientes Garen.
- Heizen Sie nur bei Bedarf vor: Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Gartabelle empfohlen wird.
- Wählen Sie dunkle Backbleche: Dunkle Backbleche absorbieren die Wärme besser, was die Effizienz beim Garen erhöht.
- Planen Sie Ihren Garvorgang: Bereiten Sie mehrere Gerichte nacheinander zu, um die Restwärme zu nutzen und zusätzliches Vorheizen zu vermeiden.
- Wählen Sie das Energiesparprogramm: Nutzen Sie das spezielle ECO-Programm für einen geringeren Energieverbrauch. Weitere Beiträge finden Sie in der Gartabelle.
- Entfernen Sie unbenutztes Zubehör: Nehmen Sie nicht benötigte Bleche oder Gestelle heraus, um die Effizienz der Wärmezirkulation zu verbessern und die Wärmekapazität des Produkts zu verringern.

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und von der Menge des Garguts und den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

FLEISCH

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Bitte beachten, dass während dieses Vorgangs Dampf erzeugt wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Einschubebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. Die Tür vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austritt.

Zum Auffangen des Bratensafts eine Fettpfanne mit einem halben Liter Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch positionieren. Füllen Sie bei Bedarf nach.

DESSERTS

Backen Sie sehr feine Desserts bei Ober- & Unterhitze auf nur einer Einschubebene.

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

Sollten beschichtete Backformen verwendet werde, die Ränder nicht einfetten, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Für Desserts mit saftiger Füllung oder Garnierungen (wie Käse- oder Obstkuchen) die „Umluft“-Funktion verwenden. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

AUFGEHEN LASSEN

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Aufgehzeit für 1 kg Pizzateig beginnt ab etwa einer Stunde.

6th sense GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS-STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg *	-	0	-	2
FLEISCH	Rind	Braten	0,6 - 2 kg *	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Braten-Niedrigtem-peraturgaren	0,6 - 2 kg *	0	-	-	3
	Schwein	Braten	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
		Haxe	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	3
		Bratwurst & Wurst	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4
	Kalb		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
	Lamm	Braten	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	2
		Keule	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	2
	Geflügel	Brathähnchen	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Ganz - gefüllt *	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Filet & Brust	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Ganze Pute	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Grillspiesse	ein Rost	-	-	1/2	5 4
FISCH	Filets		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Filets-tiefgekühlt		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
GEMÜSE	Gebratenes Gemüse	Bratkartoffeln	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Gefülltes Gemüse	0,1 - 0,5 kg [jeweils]	-	-	-	3
		Gebratenes Gemüse	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Gemüsegratin	Kartoffelgratin	ein Blech	-	-	-	3
		Tomatengratin	ein Blech	-	-	-	3
		Paprikagratin	ein Blech	-	-	-	3
		Brokkoliauflauf	ein Blech	-	-	-	3
		Blumenkohlauflauf	ein Blech	-	-	-	3
		Gemüsegratin	ein Blech	-	-	-	3

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR	Rost	Backblech/Kuchenblech/ Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Speisensonde

6th sense GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS-STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
SALZIGE BACKWAREN	Quiches/Herzh		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Brot	Brötchen	60 - 150 g [jeweils]*	-	-	-	3
		Kastenbrot	400 - 600 g [jeweils]	-	-	-	2
		Großes Brot	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Baguette	200 - 300 g [jeweils]*	-	-	-	3
	Pizza	Runde Pizza	Rund	-	-	-	2
		Dicke Pizza	Blech	-	-	-	2
		Pizza [tiefgekühlt]	1 Lage*	-	-	-	2
			2 Lagen*	-	-	-	4 1
			3 Lagen*	-	-	-	5 3 1
			4 Lagen*	-	-	-	5 4 2 1
SÜßES GEBÄCK	Biskuitkuchen		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Kekse		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Beignets		ein Blech *	-	-	-	3
	Tart, Törtchen		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Aufgehender Obstkuchen		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR	Rost	Backblech/Kuchenblech/ Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Speisensonde

LUFTBRATEN-GARTABELLE

	REZEPT	FUNKTION	EMPFOHLENE MENGE	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL	Tiefgefrorene Pommes frites		650 - 850 g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Tiefgekühlte Hühner-Nuggets		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fischstäbchen		500 g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Zwiebelringe		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
GEMÜSE	Frische panierte Zucchini		400 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Pommes Frites (AirFry)		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Gemischtes Gemüse		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
FLEISCH UND FISCH	Hühnerbrust		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Hähnchen- flügel		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Paniertes Schnitzel		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fischfilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Zum Garen von frischen oder selbst zubereiteten Lebensmitteln verteilen Sie eine dünne Schicht Öl auf der Oberfläche der Lebensmittel.
Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten, die Speisen nach der Hälfte der empfohlenen Garzeit durchmischen.

FUNKTIONEN	Luftbraten		
ZUBEHÖR	Luftbraten-Blech	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Ofenform auf Rost

DAMPF UND LUFT GARTABELLE

REZEPT	DAMPFSTUFE*	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Buttergebäck / Kekse / Plätzchen	1	JA	140 - 150	35 - 55	3
Kleiner Kuchen / Muffins	1	JA	160 - 170	30 - 40	3
Hefekuchen	1	JA	170 - 180	40 - 60	2
Biskuitkuchen	1	JA	160 - 170	30 - 40	2
Fladenbrot	1	JA	200 - 220	20 - 40	3
Brotlaib	1	JA	170 - 180	70 - 100	3
Brötchen	1	JA	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	1	JA	200 - 220	30 - 50	3
Bratkartoffeln	2	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kalb / Rind / Schwein 1 kg	2	JA	180 - 200	60 - 100	3
Kalb / Rind / Schwein (in Stücken)	2	JA	160 - 180	60 - 80	3
Roastbeef englisch 1 kg	2	JA	200 - 220	40 - 50	3
Roastbeef englisch 2 kg	2	JA	200	55 - 65	3
Lammkeule	2	JA	180 - 200	65 - 75	3
Geschmorte Schweinshaxe	2	JA	160 - 180	85 - 100	3
Hähnchen / Geflügel / Ente 1 - 1,5 kg	2	JA	200 - 220	50 - 70	3
Hähnchen / Geflügel / Ente (in Stücken)	2	JA	200 - 220	55 - 65	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	2	JA	180 - 200	25 - 40	3
Fischfilet	3	JA	180 - 200	15 - 30	3

*Bitte beachten Sie, dass bei Auswahl der Funktion Dampf Automatik diese Korrelation übersprungen werden muss. Der Backofen wählt automatisch die für die gewählte Temperatur am besten geeignete Dampfstufe.

ZUBEHÖR		
	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Ofenform auf Rost

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen/Biskuitkuchen		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	30 - 90	4 1
Kekse		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleingebäck/Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Baiser/Meringues		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza/Brot/Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKTIONEN	Ober- & Unterhitze	Heißluft	Backen mit Umluft	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-Zyklus	Pizza

ZUBEHÖR	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Blätterteigtörtchen/Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne, Aufläufe, Teigwarengratin, Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Truthahn/Gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoch)	3 - 6	5
Fischfilets/Steaks		-	2 (mittel)	20 - 30 **	4 3
Bratwürste/Grillspieße/Rippchen/ Hamburger		-	2 - 3 (mittel - hoch)	15 - 30 **	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2 (mittel)	55 - 70 ***	2 1
Lammkeule/Haxe		-	2 (mittel)	60 - 90 ***	3
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35 - 55 ***	3
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 - 25	3
Kekse	4 COOK Kekse	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Tart, Törtchen	4 COOK Tart, Törtchen	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Runde Pizza	4 COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5)/Lasagne (Stufe 3)/Fleisch (Stufe 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5)/Gebratenes Gemüse (Stufe 4)/ Lasagne (Stufe 2)/Fleischstücke (Stufe 1)	4 COOK Menü	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Gefüllte Bratenstücke	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

*** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

FUNKTIONEN	Ober- & Unterhitze	Heißluft	Backen mit Umluft	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-Zyklus	Pizza

ZUBEHÖR	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind.
Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.
Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und von der Menge des Garguts und den verwendeten Zubehörteilen abhängig.
Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen.
Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

WARTUNG UND REINIGUNG

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können. Schutzhandschuhe tragen.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

Mit einem handelsüblichen Backofenreiniger lassen sich Rückstände aufweichen und entfernen, was die manuelle Reinigung des Garraums und des Zubehörs erleichtert.

AUSSENFLÄCHEN

• Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

• Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondenswasser, das sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

• Aktivieren Sie die „Smart Clean"-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen. (Nur bei bestimmten Modellen.)

• Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

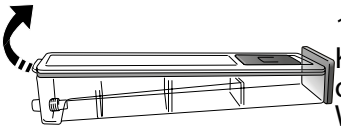
• Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.
Reinigen Sie die Speisensonde und den Kerntemperaturfühler (falls vorhanden) nicht im Geschirrspüler.
Das AirFry-Blech (falls vorhanden) kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

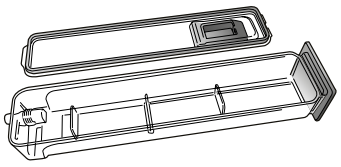
PFLEGE DES WASSEREINFÜLLFACHS

Achtung: Das Wassereinfüllfach ist nicht spülmaschinenfest: Beschädigungsgefahr!
Am Ende jedes Garzyklus mit Dampf führt der Ofen automatisch nach etwa 30 Minuten einen Entleerungszyklus aus, der etwa eine Minute dauert. Dabei wird das gesamte Wasser im System in das Einfüllfach verlagert.
Hinweis: Vermeiden Sie es, das Wasser mehr als 2 Tage im System zu lassen.
Um das Wasser im Inneren vollständig zu entfernen oder die Innenflächen zu reinigen, können Sie das Wassereinfüllfach öffnen:



1. Drücken Sie die hintere Klappe nach oben, um die obere Abdeckung des Wassereinfüllfachs zu entfernen.

2. Nach der Reinigung können Sie das Einfüllfach schließen, indem Sie die beiden vorderen Klappen in die vorderen Öffnungen einsetzen und die Rückseite nach unten drücken.



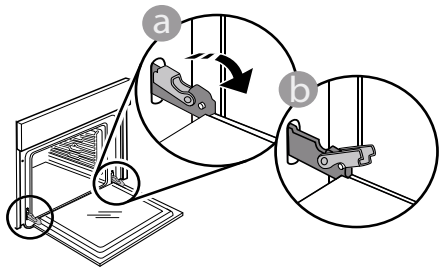
Verwenden Sie nur Wasser mit Raumtemperatur, wenn Sie das Wassereinfüllfach füllen. Heißes Wasser kann den Betrieb des Dampfsystems beeinträchtigen. Verwenden Sie nur Trinkwasser.

BOILER

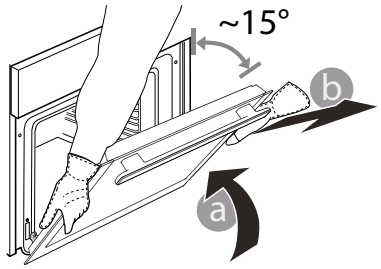
Um sicherzustellen, dass der Ofen stets mit optimaler Leistung arbeitet und hilft, die Bildung von Kalkablagerungen mit der Zeit zu verhindern, wird empfohlen, die Funktion „Entkalken" regelmäßig zu verwenden. Wurden die "Dampfgaren" Funktionen länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei leerem Ofen und komplett gefülltem Behälter einen Garzyklus durchzuführen.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Zur Entfernung der Tür diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.

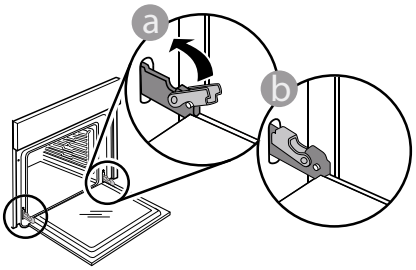


2. Die Tür so weit wie möglich schließen.
Die Tür mit beiden Hände festhalten-diese nicht am Griff festhalten.
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

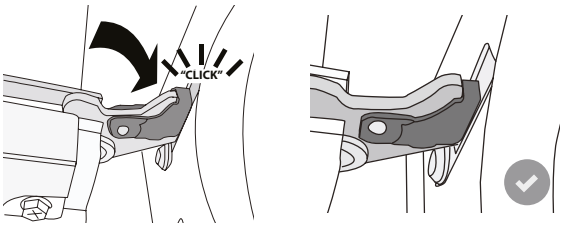


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.

3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C Halogenlampen.

Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet. (EU-Verordnung 244/2009) Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

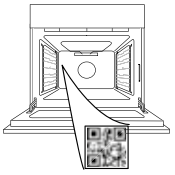
Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F" gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F" folgt.
Eine 6th Sense-Garfunktion endet ohne Anzeige eines Countdowns. Der Garvorgang endet vor dem Ende des Countdowns.	Die Menge des Lebensmittels weicht von der empfohlenen Menge ab. Tür während des Garvorgangs geöffnet.	Öffnen Sie die Tür und kontrollieren Sie den Gargrad der Speise. Schließen Sie gegebenenfalls den Garvorgang durch Auswahl einer normalen Funktion ab.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO" „Ein" ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie „DEMO" unter „EINSTELLUNGEN" auf und wählen Sie „Aus".
Das Licht schaltet sich aus.	ÖKO-Modus ist „EIN".	Auf „ÖKO" aus dem Menü „EINSTELLUNGEN" zugreifen und „AUS" auswählen.
Die Tür schließt nicht richtig.	Die Sicherungshebel sind nicht in der richtigen Position.	Sicherstellen, dass die Sicherungshebel in der richtigen Position sind. Dazu die Anweisungen für das Entfernen und erneute Anbringen der Tür in dem Abschnitt „Reinigung und Wartung" befolgen.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen Sie, ob Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Auf „LEISTUNGSSTUFE" aus dem Menü „EINSTELLUNGEN" zugreifen und „NIEDRIG" auswählen.
Garzyklus mit Speisensonde ohne ersichtliche Ursache beendet oder Fehler F3E3 wird auf der Anzeige angezeigt	Speisensonde ist nicht richtig angeschlossen	Prüfen Sie den Anschluss der Speisensonde

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite **docs.whirlpool.eu**
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer in dem Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

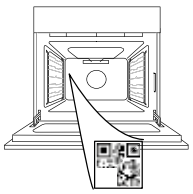


®/TM/© 2026 Whirlpool. In Lizenz hergestellt.

Whirlpool

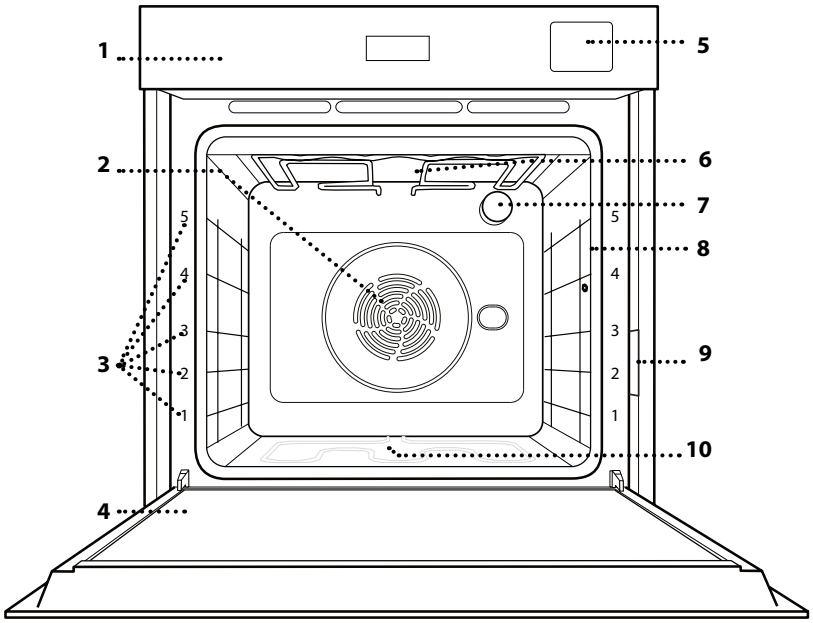
ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα **www.register10.eu**

ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



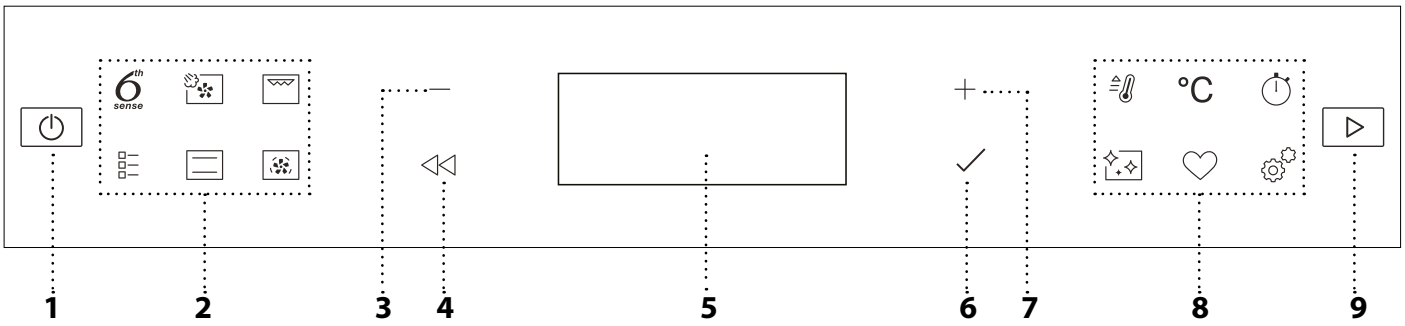
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
3. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
4. Πόρτα
5. Συρτάρι νερού
6. Επάνω αντίσταση/γκριλ
7. Λαμπτήρας
8. Σημείο εισαγωγής αισθητήρα τροφίμων
9. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
10. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ
Για το άναμμα ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή λειτουργίας.

2. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ
Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες και το μενού.

3. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ ΜΕΙΟΝ
Για κύλιση του μενού και μείωση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας

4. ΠΙΣΩ
Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη. Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, επιτρέπει την αλλαγή των ρυθμίσεων.

5. ΟΘΟΝΗ

6. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ
Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

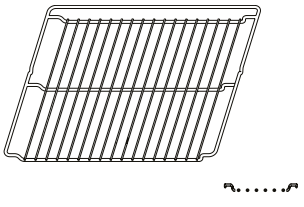
7. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ ΣΥΝ
Για κύλιση του μενού και αύξηση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

8. ΕΠΙΛΟΓΕΣ / ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ
Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες, διάρκεια, ρυθμίσεις και τα αγαπημένα.

9. ΕΝΑΡΞΗ
Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία χρησιμοποιώντας τις ειδικές ή βασικές ρυθμίσεις.

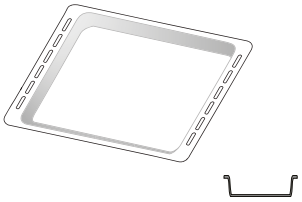
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



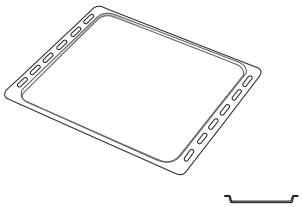
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



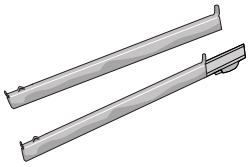
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ*



Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ*

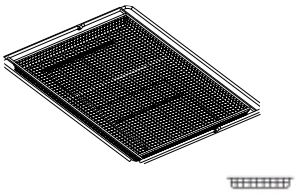


Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

Για να μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το μαγείρεμα. Χάρη στην άκαμπτη βάση στήριξης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κρέας και ψάρι, αλλά και για ψωμί, κέικ και ψητά αρτοσκευάσματα.

ΔΙΣΚΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣ. ΜΕ ΑΕΡΑ*



Να χρησιμοποιείται όταν μαγειρεύετε φαγητά με τη λειτουργία τηγανίσματος με αέρα, με ένα ταψί τοποθετημένο σε χαμηλότερο επίπεδο για να συλλέγει πιθανά ψίχουλα και σταγόνες. Μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

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.
* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

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.

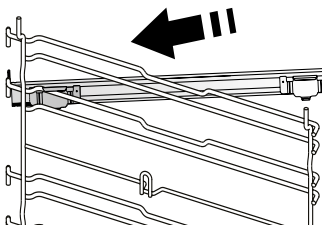
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

• Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς των ραφιών, σηκώστε τα και τραβήξτε τις κάτω πλευρές έξω από τις υποδοχές τους: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.

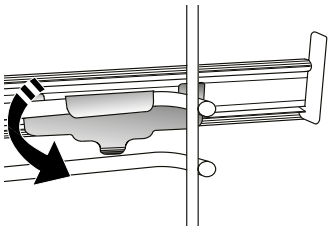
• Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ



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.

ΑΤΜΟΣ + ΑΕΡΑΣ

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 στο ψήσιμο, σας συνιστούμε να επιλέξετε ΕΠΙΠΕΔΟ 3 ατμού για ψήσιμο ψαριών, ΕΠΙΠΕΔΟ 2 για κρέας και ΕΠΙΠΕΔΟ 1 για ψωμί και επιδόρπια.
Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους χειροκίνητους κύκλους μαγειρέματος με εξαναγκασμένο αέρα + ατμό μεταβείτε στον πίνακα μαγειρέματος "Ατμός + Αέρας".

ΓΚΡΙΛ

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.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- **ΣΥΜΒΑΤ. ΨΗΣΙΜΟ**
  Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.
- **COOK4**
  Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε τέσσερα επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, κέικ, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.
- **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.
- **ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ**
  - » **ΠΙΤΣΑ**
    Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε υπέροχη σπιτική πίτσα, σε λιγότερο από 10 λεπτά, όπως σε ένα εστιατόριο.
    Ο ειδικός κύκλος μαγειρέματος λειτουργεί σε επίπεδο θερμοκρασίας άνω των 300 βαθμών Κελσίου, παρέχοντας πίτσα μαλακή στο εσωτερικό, τραγανή στις άκρες και με τέλεια ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα.
    Συνδυάζοντας αυτή τη λειτουργία με το αξεσουάρ Pizza Stone WPro και προθερμαίνοντας για 30 λεπτά, μπορείτε να ψήσετε μια πίτσα σε 5-8 λεπτά.
    (Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu.)
  - » **ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ**
    Αυτή η λειτουργία σάς 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 τηγανίσματος με αέρα (παρέχεται σε ορισμένα μοντέλα). Τοποθετήστε το φαγητό στον δίσκο τηγανίσματος με αέρα σε μία στρώση και ακολουθήστε τις οδηγίες του Πίνακα τηγανίσματος με αέρα 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.
  - » **ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟ**
    Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.
  - » **ΞΕΠΑΓΩΜΑ**
    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.
  - » **ΚΥΚΛΟΣ ECO ***
    Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Όταν χρησιμοποιείται ο οικονομικός Κύκλος 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.
  - » **ΨΗΣΙΜΟ MAXI**
    Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη λειτουργία μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το μαγείρεμα μεγάλων κομματιών κρέατος (πάνω από 2,5 κιλά). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο.

Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

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.

ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

ΥΠΕΝΘ. ΛΕΠΤΩΝ

Για τη διατήρηση του χρόνου χωρίς την ενεργοποίηση μιας λειτουργίας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- **PYRO**

Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο πολύ υψηλής θερμοκρασίας. Υπάρχουν διαθέσιμοι δύο κύκλοι αυτοκαθαρισμού: Ένας πλήρης κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ) και ένας πιο σύντομος κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ ECO). Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ολόκληρο τον κύκλο για να έχετε την καλύτερη απόδοση καθαρισμού.

- **SMARTCLEAN**

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.

- **ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ**

Για την αφαίρεση των αλάτων από τον βραστήρα. Συστήνουμε να χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία σε τακτικά διαστήματα. Διαφορετικά, στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα μήνυμα υπενθυμίζοντας ότι πρέπει να καθαρίσετε τον φούρνο.

ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για εμφάνιση της λίστας των 10 αγαπημένων λειτουργιών.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

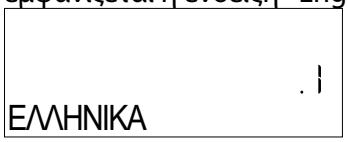
Για προσαρμογή των ρυθμίσεων του φούρνου. Όταν είναι ενεργή η λειτουργία “ECO”, η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται και το φως σβήνει μετά από 1 λεπτό για εξοικονόμηση ενέργειας. Η οθόνη ενεργοποιείται ξανά αυτόματα όταν πατηθεί κάποιο από τα κουμπιά. Όταν είναι ενεργοποιημένη “On” η λειτουργία “ΔΟΚΙΜΗ” 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.

* Λειτουργία που χρησιμοποιείται ως αναφορά για την δήλωση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014

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».

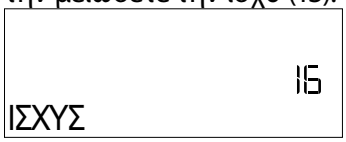


Πατήστε + ή — για να κυλήσετε τη λίστα με τις διαθέσιμες γλώσσες και επιλέξτε αυτήν που θέλετε. Πιέστε ✓ για επιβεβαίωση της επιλογής.

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

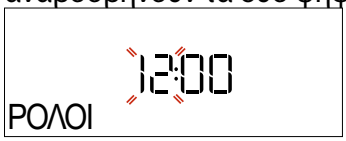
Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13).



Ανοίξτε το "ΙΣΧΥΣ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "ΧΑΜΗΛΗ".

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Μετά την επιλογή της γλώσσας, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την τρέχουσα ώρα: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για την ώρα.



Πατήστε + ή — για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα και πιέστε ✓ : Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για τα λεπτά. Πατήστε + ή — για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε ✓ 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 κουμπιά 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 παρακάτω πίνακα:

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ				
Επίπεδο		°dH Γερμανικά μοίρες	°fH Γαλλικά μοίρες	°Clark English μοίρες
1	Πολύ μαλακό	0-6	0-10	0-7
2	Μαλακό	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 άδειο 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 τον 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 GRILL / ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ

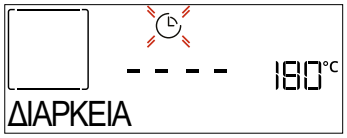
Όταν η τιμή αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, πατήστε + ή — για να την αλλάξετε, στη συνέχεια πατήστε ✓ για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε σε αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό).

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: Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, η θερμοκρασία/το επίπεδο γκριλ μπορεί να αλλάξει με τα κουμπιά + ή το —, αφού πατήσετε το κουμπί °C .

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

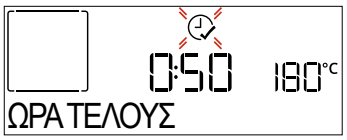


Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο ◷ στην οθόνη, πατήστε + ή — για να ρυθμίσετε το χρόνο που επιθυμείτε και, στη συνέχεια, πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος αν θέλετε να διαχειριστείτε το ψήσιμο μη αυτόματα (χωρίς χρόνο ψησίματος): Πατήστε ✓ ή [▷] για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας. Επιλέγοντας αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να προγραμματίσετε καθυστερημένη έναρξη της λειτουργίας.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το ⏱ : πατήστε + ή — για να την τροποποιήσετε και, στη συνέχεια, πατήστε ✓ για επιβεβαίωση.

ΤΕΛΟΣ ΧΡΟΝΟΥ (ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα ολοκλήρωσης ενώ το εικονίδιο ◷ αναβοσβήνει.



Πατήστε + ή — για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πατήστε ✓ 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.

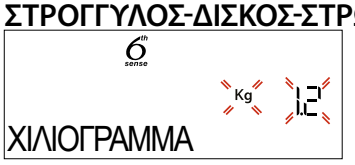
Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος. Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, μπορείτε να πατήσετε + ή — για να τροποποιήσετε την προγραμματισμένη ώρα λήξης ή να πατήσετε ◁◁ 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 υποδείξτε τα χαρακτηριστικά του φαγητού για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα.

ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΣ-ΔΙΣΚΟΣ-ΣΤΡΩΣΕΙΣ



Για να ρυθμίσετε σωστά τη λειτουργία, ακολουθήστε τις ενδείξεις στην οθόνη, όταν σας ζητηθεί, και πατήστε + ή — για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη τιμή και, στη συνέχεια, πατήστε ✓ για επιβεβαίωση.

ΨΗΣΙΜΟ / ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Σε ορισμένες λειτουργίες 6th Sense μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ψησίματος.

Όταν σας ζητηθεί, πατήστε + ή — για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο από μισοψημένο (-1) έως καλά ψημένο (+1). Πατήστε ✓ ή [▷] 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).

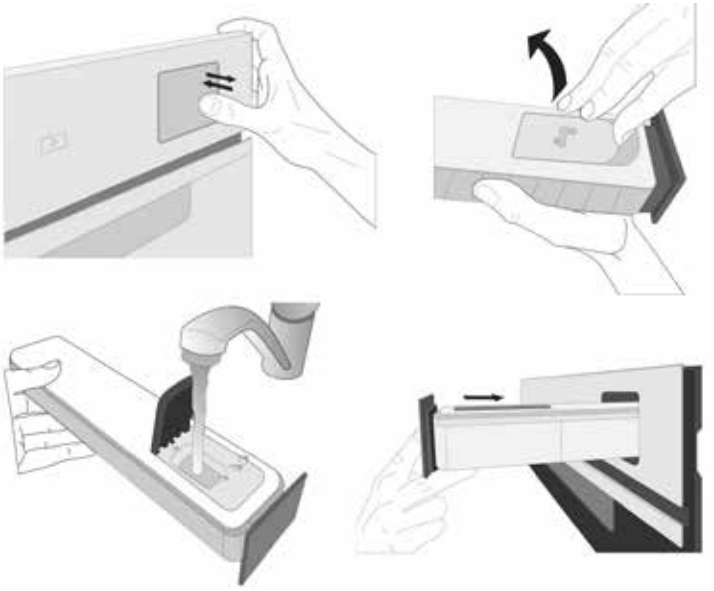
. ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟ

Επιλέγοντας "Ατμός" ή "Εξαναγκ. αέρας + Ατμός" από τις μη αυτόματες λειτουργίες 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, πα-

γιδεύει 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 ζητηθεί στην οθόνη με τις ενδείξεις "ADD WATER", βγάλτε το συρτάρι, ανοίξτε το καπάκι του συρταριού και γεμίστε το με νερό μέχρι τη στάθμη που ζητείται στην οθόνη. Κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το προσεκτικά προς το πάνελ μέχρι να κλείσει τελείως. Μετά την τοποθέτηση του συρταριού, πατήστε START για να συνεχίσετε τον κύκλο μαγειρέματος. 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.

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.

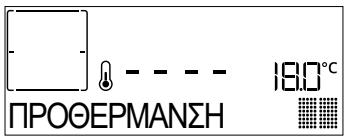
Κατά τη φάση καθυστέρησης, πατώντας ▷ ο φούρνος θα ζητήσει αν θέλετε να παρακάμψετε αυτήν τη φάση, ξεκινώντας άμεσα τη λειτουργία.

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. Μπορείτε είτε να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία είτε να περιμένετε για πλήρη ψύξη.

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 πατώντας ✓ ή ▷.

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. ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

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 στην οθόνη και κλείστε την πόρτα, στη συνέχεια πατήστε ▷ για να συνεχίσει το ψήσιμο.

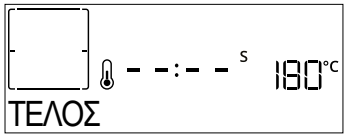
Με τον ίδιο τρόπο, στο 10% του χρόνου πριν από το τέλος του ψησίματος, ο φούρνος σας ζητάει να ελέγξετε το φαγητό.

Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ελέγξτε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και πατήστε ✓ ή ▷ για να συνεχιστεί το ψήσιμο.

Σημείωση: Πατήστε ▷ για να παρακάμψετε αυτές τις ενέργειες. 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.

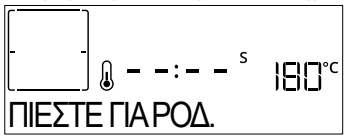


Πατήστε ▷ για συνέχιση του ψησίματος σε χειροκίνητη λειτουργία (χωρίς χρόνο) ή πατήστε + για παράταση του χρόνου ψησίματος επιλέγοντας μια νέα διάρκεια. Και στις δύο περιπτώσεις, οι παράμετροι μαγειρέματος θα διατηρηθούν.

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Ορισμένες λειτουργίες του φούρνου σάς επιτρέπουν να ρο-

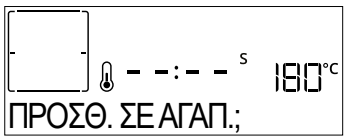
δοκοκκινίσετε την επιφάνεια του φαγητού ενεργοποιώντας το γκριλ μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.



Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το κατάλληλο μήνυμα, αν απαιτείται πατήστε το ✓ για να ξεκινήσει ένας κύκλος ροδοκοκκινίσματος πέντε λεπτών. Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας ⏻ 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 ✓ διαφορετικά, για να την αγνοήσετε πατήστε ◁◁.

Αφού πατήσετε ✓ , πατήστε + ή — για να επιλέξετε τη θέση του αριθμού και, στη συνέχεια, πατήστε ✓ 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, πιέστε το ♡ : Η οθόνη εμφανίζει τη λίστα αγαπημένων σας λειτουργιών.

Πατήστε το + ή το — Πατήστε ή για να επιλέξετε τη λειτουργία και επιβεβαιώστε πατώντας ✓ , στη συνέχεια πατήστε ▷ για ενεργοποίηση.

. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- **ΠΥΡΟΛΥΣΗ**

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.

Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πυρολ. καθαρισμού (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστιών, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού. Για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού, αφαιρέστε τους πιο επίμονους ρύπους με ένα υγρό σφουγγάρι και ένα τυπικό καθαριστικό φούρνου πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Pyro. Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσοσμία κατά το μαγείρεμα.

Πατήστε ✧ για να εμφανιστεί το "Pyro" στην οθόνη.

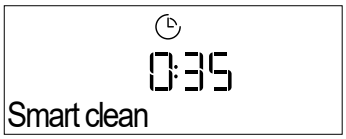
Πατήστε το + ή το — Πατήστε το ή το για να επιλέξετε τον επιθυμητό κύκλο και πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση. Μόλις επιλέξετε τον κύκλο, εάν το επιθυμείτε, πατήστε + ή — για να ρυθμίσετε το τέλος χρόνου (έναρξη καθυστέρησης), μετά πατήστε ✓ για επιβεβαίωση.

Καθαρίστε την πόρτα και αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ μόλις σας ζητηθεί, μετά κλείστε την πόρτα και πατήστε ▷ όταν ολοκληρωθεί: Ο φούρνος θα ξεκινήσει τον κύκλο αυτοκαθαρισμού και η πόρτα κλειδώνει αυτόματα: Στην οθόνη εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα μαζί με την αντίστροφη μέτρηση που δείχνει την κατάσταση του τρέχοντος κύκλου.

Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο.

- **SMARTCLEAN**

Πατήστε ✧ 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 ▷ 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.

• 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 τα βήματα που εμφανίζονται στην οθόνη. Η μέση διάρκεια της πλήρους λειτουργίας είναι

περίπου 140 λεπτά.

Η αφαίρεση αλάτων μπορεί να ξεκινήσει ανά πάσα στιγμή από τον χρήστη από το μενού καθαρισμού.

Η οθόνη θα σας υποδείξει πότε είναι ώρα να εκτελέσετε έναν κύκλο αφαλάτωσης (δείτε τον παρακάτω πίνακα).

ΜΗΝΥΜΑ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ	ΣΗΜΑΣΙΑ
<ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ> Εμφανίζεται μετά από περίπου 15 ώρες κύκλων ατμού*	Συνιστάται η εκτέλεση ενός κύκλου αφαίρεσης αλάτων.
<ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ 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.

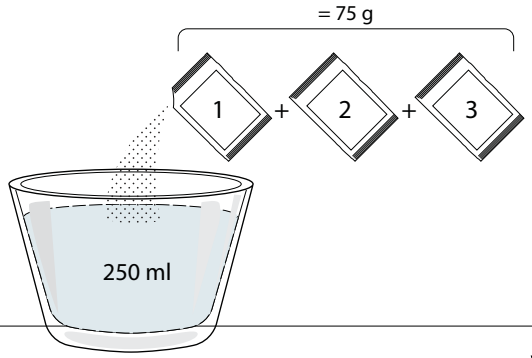
Η διαδικασία καθαρισμού αλάτων μπορεί επίσης να εκτελεστεί όποτε ο χρήστης επιθυμεί έναν βαθύτερο καθαρισμό του εσωτερικού κυκλώματος ατμού.
Πριν από την εκτέλεση της φάσης αφαίρεσης αλάτων, η συσκευή θα ελέγξει εάν υπάρχει υπολειπόμενο νερό στον λέβητα και θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί ένας κύκλος 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 πρωτού 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 "ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ".

» **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. 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 η 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. Αδειάστε το 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.

Σημείωση: αν χρειαστεί από το σύστημα, θα μπορούσε να ζητηθεί να αδειάσει το συρτάρι και να επαναληφθεί αυτή η λειτουργία.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων, προτείνεται το στέγνωμα του φούρνου από πιθανά υπολείμματα νερού. Τώρα θα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ατμού. Αδειάστε το συρτάρι. Ο κύκλος αφαίρεσης αλάτων έχει ολοκληρωθεί.

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.

Σημείωση: Αφού ο λέβητας γεμίσει με το διάλυμα καθαρισμού αλάτων και στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "DESCALING PHASE 1/2", ο κύκλος δεν πρέπει να διακοπεί, διαφορετικά πρέπει να επαναληφθεί ολόκληρος ο κύκλος αφαίρεσης αλάτων πριν μπορέσει να ενεργοποιηθεί οποιασδήποτε λειτουργία ατμού.

. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΠΤΩΝ

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας πατήστε το εικονίδιο ⏱. Πατήστε το + ή το − για να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια που χρειάζεστε και στη συνέχεια πατήστε το ✓ για να ενεργοποιήσετε τον 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.

Ο μετρητής λεπτών μπορεί να ενεργοποιηθεί επίσης όταν εκτελείται μια λειτουργία.

Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία.

Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, δεν μπορείτε να δείτε το μετρητή λεπτών (εμφανίζεται μόνο το εικονίδιο ⏱ που

συνεχίζει την αντίστροφη μέτρηση.. Για να επεξεργαστείτε την υπενθύμιση λεπτών μπορείτε να πατήσετε το εικονίδιο ⏱ και να ρυθμίσετε την ώρα χρησιμοποιώντας το + ή το εικονίδιο — .

Για να ακυρώσετε την υπενθύμιση λεπτών, πατήστε το εικονίδιο ⏱ και, στη συνέχεια, επιλέξτε — μέχρι η ώρα που εμφανίζεται να είναι "--:--". Πιέστε ✓ για επιβεβαίωση.

. 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 ⏻.

. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

Η χρήση του αισθητήρα σας επιτρέπει μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία των διαφόρων φαγητών κατά το ψήσιμο ώστε να εξασφαλίζετε ότι φτάνει στην τέλεια θερμοκρασία. Η θερμοκρασία του φούρνου διαφέρει ανάλογα με τη λειτουργία που έχετε επιλέξει, αλλά το ψήσιμο προγραμματίζεται πάντα να τελειώνει μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.

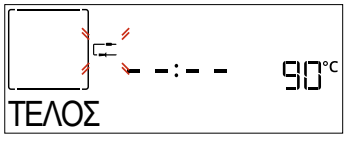
Μόλις τοποθετήσετε τον αισθητήρα, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "ΑΙΣΘΗΤ. ΣΥΝΔΕΔ.".

Επιλέξτε τη λειτουργία που επιθυμείτε από αυτές που είναι συμβατές (Συμβατικό, Εξαναγκ. αέρας, Συμβατ. ψήσιμο, Turbogrill, Εξαν. αέρ. Eco, ΨΗΣΙΜΟ Maxi, λειτουργίες 6th Sense): Η οθόνη σας προτρέπει να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία-στόχο του καθετήρα: Πατήστε + ή — για να το ρυθμίσετε και πατήστε ✓ για να ρυθμίσετε τις ακόλουθες παραμέτρους μαγειρέματος.

Καθώς το μαγείρεμα προγραμματίζεται να ολοκληρωθεί μόλις επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία, δεν είναι δυνατόν να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος ή να ορίσετε συγκεκριμένο χρόνο για το τέλος του ψησίματος. Το φως θα παραμείνει ενεργοποιημένο μέχρι να αφαιρεθεί ο αισθητήρας.

Αν ο αισθητήρας αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια ψησίματος, θα συνεχίσει με τη συμβατική λειτουργία (χωρίς χρόνο).

Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη θα δείξει πότε ο αισθητήρας έφτασε στην απαιτούμενη θερμοκρασία.



Σημείωση: Για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις στη συνέχεια, πατήστε + ή — για τη θερμοκρασία του αισθητήρα ή πατήστε ◁◁ για άλλες ρυθμίσεις. Ένα ηχητικό σήμα και ένα μήνυμα θα σας ενημερώσουν να η χρήση του αισθητήρα δεν είναι συμβατή με την ενέργεια. Σε μια τέτοια περίπτωση, αφαιρέστε τον αισθητήρα.

Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο και συνδέστε το φις εισάγοντάς το στην πρίζα που υπάρχει στη δεξιά πλευρά του θαλάμου του φούρνου.

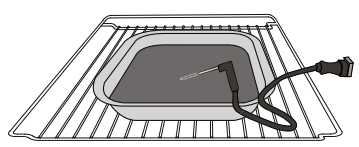
Το καλώδιο είναι ημι-άκαμπτο και μπορεί να διαμορφωθεί κατά τις ανάγκες σας για να εισαχθεί ο αισθητήρας στα διάφορα φαγητά με τον πιο αποτελεσματικό τρόπο. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν ακουμπάει στην άνω αντίσταση κατά το ψήσιμο.

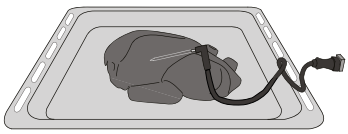
ΚΡΕΑΣ: Εισαγάγετε τον αισθητήρα φαγητού βαθιά μέσα στο κρέας, αποφεύγοντας τα κόκαλα ή τα τμήματα με λίπος. Για πουλερικά, εισαγάγετε τον αισθητήρα σε όλο του το μήκος στο κέντρο του στήθους, αποφεύγοντας τις κοιλότητες.

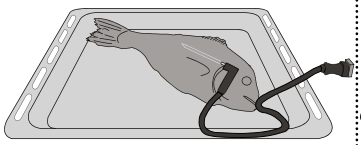
ΨΑΡΙ (ολόκληρο): Τοποθετήστε τη μύτη στο πιο χοντρό τμήμα, αποφεύγοντας τα αγκάθια.

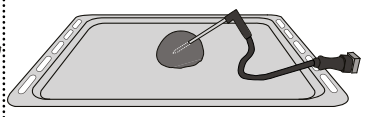
ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ: Τοποθετήστε τη μύτη βαθιά μέσα στη ζύμη, διαμορφώνοντας το καλώδιο για να επιτύχετε τη βέλτιστη γωνία του αισθητήρα.

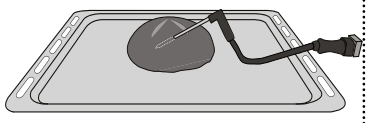
Απαιτείται η χρήση των συμβατών λειτουργιών 6th Sense για να εκτελέσετε ελεγχόμενο μαγείρεμα με αισθητήρα για αυτούς τους τύπους φαγητών. Αν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα όταν ψήνετε με τις λειτουργίες 6th Sense, το ψήσιμο θα σταματήσει αυτόματα όταν η επιλεγμένη συνταγή φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία στο κέντρο, χωρίς να χρειάζεται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του φούρνου.

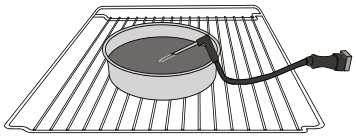

Λαζάνια


Ολόκληρο κοτόπουλο


Ψάρια


Ψωμάκια


Μεγάλο ψωμί


Κέικ

. ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση.
- Μην τοποθετείτε βαριά βάρη στην πόρτα και μην κρατιέστε από την πόρτα.
- Λόγω της υψηλότερης θερμοκρασίας του κύκλου Pizza αναμένεται ελαφρώς υψηλότερος θόρυβος από τον ανεμιστήρα ψύξης.

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ – ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Αξιοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα: απενεργοποιήστε τον φούρνο 5–10 λεπτά πριν από το τέλος του μαγειρέματος, ώστε να χρησιμοποιηθεί η θερμότητα που απομένει.

- Κρατάτε την πόρτα κλειστή: όταν είναι δυνατόν, αποφύγετε να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα, καθώς έτσι χάνεται θερμότητα.
- Μαγειρεύετε μεγαλύτερες ποσότητες: χρησιμοποιείτε τον φούρνο κυρίως για μεγαλύτερα φαγητά (π.χ. κρέας άνω του 1 kg) ή περισσότερες μερίδες, ώστε να αξιοποιείται καλύτερα η καταναλισκόμενη ενέργεια.
- Καθαρίζετε τακτικά το λάστιχο της πόρτας: ένα καθαρό λάστιχο αποτρέπει την απώλεια θερμότητας και εξασφαλίζει αποδοτικό μαγείρεμα.
- Προθερμαίνετε μόνο όταν χρειάζεται: προθερμαίνετε τον φούρνο μόνο εάν το συνιστά η συνταγή ή ο πίνακας μαγειρέματος.
- Επιλέγετε σκούρα ταψιά: τα σκούρα ταψιά απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα, βελτιώνοντας την απόδοση του μαγειρέματος.
- Σχεδιάζετε το μαγείρεμα: ετοιμάζετε διαδοχικά περισσότερα φαγητά, ώστε να αξιοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα και να αποφεύγεται η επιπλέον προθέρμανση.
- Επιλέγετε το πρόγραμμα εξοικονόμησης ενέργειας: χρησιμοποιείτε το ειδικό πρόγραμμα ECO για χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας. Ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος για επιπλέον οδηγίες.
- Αφαιρείτε τα αχρησιμοποίητα εξαρτήματα: αφαιρέστε τα ταψιά ή τις σχάρες που δεν χρειάζεστε, ώστε να βελτιωθεί η κυκλοφορία του θερμού αέρα και να μειωθεί η θερμική χωρητικότητα της συσκευής.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

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 στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας", μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά ράφια. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

ΚΡΕΑΣ

Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πιρέξ που είναι κατάλληλος για το κομμάτι κρέατος που θα μαγειρέψετε. Για ψητά, είναι καλό να προσθέσετε ζωμό στον πάτο του σκεύους και να περιχύνετε το κρέας στη διάρκεια του ψησίματος για καλύτερη γεύση. Λάβετε υπόψη ότι κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας θα παραχθεί ατμός. Όταν το ψητό είναι έτοιμο, αφήστε μέσα στο φούρνο για άλλα 10-15 λεπτά, ή τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο.

Όταν θέλετε να ψήσετε κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια με ομοιόμορφο πάχος για ομοιόμορφα αποτελέσματα. Τα πολύ παχιά κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Για να μην καεί το κρέας εξωτερικά, χαμηλώστε τη σχάρα και διατηρήστε το φαγητό πιο μακριά από το γκριλ. Γυρίστε το κρέας στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα δεδομένου ότι θα βγει ζεστός ατμός.

Για να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα λιποσυλλέκτη με μισό λίτρο πόσιμου νερού ακριβώς κάτω από τη σχάρα όπου βρίσκεται το φαγητό. Συμπληρώστε νερό όταν χρειαστεί.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Μαγειρέψτε γλυκά που απαιτούν δεξιοτεχνία με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε ένα ράφι.

Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να μαγειρέψετε σε περισσότερα από ένα ράφια, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε τις φόρμες γλυκού στα ράφια, γεγονός που θα βοηθήσει τη βέλτιστη κυκλοφορία του θερμού αέρα.

Για να δείτε εάν έχει ψηθεί ένα αφράτο κέικ, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.

Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.

Αν "φουσκώσει" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία την επόμενη φορά και ενδεχομένως μειώστε το υγρό που προσθέσατε ή ανακατέψτε το μείγμα πιο απαλά.

Για γλυκά με υγρή γέμιση ή γαρνιτούρα (τσιζ κέικ ή φρουτόπιτες) χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "Συμβ. ψήσιμο". Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το ράφι και σκορπίστε ψίχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Είναι πάντα προτιμότερο να καλύπτετε τη ζύμη με ένα υγρό πανί πριν τη βάλετε στο φούρνο. Κατά αυτόν τον τρόπο, μειώνεται ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης στο ένα τρίτο περίπου συγκριτικά με το φούσκωμα σε θερμοκρασία δωματίου (20-25 °C). Ο χρόνος φουσκώματος για ζύμη για πίτσα βάρους 1 κιλού είναι περίπου μία ώρα.

6th sense ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙ-ΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΛΑΖΆΝΙΑ	Λαζάνια		0,5 - 3 kg *	-	0	-	2
ΚΡΕΑΣ	Μοσχαράκι	Ψητό κρέας	0,6 - 2 kg *	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Ψητό - Αργό ψήσιμο	0,6 - 2 kg *	0	-	-	3
	Χοιρινό	Ψητό κρέας	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
		Κότσι	0,5 - 2,0 kg*	-	0	-	3
		Λουκάνικα και wurstel	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4
	Μοσχάρι		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
	Αρνί	Ψητό κρέας	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	2
		Πόδι	0,5 - 2,0 kg*	0	0	-	2
	Πουλερικά	Ψητό κοτόπουλο	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Ολόκληρο - γεμιστό	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Φιλέτο και στήθος	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Ολόκληρη γαλοπούλα	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Σουβλάκια	μία σχάρα	-	-	1/2	5 4
ΨΑΡΙΑ	Φιλέτα		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Φιλέτα-κατεψυγμ.		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ψητά λαχανικά	Ψητές πατάτες	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Γεμιστά λαχανικά	0,1 - 0,5 kg [καθένα]	-	-	-	3
		Ψητά λαχανικά	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Λαχανικά ογκρατέν	Πατάτες γκρατέν	ένας δίσκος	-	-	-	3
		Τομάτες ογκρατέν	ένας δίσκος	-	-	-	3
		Πιπεριές ογκρατέν	ένας δίσκος	-	-	-	3
		Μπρόκολο ογκρατέν	ένας δίσκος	-	-	-	3
		Κουνουπίδι ογκρατέν	ένας δίσκος	-	-	-	3
		Λαχανικά γκρατέν	ένας δίσκος	-	-	-	3

* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Σχάρα	Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε συρμάτινο ράφι	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Αισθητήρας

Whirlpool

6th sense ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΑΛΜΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Αλμυρό κέικ		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Ψωμί	Ψωμάκια	60 - 150 γρ. [καθένα]*	-	-	-	3
		Ψωμάκι για σάντουϊτς	400 - 600 γρ. [καθένα]	-	-	-	2
		Μεγάλο ψωμί	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	2
		Μπαγκέτα	200 - 300 γρ. [καθένα]*	-	-	-	3
	Πίτσα	Στρογγυλή πίτσα	στρογγυλή	-	-	-	2
		Χοντρή πίτσα	δίσκος	-	-	-	2
		Pizza [κατεψυγμένη]	1 στρώμα*	-	-	-	2
			2 στρώματα*	-	-	-	4 1
			3 στρώματα*	-	-	-	5 3 1
			4 στρώματα*	-	-	-	5 4 2 1
ΓΛΥΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Αφράτο κέικ		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Μπισκότα		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Ζύμη για σου		ένας δίσκος *	-	-	-	3
	Τάρτα		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Στρούντελ		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Κέικ φρούτων που φουσκώνει		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2

* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Σχάρα	Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε συρμάτινο ράφι	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Αισθητήρας

Whirlpool

ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		650 - 850 γρ.	Ναι	200	25 - 30	4 2
	Κατεψυγμένο κοτόπουλο Nugget		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	4 2
	Μπαστουνάκια ψαριού		500 γρ.	Ναι	220	15 - 20	4 2
	Κρεμμυδοροδέλες		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	4 2
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα		400 γρ.	Ναι	200	15 - 20	4 2
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 40	4 2
	Ανάμικτα λαχανικά		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 30	4 2
ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ	Στήθος κοτόπουλο		1 - 4 cm	Ναι	200	20 - 40	4 2
	Φτερούγες κοτόπουλου		200 - 1500 γρ.	Ναι	220	30 - 50	4 2
	Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 cm	Ναι	220	20 - 50	4 2
	Φιλέτο ψαριού		1 - 4 cm	Ναι	220	15 - 25	4 2

Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε ένα λεπτό στρώμα λαδιού στην επιφάνεια του φαγητού.
Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, ανακατέψτε το φαγητό στη μέση του προτεινόμενου χρόνου μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Τηγάνισμα στον αέρα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ STEAM +

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ *	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κουλουράκια / Μπισκότα	1	ΝΑΙ	140 - 150	35 - 55	3
Μικρό κέικ / Μάφιν	1	ΝΑΙ	160 - 170	30 - 40	3
Κέικ που φουσκώνουν	1	ΝΑΙ	170 - 180	40 - 60	2
Αφράτο κέικ	1	ΝΑΙ	160 - 170	30 - 40	2
Φοκάτσια	1	ΝΑΙ	200 - 220	20 - 40	3
Καρβέλι	1	ΝΑΙ	170 -180	70 - 100	3
Μικρό ψωμί	1	ΝΑΙ	200 - 220	30 - 50	3
Μπαγκέτες	1	ΝΑΙ	200 - 220	30 - 50	3
Ψητές πατάτες	2	ΝΑΙ	200 - 220	50 - 70	3
Αρνί / Μοσχάρι / Χοιρινό 1 kg	2	ΝΑΙ	180 - 200	60 - 100	3
Μοσχάρι / βοδινό / χοιρινό (κομμάτια)	2	ΝΑΙ	160 - 180	60-80	3
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1 kg	2	ΝΑΙ	200 - 220	40 - 50	3
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 2 kg	2	ΝΑΙ	200	55 - 65	3
Αρνί ψητό	2	ΝΑΙ	180 - 200	65 - 75	3
Χοιρινό στιφάδο	2	ΝΑΙ	160 - 180	85 - 100	3
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια 1 - 1,5 kg	2	ΝΑΙ	200 - 220	50 - 70	3
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια (κομμάτια)	2	ΝΑΙ	200 - 220	55 - 65	3
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	2	ΝΑΙ	180 - 200	25 - 40	3
Φιλέτο ψαριού	3	ΝΑΙ	180 - 200	15 - 30	3

*Λάβετε υπόψη το Σε περίπτωση επιλογής της λειτουργίας Steam Auto αυτή η συσχέτιση πρέπει να παραλειφθεί. Ο φούρνος θα επιλέξει αυτόματα το καλύτερο επίπεδο ατμού για την επιλεγμένη θερμοκρασία.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ		
	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ		Ναι	170	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	4 1
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	160 - 200	30 - 85	3
		Ναι	160 - 200	30 - 90	4 1
Μπισκότα		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 / Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	2
		Ναι	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	310	7 - 12	2
		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 (χορτόπιτα, κις)		Ναι	180 - 190	45 - 55	3
		Ναι	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Συμβατικό	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο με αέρα	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Maxi Cooking	Cook 4	Κύκλος Eco	Πίτσα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

Whirlpool

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡ-ΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
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
Λαζάνια/Φλαν/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	3
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	3
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
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 (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	3
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, 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
Μπισκότα	4 COOK Μπισκότα	Ναι	135	50 - 70	5 4 3 1
Τάρτες	4 COOK Τάρτες	Ναι	170	50 - 70	5 3 2 1
Στρογγυλή pizza	4 COOK Πίτσα	Ναι	210	40 - 60	5 3 2 1
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5) / Λαζάνια (επίπεδο 3) / Κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	5 3 1
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5) / ψητά λαχανικά (επίπεδο 4) / λαζάνια (επίπεδο 2) / κομμάτια κρέας (επίπεδο 1)	4 COOK Μενού	Ναι	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 *	4 1
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 100 *	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 *	4 1
Γεμιστά κομμάτια ψητά	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)	ECO	-	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).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Συμβατικό	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο με αέρα	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Maxi Cooking	Cook 4	Κύκλος Eco	Πίτσα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

Whirlpool

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 στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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.

Είναι δυνατή η χρήση ενός τυπικού καθαριστικού φούρνου για να μαλακώσουν και να αφαιρεθούν τα υπολείμματα, διευκολύνοντας τον χειροκίνητο καθαρισμό του θαλάμου και των εξαρτημάτων.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από 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 τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

• Ενεργοποιήστε τη λειτουργία “Smart Clean” για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών. (Μόνο σε ορισμένα μοντέλα).

• Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

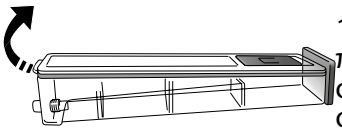
• Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

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.
Μην καθαρίζετε τον αισθητήρα φαγητού και τον αισθητήρα κρέατος (εάν υπάρχει) στο πλυντήριο πιάτων.
Ο δίσκος τηγανίσματος με αέρα (εάν υπάρχει) μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων.

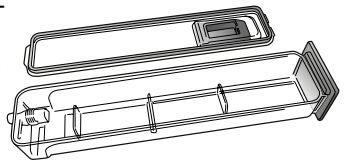
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

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.
Σημείωση: Αποφύγετε να αφήνετε το νερό στο σύστημα για περισσότερες από 2 ημέρες.
Για να απομακρύνετε πλήρως το νερό από το εσωτερικό ή να καθαρίσετε τις εσωτερικές επιφάνειες, μπορείτε να ανοίξετε το συρτάρι νερού:



1. Σπρώξτε προς τα πάνω το πίσω πτερύγιο για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα του συρταριού νερού.

2. Μόλις ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, μπορείτε να κλείσετε το συρτάρι εισάγοντας τα δύο μπροστινά πτερύγια μέσα στα μπροστινά ανοίγματα και πιέζοντας προς τα κάτω την πίσω πλευρά.



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.

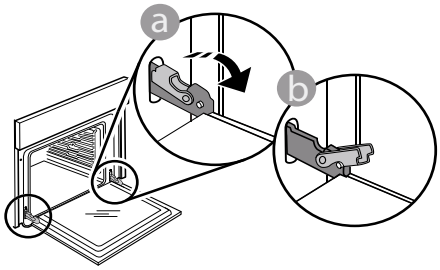
ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ

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 τη λειτουργία “Καθαρισμός αλάτων”.

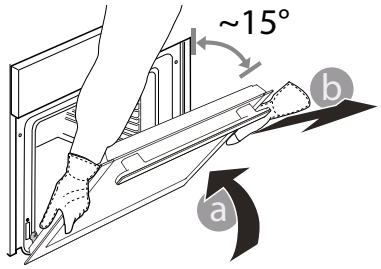
Μετά από μια μακρά περίοδο μη χρήσης των λειτουργιών του ατμού, συνιστάται ιδιαίτερα να ενεργοποιηθεί ένας κύκλος μαγειρέματος με ατμό με άδειο τον φούρνο γεμίζοντας εντελώς τη δεξαμενή.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.

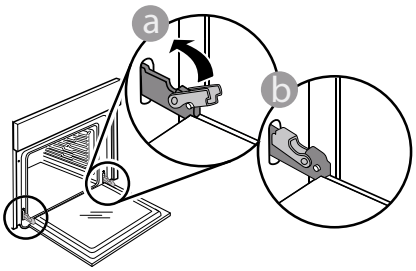


2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια - μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.
Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

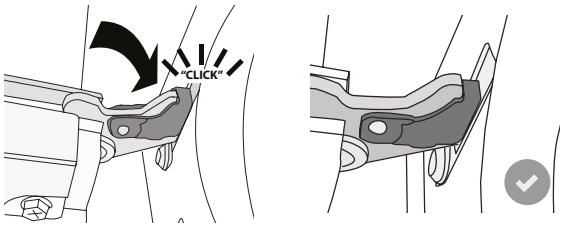


3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

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.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

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: Λαμπτήρες αλογόνου 40 W/230 ~ V τύπου 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. (ΕΚ Κανονισμός 244/2009) Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

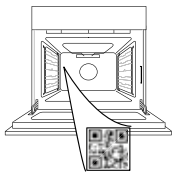
Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

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.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο και δηλώστε τον αριθμό που ακολουθεί το γράμμα "F".
Μια λειτουργία μαγειρέματος 6th Sense τελειώνει χωρίς να εμφανιστεί αντίστροφη μέτρηση. Το μαγείρεμα τελειώνει πριν από το τέλος της αντίστροφης μέτρησης.	Ποσότητα τροφής που διαφέρει από το συνιστώμενο εύρος. Πόρτα ανοιχτή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Ανοίξτε την πόρτα και ελέγξτε τον βαθμό ψησίματος του φαγητού. Εάν είναι απαραίτητο, ολοκληρώστε το μαγείρεμα επιλέγοντας μια συμβατική λειτουργία.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ΔΟΚΙΜΗ για 60 δευτερόλεπτα.	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".
Η πόρτα δεν κλείνει καλά.	Τα άγκιστρα ασφαλείας βρίσκονται σε λάθος θέση.	Βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα ασφαλείας βρίσκονται στη σωστή θέση ακολουθώντας τις οδηγίες για την αφαίρεση και την επανατοποθέτηση της πόρτας στην ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση".
Το οικιακό ρεύμα διακόπτεται.	Λανθασμένη ρύθμιση ισχύος.	Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό δίκτυο έχει ισχύ τουλάχιστον πάνω από 3 kW. Διαφορετικά, αυξήστε την ισχύ στα 13 Ampere. Ανοίξτε το "ΙΣΧΥΣ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "ΧΑΜΗΛΗ".
Ο κύκλος μαγειρέματος με τον αισθητήρα τερματίστηκε χωρίς προφανή αιτία ή στην οθόνη εμφανίζεται το σφάλμα F3E3	Ο αισθητήρας τροφίμων δεν είναι σωστά συνδεδεμένος	Ελέγξτε τη σύνδεση του αισθητήρα τροφίμων

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.



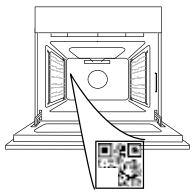
®/TM/© 2026 Whirlpool. Παράγεται με άδεια.

Whirlpool

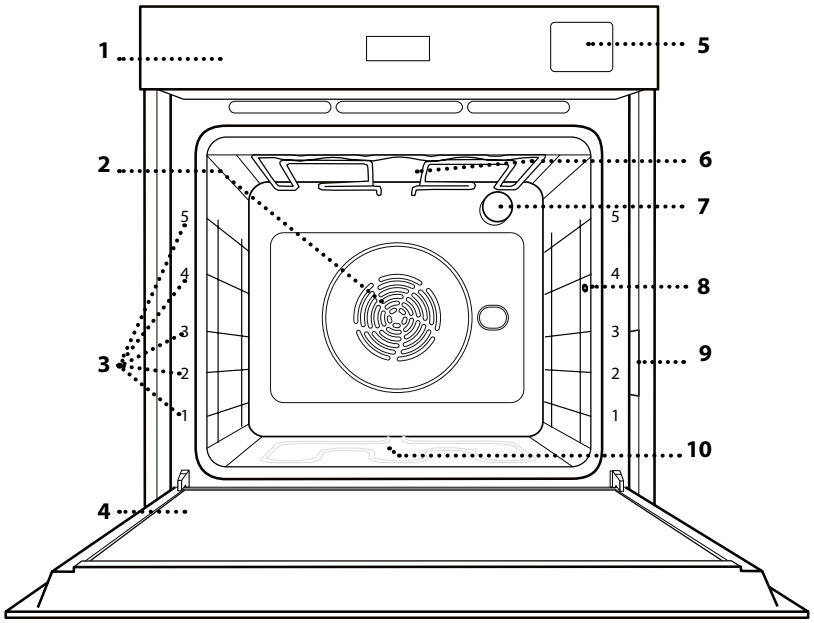
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.register10.eu**

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

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

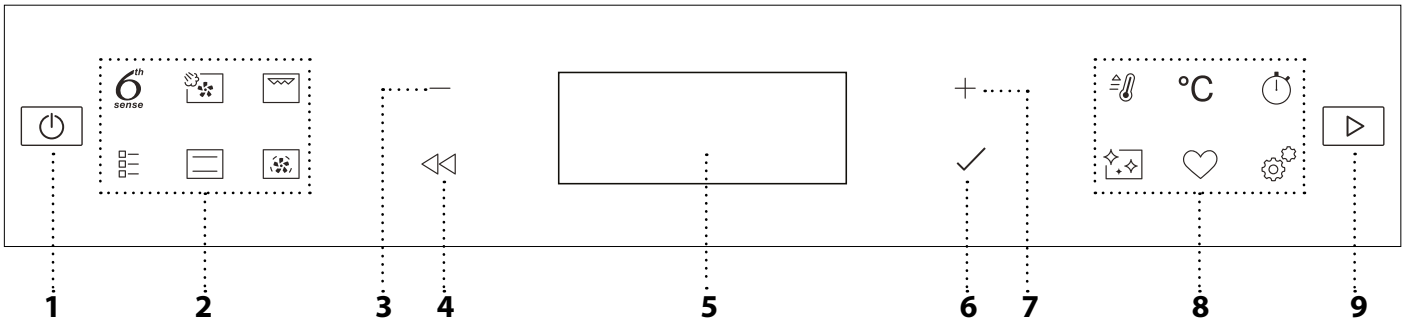


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. ON / OFF
Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. ACCESO DIRECTO A LAS FUNCIONES
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS
Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

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

5. PANTALLA

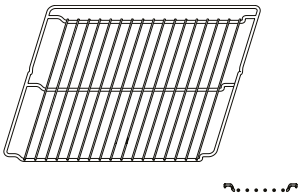
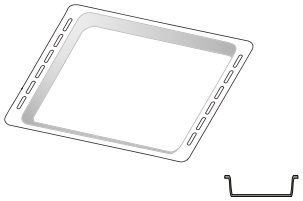
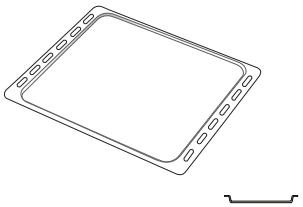
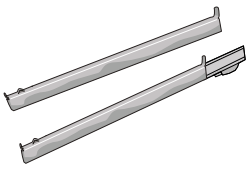
6. CONFIRMAR
Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

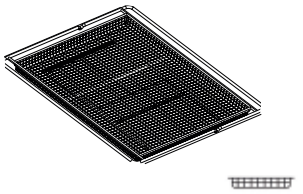
7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS
Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO
Para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

ACCESORIOS

REJILLA	GRASERA	BANDEJA PASTELERA *	GUÍAS DESLIZANTES *
			
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.	Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.	Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.	Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

SONDA DE ALIMENTOS	BANDEJA FEIDORA DE AIRE*
	
Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción. Gracias a su soporte rígido, puede utilizarse para carne y pescado y también para pan, pasteles y pastas al horno.	Para utilizar cuando se cocinan alimentos con la función Freidora de aire, con una bandeja de horno colocada a un nivel inferior para recoger posibles migas y goteos. Se puede lavar en el lavavajillas.

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

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

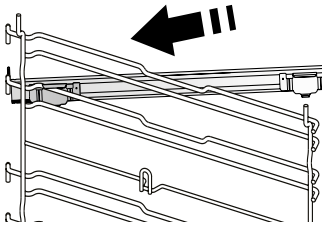
Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

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

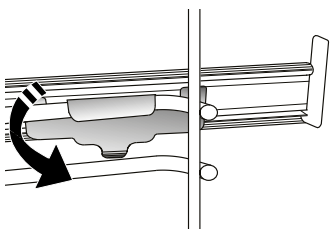
• Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES



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

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



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

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

FUNCIONES

6TH SENSE

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

VAPOR + AIRE

Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y suculentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos seleccionar un NIVEL 3 de vapor para cocinar pescado, NIVEL 2 de vapor para carne y NIVEL 1 para pan y postres.
Para obtener más información sobre los ciclos de cocción manual con aire forzado + vapor, consulte la Tabla de cocción "Steam + Air" (Vapor + Aire).

GRILL

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

FUNCIONES TRADICIONALES

- **HORNO CONVECC.**
  Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.
- **COOK 4**
  Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.
- **TURBO GRILL**
  Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **HORNEAR CONG.**
  Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.
- **FUNCIONES ESPECIALES**
  - » **PIZZA**
    Esta función le permite cocinar una estupenda pizza casera en menos de 10 minutos, como en un restaurante.
    El ciclo de cocción específico funciona a una temperatura superior a 300 grados Celsius, proporcionando una pizza suave por dentro, crujiente por los bordes y con un dorado perfectamente uniforme.
    Combinando esta función con el accesorio de piedra para Pizza WPro y precalentando durante 30 minutos, se puede hornear una pizza en 5-8 min.
    (Para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa o www.whirlpool.eu)
  - » **FREIDORA DE AIRE**
    Esta función le permite cocinar patatas fritas, nuggets de pollo y mucho más utilizando menos aceite, lo que resulta agradablemente crujiente. Los elementos calefactores realizan un ciclo para calentar adecuadamente la cavidad, mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Los mejores resultados de cocción sólo se consiguen utilizando una bandeja Freidora de aire (suministrada con algunos modelos). Coloque los alimentos en la bandeja Freidora de aire de la Freidora de aire para obtener los mejores resultados. Evite utilizar más de una bandeja para evitar una cocción desigual.
  - » **FERMENTAR MASA**
    Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.
  - » **MANT. CALIENTE**
    Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.
  - » **DESCONGELAR**
    Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.
  - » **CICLO ECO ***
    Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Cuando se utiliza el Ciclo Eco, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.
  - » **MAXI-COCCIÓN**
    Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

AIRE FORZADO

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

PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.

TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.

LIMPIEZA

- **PIRO**

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

- **SMARTCLEAN**

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

- **DESINCRUSTAR**

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

FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.

AJUSTES

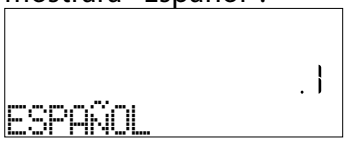
Para establecer los ajustes del horno. Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la lámpara se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón. Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off». Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N.º 65/2014

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

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

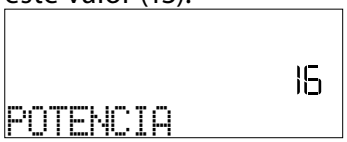


Pulse + o — para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el que desee. Pulse ✓ para confirmar la selección.

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

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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



"Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».

3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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

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

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

4. AJUSTAR EL NIVEL DE DUREZA DEL AGUA

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

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

Pulse ✓ para confirmar.

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

5. CALENTAR EL HORNO

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

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

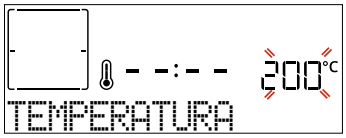
Pulse ⏻ para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

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

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando ◁◁ puede volver a cambiar el ajuste anterior

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL / NIVEL DE VAPOR



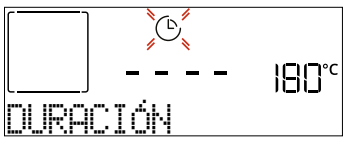
Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse + o — para cambiarlo, después pulse ✓ para confirmar y continuar con los ajustes siguientes (si es posible).

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

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

Nota: Una vez activada la función, la temperatura/nivel de grill puede modificarse con + o — , tras pulsar el botón °C .

DURACIÓN



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

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

HORA DE FINALIZACIÓN (INICIO DIFERIDO)

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

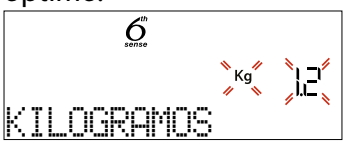
Pulse + o — para ajustar la hora a la que desea que finalice la cocción y, luego, pulse ✓ para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine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

Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede pulsar + o — para modificar la hora de finalización programada o pulsar ◁◁ para modificar otros ajustes. Si pulsa ⏱ para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

. 6TH SENSE

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

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

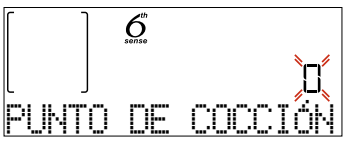


PESO / ALTURA (BANDEJAS REDONDAS)

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

PUNTO DE COCCIÓN / GRATINAR

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



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

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

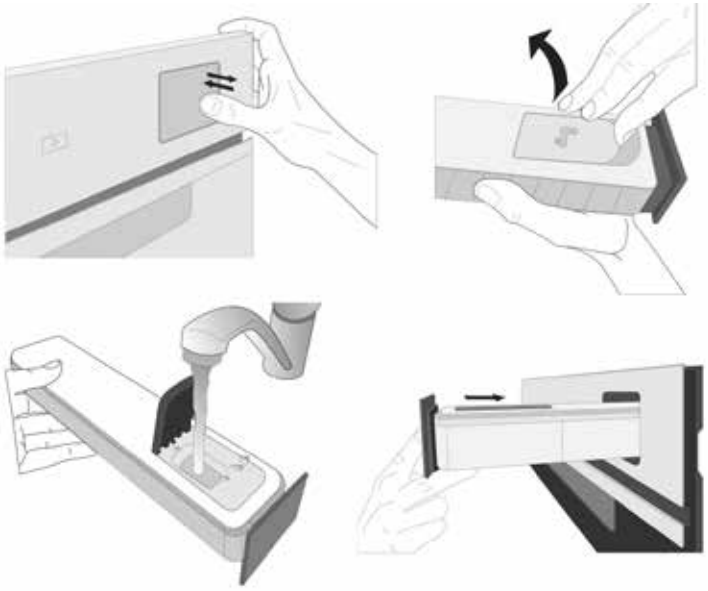
. COCCIÓN CON VAPOR

Al seleccionar «Vapor» o «Aire Forzado + Vapor» dentro de las Funciones Manuales o una de las varias recetas 6th Sense puede cocinar cualquier tipo de alimento con vapor. El vapor se extiende por la comida de forma más rápida y uniforme que el aire caliente típico de las funciones convencionales: esto reduce los tiempos de cocción, mantiene los valiosos nutrientes de los alimentos y asegura unos resultados excelentes y verdaderamente deliciosos en todas sus recetas. Durante todo el ciclo de cocción con vapor, la puerta debe mantenerse cerrada.

Para continuar con la cocción con vapor, es necesario rellenar con agua la caldera situada en el interior del

horno utilizando el cajón extraíble del panel de control.

Cuando se solicite en la pantalla con las indicaciones «AÑADA AGUA», extraiga el cajón, abra la tapa del cajón y llénelo de agua hasta el nivel solicitado en la pantalla. Cierre el cajón presionándolo ligeramente hacia el panel hasta que esté completamente cerrado. Una vez introducido el cajón, pulse «INICIO» para continuar con el ciclo de cocción. El cajón debe permanecer siempre cerrado, excepto para llenarlo de agua.



Después del primer llenado, en caso de ciclos de cocción más largos, una vez que se haya acabado el agua, podría ser necesario añadirla de nuevo para completar el ciclo: el horno lo indicará en caso de que sea necesario.

3. INICIO DE LA FUNCIÓN

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

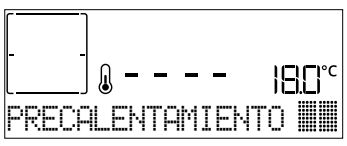
Durante la fase de inicio diferido, si pulsa ▷ el horno le preguntará si desea omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.

Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función. En cualquier momento puede detener una función activa pulsando ⏻.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede seleccionar otra función o esperar a que se enfríe por completo.

4. PRECALENTAMIENTO

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



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

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

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

5. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

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

Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Abra la puerta, realice la acción indicada en la pantalla, cierre la puerta y, luego, pulse ▷ para seguir con la cocción.

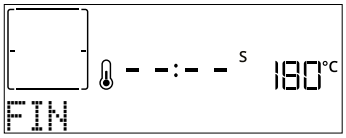
Del mismo modo, cuando haya pasado el 10 % del tiempo de la cocción el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

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

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

6. FINAL DE COCCIÓN

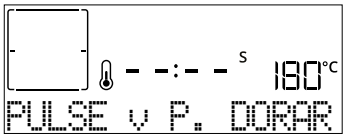
Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



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

GRATINAR

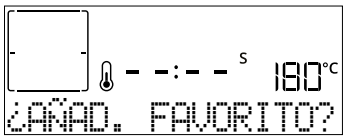
Algunas funciones del honro le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



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

. FAVORITOS

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

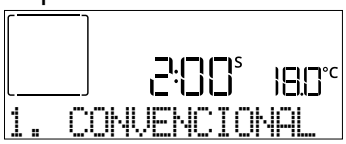


Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado ✓ ; si desea ignorar la solicitud, pulse ⏪.

Una vez pulsado ✓ , pulse + o — para seleccionar la posición del número y, a continuación, pulse ✓ para confirmar.

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

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



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

. LIMPIEZA

- **LIMP. PIRO**

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

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

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza. Para obtener resultados de limpieza óptimos, elimine la suciedad más incrustada con una esponja húmeda y un limpiador de hornos estándar antes de utilizar la función Pyro. Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Presione ✨ para mostrar "Limp. Piro" en la pantalla.

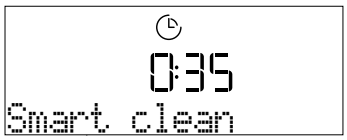
Pulse + o — para seleccionar el ciclo que desee, luego presione ✓ para confirmar. Una vez que se haya seleccionado un ciclo, si lo desea, pulse + o — para configurar la hora de finalización (inicio retrasado), luego presione ✓ para confirmar.

Limpie la puerta y retire todos los accesorios según se le indique, luego cierre la puerta y presione ▷ cuando haya terminado: el horno iniciará el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloquea automáticamente: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso.

Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.

- **SMARTCLEAN**

Pulse ✨ 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 se haya completado el vaciado.

.DESINCRUSTAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el sistema de vapor en condiciones óptimas. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla. La duración promedio de la función completa es de alrededor de 140 minutos.

El usuario puede iniciar la descalcificación en cualquier momento desde el menú de limpieza.

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

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

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

mensajes de descalcificación depende del nivel de dureza del agua ajustado en el aparato.

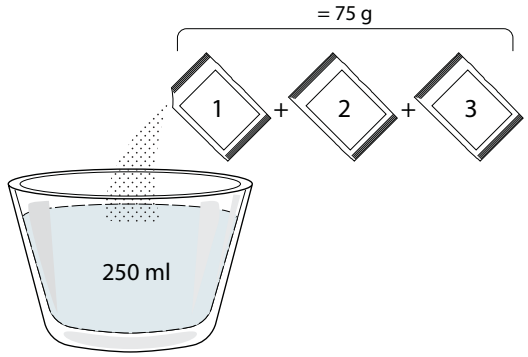
El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del circuito interno de vapor. Antes de iniciar la fase de desincrustación, el aparato comprobará si hay agua residual en la caldera y, si es necesario, realizará un ciclo de drenaje. En este caso, deberá vaciar el cajón después del ciclo de drenaje, antes de continuar con la fase de desincrustación.

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

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

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE SOLUCIÓN>, añada la solución de desincrustación al cajón. Para conseguir los mejores resultados de desincrustación, recomendamos llenar el depósito con una solución compuesta por 75 g del producto específico WPRO y 250 ml de agua potable. El desincrustador WPRO es un producto profesional recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web **www.whirlpool.eu.**

Whirlpool declina cualquier responsabilidad por daños provocados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.



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

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

» **FASE 2/2: ACLARADO (30 MIN.)**

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

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

Una vez completado el procedimiento de desincrustación, se recomienda secar la cavidad de posibles residuos de agua. Podrá entonces usar todas las funciones de vapor. Por favor, vacíe el cajón. Se ha completado el ciclo de descalcificación.

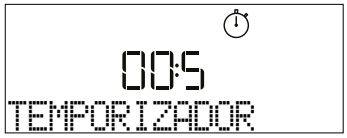
Nota: durante el ciclo de desincrustación, es posible que se oiga algún ruido, ya que las bombas del horno se activan para garantizar una eficacia óptima de la desincrustación.

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

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

. TEMPORIZADOR

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



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

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción.

El minutero puede activarse también cuando una función está en marcha.

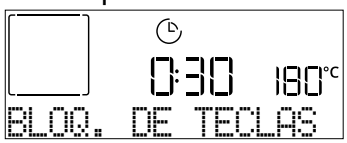
Una vez iniciada la función, el timer (temporizador) seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

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

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

. BLOQUEO DE TECLAS

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



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

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

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

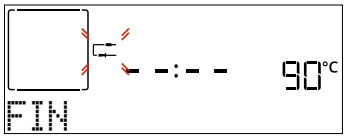
Una vez introducida la sonda, se activará una señal acústica y en la pantalla se mostrará «Sonda conectada».

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

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

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

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



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

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

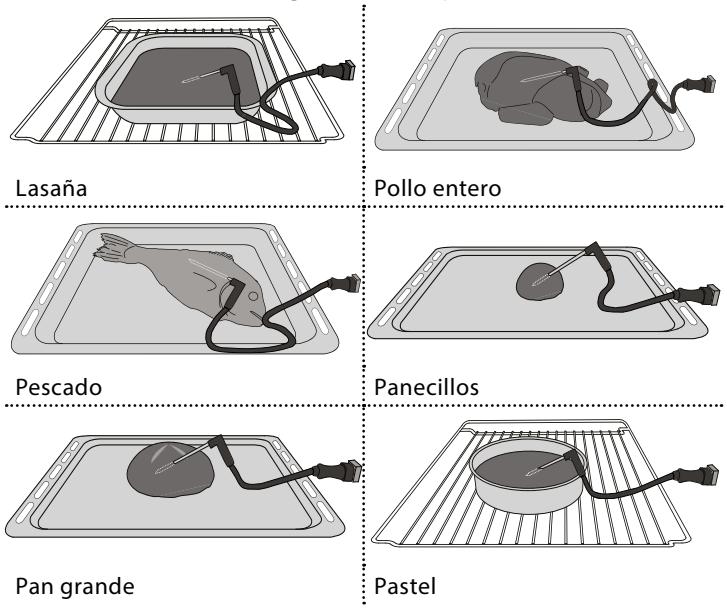
El cable es semirrígido y puede tomar la forma necesaria para introducir la sonda en los distintos tipos de alimentos del modo más eficaz. Asegúrese de que el cable no toque la resistencia superior durante la cocción.

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

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

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

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



. NOTAS

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

. NOTAS SOBRE EFICIENCIA ENERGÉTICA

- Aproveche el calor residual: apague el horno 5/10 minutos antes del final de la cocción para aprovechar el calor restante.
- Mantenga la puerta cerrada: si es posible, evite abrir la puerta del horno durante la cocción, ya que deja escapar el calor.
- Cocine porciones más grandes: utilice el horno principalmente para platos más grandes (por ejemplo, carne de más de 1 kg) o raciones más abundantes, para aprovechar al máximo la energía utilizada.
- Limpie regularmente la junta de la puerta: un cierre limpio evita la pérdida de calor y garantiza una cocción eficaz.
- Precalentar sólo cuando sea necesario: Precaliente el horno solamente si así se recomienda en la tabla de cocción o en la receta.
- Elija bandejas de horno oscuras: Las bandejas oscuras absorben mejor el calor, mejorando la eficacia de la cocción.
- Planifique sus platos: prepare varios platos seguidos para aprovechar el calor residual y evitar un precalentamiento adicional.
- Seleccione el programa de ahorro de energía: Utilice el programa ECO específico para reducir el consumo de energía. Consulte la tabla de cocción para obtener información adicional.
- Retire los accesorios innecesarios: saque las bandejas o rejillas que no se utilicen para optimizar la eficacia de la circulación del calor y reducir la capacidad térmica.

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

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

CARNE

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

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

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

POSTRES

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

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

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

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

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

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

FERMENTAR MASA

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

6th sense TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
LASAÑA	Lasaña		0,5 - 3 kg *	-	0	-	2
CARNE	Carne de res	Asado	0,6 - 2 kg *	0	0	-	3
		Hamburguesa	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Asado-Cocción lenta	0,6 - 2 kg *	0	-	-	3
	Cerdo	Asado	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
		Jarretes	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	3
		Salchichas y wurstel	1,5 - 4.5 cm	-	-	2/3	5 4
	Ternera		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
	Cordero	Asado	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	2
		Pierna	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	2
	Aves	Pollo asado	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Entero relleno	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Filete y pechuga	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Pavo entero	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Pinchos morunos	una rejilla	-	-	1/2	5 4
PESCADO	Filetes		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Filetes congelados		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2

* cantidad recomendada

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

6th sense TABLA DE COCCIÓN

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

* cantidad recomendada

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

Whirlpool

TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

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

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

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

MESA DE COCINA VAPOR + AIRE

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

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

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

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Leavened cakes / Bizcochos esponjosos		Sí	170	30 - 50	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	30 - 90	4 1
Galletas		Sí	150	20 - 40	3
		Sí	140	30 - 50	4
		Sí	140	30 - 50	4 1
		Sí	135	40 - 60	5 3 1
Pastelitos / 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	5 3 1
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	310	7 - 12	2
		Sí	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sí	250	10 - 15	3
		Sí	250	10 - 20	4 1
		Sí	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 55	3
		Sí	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sí	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

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

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

Whirlpool

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

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

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

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

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

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

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

No utilice productos de lavado con vapor.

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

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

Es posible utilizar un limpiador de hornos estándar para ablandar y eliminar los residuos, facilitando así la limpieza manual del interior y los accesorios.

SUPERFICIES EXTERIORES

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

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

SUPERFICIES INTERIORES

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

• Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas. (Solo en algunos modelos).

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

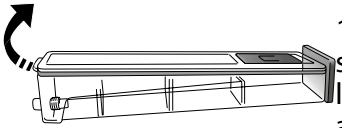
• Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

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

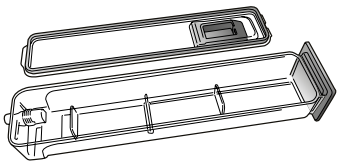
MANTENIMIENTO DEL CAJÓN DE AGUA

Precaución: El cajón de agua no es apto para lavavajillas: ¡riesgo de daños!
Al final de cada ciclo de cocción con vapor, después de unos 30 min el horno realiza automáticamente un ciclo de drenaje de aproximadamente un minuto de duración, transfiriendo así toda el agua del sistema al cajón extraíble.
Nota: Evite dejar el agua en el sistema más de 2 días.
Para eliminar completamente el agua del interior o limpiar las superficies internas, puede abrir el cajón del agua:



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

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



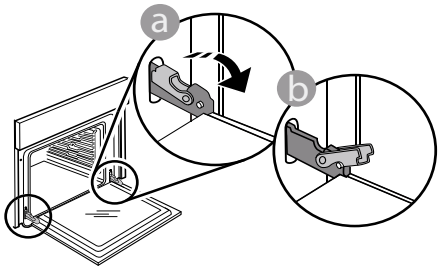
Utilice sólo agua a temperatura ambiente cuando llene el cajón de agua: el agua caliente puede afectar al funcionamiento del sistema de vapor. Utilice sólo agua potable.

BOILER

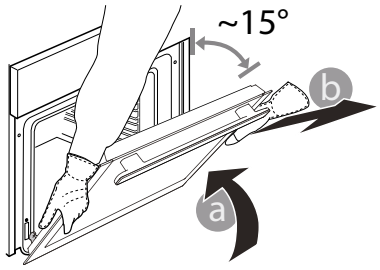
Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice la función «Descalcificar» con regularidad. Tras un largo tiempo sin utilizar las funciones «Steam», se recomienda activar un ciclo de cocción por vapor con el horno vacío y el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

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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

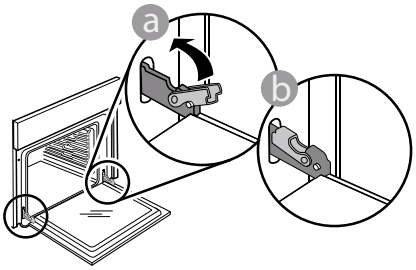


2. Cierre la puerta tanto como pueda.
Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa.
Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

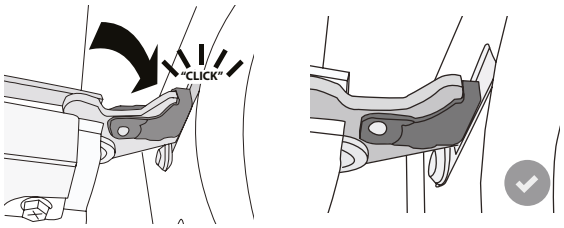


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



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

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.

3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: bombillas halógenas de 40 W/230 ~ V tipo G9, T300°C.

La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda. (Reglamento CE 244/2009) Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

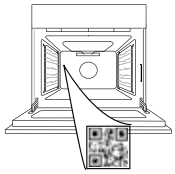
Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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



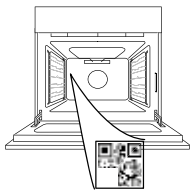
®/TM/© 2026 Whirlpool. Fabricado con licencia.

Whirlpool

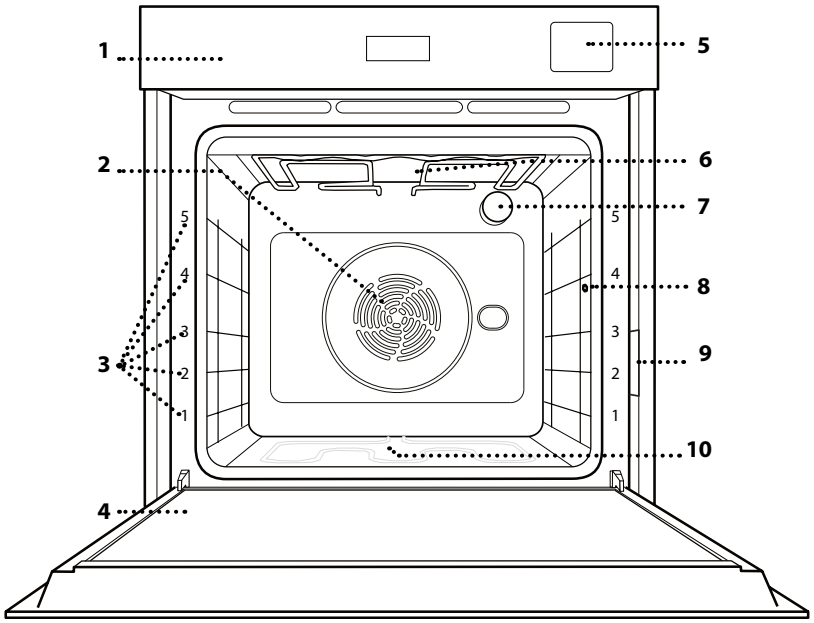
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma toode aadressil **www.register10.eu**

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

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

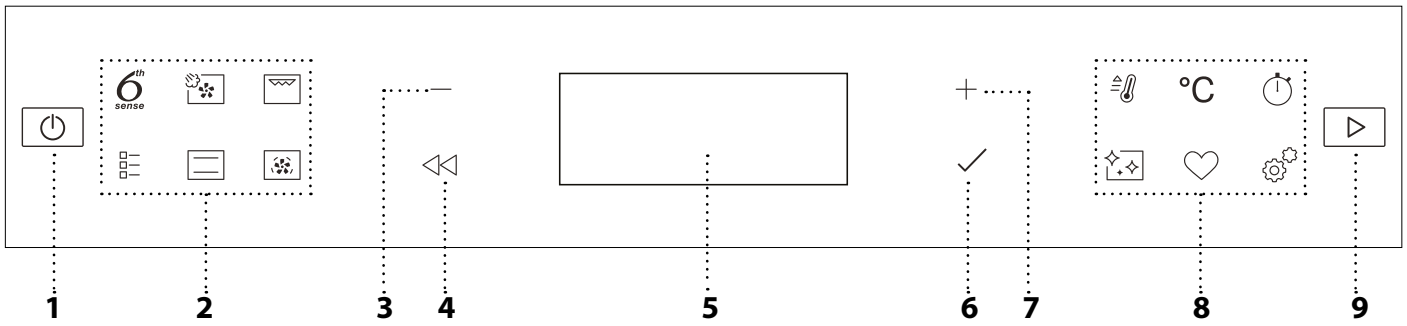


TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEEL



1. ON/OFF
Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks.

2. OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE
Otsejuurdepääsuks funktsioonidele ja menüüle.

3. NAVIGEERIMISNUPP MIINUS
Menüüs kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste vähendamiseks.

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

5. EKRAAN

6. KINNITA
Valitud funktsiooni või seatud väärtuse kinnitamiseks.

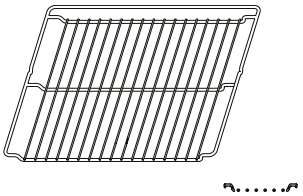
7. NAVIGEERIMISNUPP PLUSS
Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste suurendamiseks.

8. VALIKUD / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE
Otsejuurdepääsuks funktsioonidele, kestusele, seadetele ja lemmikutele.

9. START
Funktsiooni käivitamiseks määratud seadete või põhiseadetega.

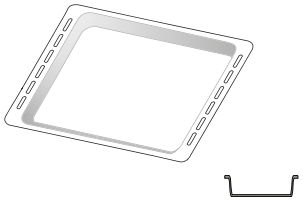
TARVIKUD

TRAATREST



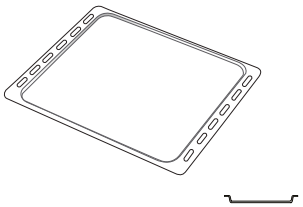
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÕRGUMISPANN



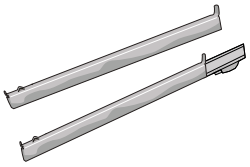
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



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

LIUGSIINID *

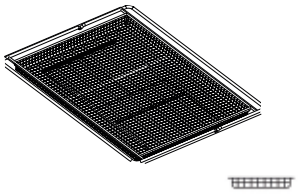


Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

TOIDUTERMOMEETER

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

ÕHKFRITÜÜR ALUS *



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

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.
Muid tarvikuid saab osta eraldi; tellimuste ja teabe saamiseks võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
*Saadaval ainult osal mudelitest

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

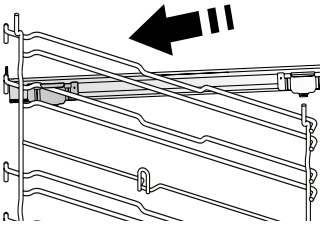
Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

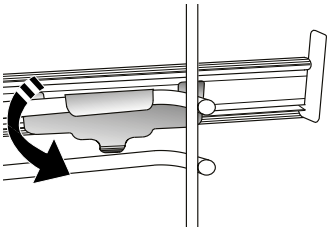
• Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE



Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

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



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

Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID

6TH SENSE

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

AUR+ÕHK

See funktsioon võimaldab auru ja sundõhu omadusi kombineerides küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Parimate tulemuste saavutamiseks soovitame kala valmistamisel kasutada aurufunktsiooni seadet TASE 3, liha valmistamisel seadet TASE 2 ja leiva ning magustoitude valmistamisel seadet TASE 1. Lisateavet sundõhu ja auruga küpsetamise manuaaltsüklite kohta vaadake küpsetustabelist „Aur+õhk".

GRILL

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

TAVAFUNKTSIOONID

- **KONVEKTSIOON**
  Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.
- **COOK 4**
  Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve söögikorra valmistamiseks. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.
- **TURBO GRILL**
  Suurte lihatükkide (jalad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.
- **KÜLMUTATUD**
  Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitudele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.
- **ERI PROGRAMMID**
  - » **PITSA**
    See funktsioon võimaldab valmistada kodus suurepärase restoraniväärilise pitsa vähem kui 10 minutiga. Spetsiaalne küpsetustsükkel töötab temperatuuritasemel üle 300 °C, andes tulemuseks seestpoolt pehme, servadest krõbeda ja ühtlaselt pruunistatud pitsa.
    Selle funktsiooni kombineerimine lisatarvikuga Pizza Stone WPro ja 30-minutilise eelkuumutamisega võimaldab küpsetada pitsa 5-8 minutiga.
    (Tellimine ja lisateave on saadaval müügijärgsest teenindusest ja veebisaidil www.whirlpool.eu)
  - » **ÕHKFRITÜÜR**
    See funktsioon võimaldab valmistada friikartuleid, kananagitsaid ja muud, kasutades vähem õli, nii et tulemused on meeldivalt krõbedad. Kütteelementide tsükkel soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringlema. Parimad tulemused saavutatakse ainult Kuumaõhufritüür alusega (on mõne mudeliga kaasas). Pange toiduained Kuumaõhufritüür alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Kuumaõhufritüür küpsetamistabeli juhiseid. Vältige rohkem kui ühe aluse kasutamist, et vältida ebaühtlast küpsemist.
  - » **KERGITAMINE**
    Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.
  - » **SOOJANAHOIDMINE**
    Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.
  - » **SULATAMINE**
    Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Asetage toit keskmisele ahjutasemele. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.
  - » **ECO TSÜKKEL ***
    Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Kui sisse on lülitatud Eco tsükkel, ei sütti valgustus küpsetamise ajal. Funktsiooni Eco tsükkel kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks tuleb ahjuust kuni toidu valmimiseni kinni hoida.
  - » **SUUR KÜPSETUS**
    Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri suurte lihatükkide küpsetamiseks (üle 2,5 kg). Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.

TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

SUNDÕHK

Samal ajal mitmel eri tasemel (kuni kolmel) erinevate roogade küpsetamiseks, mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate

toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

FAST PREHEAT (EELKUUMUTUS)

Ahju kiire eelkuumutamine.

TAIMER

Aja arvestamiseks ilma funktsiooni käivitamata.

PUHASTAMINE

- **PÜROLÜÜS**

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

- **SMARTCLEAN**

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

- **KATLAKIVIEEMALD.**

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

LEMMIKUD

Kümne lemmikfunktsiooni loetelu kuvamiseks.

SEADED

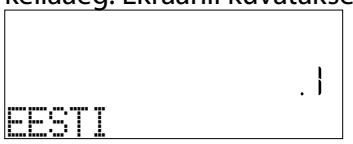
Ahju seadete muutmiseks. Kui ÖKO-režiim on aktiivne, siis vähendatakse energia säästmiseks ekraani heledust ning lamp lülitub 1 minuti möödudes välja. See aktiveeritakse ükskõik millist nuppu vajutades automaatselt uuesti. Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja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

* Funktsiooni kasutatakse Euroopa Liidu energiatõhususe deklaratsiooni soovituste kohaselt vastavalt määrusele (EL) nr 65/2014

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. VALIGE KEEL

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

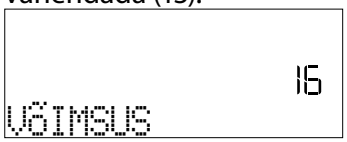


Vajutage nuppu + või — , et kerida läbi saadaval keelte ja valida endale sobiv. Valiku kinnitamiseks vajutage ✓ .

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

2. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

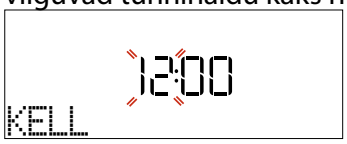
Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16): Kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada (13).



Valige menüüst SEADED suvand VÕIMSUS ja valige Madal.

3. MÄÄRAKE AEG

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



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

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 tsüklit, on oluline määrata õige vee kareduse tase. Lülitage selle määramiseks ahi nupust ⏻ sisse, vajutage nuppu ⚙ Seaded ning valige navigeerimisnuppudega + ja — üksus VEE KAREDUS. Kinnitamiseks vajutage nuppu ✓ . Valige navigeerimisnuppudega + ja — oma piirkonna veele vastav tase järgmise tabeli alusel.

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

Kinnitamiseks vajutage ✓ .

Vee kareduse tasemeks on eelseadistatud „Kare“.

5. KUUMUTAGE AHI

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

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

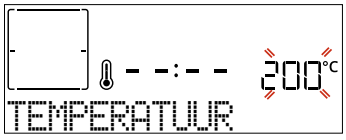
Ahju sisselülitamiseks vajutage ⏻: ekraanile kuvatakse viimane põhifunktsioon või peamenüü.

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

2. MUUTKE FUNKTSIOONI SEADEID

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

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE / AURUTASE



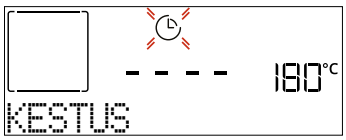
Kui väärtus ekraanil vilgub, vajutage selle muutmiseks nuppu + või —, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ ja jätkake järgnevate seadete seadistamist (kui on võimalik).

Samamoodi on võimalik valida grillimise taset: Grillimiseks on määratud kolm võimsustaset: 3 (kõrge), 2 (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 pärast °C nupu vajutamist temperatuuri/grilli taset muuta, kasutades nuppu + ja —.

KESTUS



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

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

LÕPUAEG (VIITSTART)

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

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

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

6TH SENSE

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

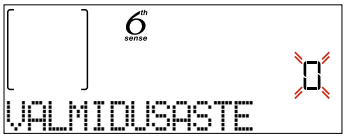
Vajaduse korral lihtsalt näidake lihtsalt toidu omadus, et saavutada optimaalne tulemus.

KAAL/KÕRGUS (ÜMAR-ALUS-KIHID)

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

KÜPSUS / PRUUNISTAMINE

Osades režiimi 6th Sense funktsioonides on võimalik reguleerida küpsustaset.



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

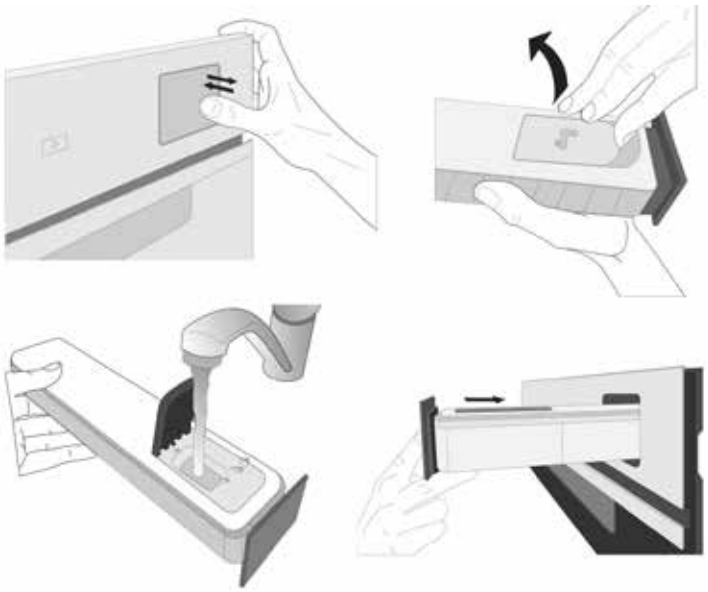
Kui see on funktsioonile lubatud, saab samal viisil osades režiimi 6th Sense funktsioonides reguleerida pruunistustaset vahemikus madal (-1) kuni kõrge (+1).

. AURUGA KÜPSETAMINE

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

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

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



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

3. KÄIVITAGE FUNKTSIOONI

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

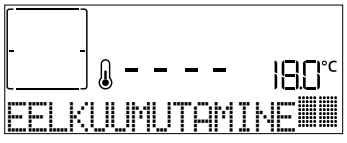
Kui vajutate viitstardi faasis [▷], siis küsib ahi, kas jätta see faas vahele, ja funktsioon käivitub kohe.

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

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

4. EELKUUMUTAMINE

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



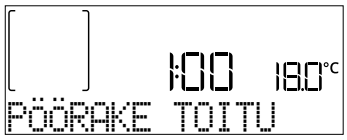
Kui see faas on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil viidatakse, et ahi on saavutanud valitud temperatuuri ja toit tuleb ahju panna („ADD FOOD" (Lisage toit)). Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist, selleks vajutage ✓ või [▷].

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

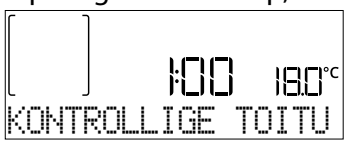
Küpsetusaeg ei sisalda eelkuumutamise aega. Soovitud sihttemperatuuri saab alati nupuga + või — muuta.

5. PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

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



Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha. Avage uks, tehke palutud toiming ja sulgege uks, seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks [▷]. Sarnaselt eelnevaga kuvatakse 10% enne küpsetamise lõpuaega ekraanil viip, mis palub toitu kontrollida.

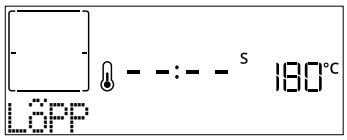


Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha. Kontrollige toitu, sulgege uks ja vajutage küpsetamise jätkamiseks nuppu ✓ või [▷].

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

6. KÜPSETAMISE LÕPP

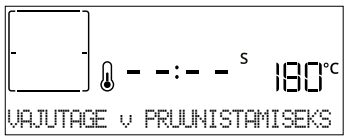
Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.



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

PRUUNISTAMINE

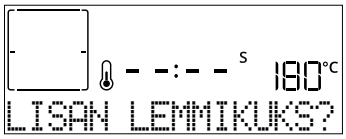
Mõned funktsioonid võimaldavad toidu pealispinda pruunistada ja käivitavad selleks pärast küpsetamise lõppemist grilli.



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

. LEMMIKUD

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



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

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

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

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

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

. PUHASTAMINE

- **PÜROLÜÜS**

Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal.

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

Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riiulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud. Parimate puhastustulemuste saavutamiseks eemaldage suurem mustus enne Pyro-funktsiooni kasutamist niiske käsna ja tavalise ahjupuhastusvahendiga. Kasutage pürolüüsifunktsiooni ainult siis, kui seade on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

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

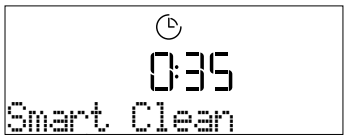
Soovitud tsükli valimiseks vajutage nuppu + või —, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓. Kui tsükkel on valitud, vajutage soovi korral lõppaja (viitstart) valimiseks nuppu + või —, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

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

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

- **SMARTCLEAN**

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



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

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

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

.VEE ÄRAVOOL

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

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

.DESCALE (KATLAKIVI EEMALDAMINE)

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

Kasutaja saab katlakivieemalduse igal ajal käivitada puhastamise menüüst.

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

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

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

Katlakivieemaldust võib teostada ka alati, kui kasutaja

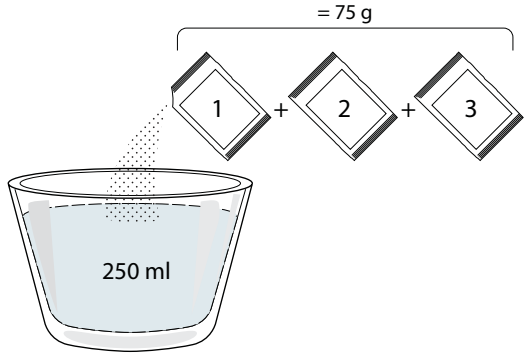
soovib sisemise aurukontuuri põhjalikumat puhastamist.
Enne katlakivieemalduse faasi käivitamist kontrollib seade, kas katlas on jääkvett, ja vajadusel võib teostada Äravoolu tsükli. Sellisel juhul peate pärast Äravoolu tsüklit sahtli tühjendama, enne kui jätkate katlakivieemaldamise faasiga.

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

» **FAAS 1/2: KATLAKIVI (70 MIN)**

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

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



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

Pärast katlakivi eemaldamist lastakse katel tühjaks: selles etapis kasutatav katlakivieemalduslahus valatakse väljavõetavasse sahtlisse. Palun tühjendage sahtlit.

» **FAAS 2/2: LOPUTAMINE (30 MIN)**

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

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

Kui katlakivi eemaldamise protseduur on lõpetatud, on soovitatav kuivatada kambrid võimalikest veejääkidest. Seejärel on võimalik kasutada kõiki aurufunktsioone. Palun tühjendage sahtlit. Katlakivi eemaldamise tsükkel on lõpetatud.

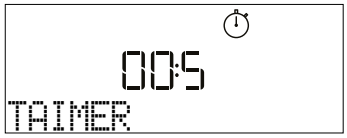
Pange tähele: Katlakivi eemaldamise ajal võib olla kuulda mõningast müra, kuna ahjupumbad on aktiveeritud, et tagada optimaalne katlakivi eemaldamise tõhusus.

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

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

. MINUTILUGEJA

Vajutage selle funktsiooni aktiveerimiseks ikooni ⏱. Soovitud kestuse valimiseks vajutage nuppu + või — ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks nuppu ✓.



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

Pange tähele: Minutilugeja ei aktiveeri ühtegi küpsetamistsüklit.

Minutilugeja saab aktiveerida ka siis, kui mõni funktsioon töötab.

Taimer jätkab sõltumatuna aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.

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

Minutilugeja tühistamiseks vajutage ikooni ⏱, seejärel valige —, kuni ajaks kuvatakse „--:--". Kinnitamiseks vajutage nuppu ✓.

. KLAHVILUKK

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

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

. TOIDUTERMOMEETRI KASUTAMINE (KUI ON OLEMAS)

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

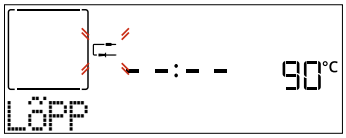
Kui olete termomeetri sisestanud, aktiveerub helisignaal ja ekraanil kuvatakse „SOND SISESTATUD“.

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

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

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

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



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

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

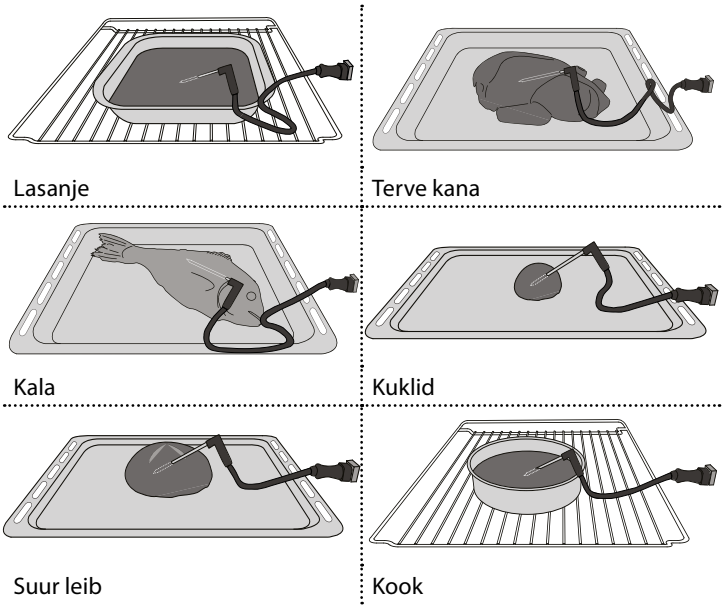
Kaabel on pooljäik ja seda saab vajaduse järgi vormida, et termomeeter võimalikult tõhusalt eri liiki toitudesse sisestada. Veenduge, et kaabel ei puudutaks küpsetamise ajal ülemist kütteelementi.

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

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

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

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



. MÄRKUSED

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

. ENERGIATÕHUSUSE MÄRKMED

- Kasutage ära jääksoojust: lülitage ahi välja 5–10 minutit enne küpsetamise lõppu, et kasutada järelejäänud soojust.
- Hoidke uks kinni: võimalusel vältige ahju ukse avamist küpsetamise ajal, sest see laseb kuumuse välja.
- Valmistage suuremaid portsjoneid: kasutage ahju peamiselt suuremate roogade (nt üle 1 kg liha) või suuremate portsjonite valmistamiseks, et energiast maksimumi võtta.
- Puhastage ukse tihendit regulaarselt: puhas tihend takistab soojuskadu ja tagab tõhusa toiduvalmistamise.
- Eelsoojendage ainult siis, kui see on vajalik: eelsoojendage ahju ainult siis, kui seda on soovitatud retseptis või küpsetustabelis.
- Valige tumedad küpsetusplaadid: tumedad plaadid neelavad soojust paremini, täiustades küpsetamise tõhusust.
- Planeerige oma toiduvalmistamist: valmistage mitu rooga järjest, et kasutada jääksoojust ja vältida täiendavat eelsoojendamist.
- Valige energiasäästuprogramm: kasutada spetsiaalset ECO-programmi väiksema energiatarbimise tagamiseks. Lisateabe saamiseks vaadake küpsetustabelit.
- Eemaldage kasutamata tarvikud: võtke välja plaadid või riiulid, mida te ei vaja, et parandada soojusringluse efektiivsust ja vähendada toote soojusmahtuvust.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

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

LIHA

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

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

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

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärast küpsetamist ühel ahjutasandil.

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

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

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

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

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

KERGITAMINE

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

6th sense KÜPSETAMISTABEL

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

* Soovituslik kogus

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

6th sense KÜPSETUSTABEL

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

* Soovituslik kogus

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

KUUMAÕHUFRITÜÜR KÜPSETUSTABEL

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

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

FUNKTSIOONID	Õhkfritüür

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

KÜPSETUSTABEL AUR+ÕHK

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

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

TARVIKUD		
	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid / biskviitkoogid		Jah	170	30 - 50	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	30 - 90	4 1
Küpsised		Jah	150	20 - 40	3
		Jah	140	30 - 50	4
		Jah	140	30 - 50	4 1
		Jah	135	40 - 60	5 3 1
Väiksed koogid / muffinid		Jah	170	20 - 40	3
		Jah	150	30 - 50	4
		Jah	150	30 - 50	4 1
		Jah	150	40 - 60	5 3 1
Tuuletaskud		Jah	180 - 200	30 - 40	3
		Jah	180 - 190	35 - 45	4 1
		Jah	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Besee		Jah	90	110 - 150	3
		Jah	90	130 - 150	4 1
		Jah	90	140 - 160 *	5 3 1
Pitsa / Leib / Focaccia		Jah	190 - 250	15 - 50	2
		Jah	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, focaccia)		Jah	310	7 - 12	2
		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 (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)		Jah	180 - 190	45 - 55	3
		Jah	180 - 190	45 - 60	4 1
		Jah	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKTSIOONID	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsioonküpsetus	Grill	Turbogrill	MaxiCooking	Cook 4	Eco tsükkel	Pitsa

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

Whirlpool

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 - 200	20 - 30	3
		Jah	180 - 190	20 - 40	4 1
		Jah	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasanje / lahtised pirukad / küpsetatud pasta / cannelloni		Jah	190 - 200	45 - 65	3
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg		Jah	190 - 200	80 - 110	3
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)	XL	-	170	110 - 150	2
Kana / küülik / part 1 kg		Jah	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun / hani 3 kg		Jah	190 - 200	80 - 130	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	180 - 200	40 - 60	3
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Röstleib ja -sai)		-	3 (kõrge)	3 - 6	5
Kalafileed / -steigid		-	2 (keskmine)	20 - 30 **	4 3
Vorstid/ kebabid /ribid / kotletid		-	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
Küpsised	4 COOK Küpsised	Jah	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts (Tordid)	4 COOK Tarts (Tordid)	Jah	170	50 - 70	5 3 2 1
Ümmargune pitsa	4 COOK Pitsa	Jah	210	40 - 60	5 3 2 1
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	190	40 - 120 *	5 3 1
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / röstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalõigud (tase 1)	4 COOK Menüü	Jah	190	40 - 120 *	5 4 2 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	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

FUNKTSIOONID									
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsioonküpsetus	Grill	Turbogrill	MaxiCooking	Cook 4	Eco tsükkel	Pitsa

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

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

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

Ärge kasutage 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.

Jääkide pehmendamiseks ja eemaldamiseks võib kasutada tavalist ahjupuhastusvahendit, mis lihtsustab ahjuõõnsuse ja tarvikute käsitsi puhastamist.

VÄLISPIND

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

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

SISEPINNAD

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

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

• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

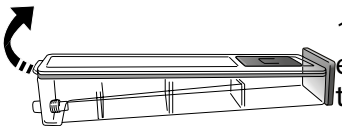
TARVIKUD

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

VEESAHTLI HOOLDUS

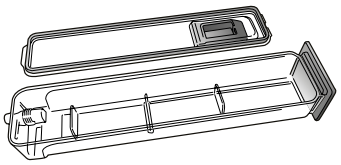
Ettevaatust! Veesahtli ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks: vigastuste oht!
Iga auruga toiduvalmistamise tsükli lõpus, umbes 30 minuti pärast, teeb ahi automaatselt umbes üheminutilise tühjendustsükli, viies kogu süsteemis oleva vee väljavõetavasse sahtlisse.
Märkus. Vältige vee jätmist süsteemi kauemaks kui 2 päevaks.

Vee täielikuks eemaldamiseks seest või sisepindade puhastamiseks võite avada veesahtli.



1. Veesahtli ülemise katte eemaldamiseks lükake tagumist klappi ülespoole.

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



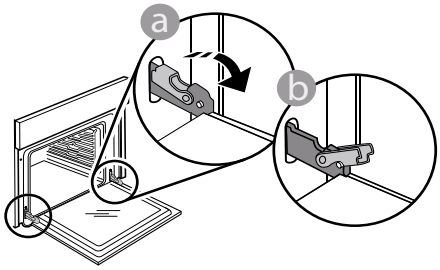
Kasutage veesahtli täitmisel ainult toatemperatuuril olevat vett: kuum vesi võib mõjutada aurusüsteemi tööd. Kasutage ainult joogivett.

AURUTI

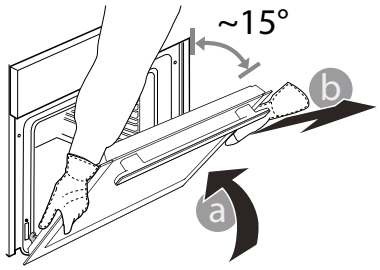
Et tagada ahju optimaalne töö ja ennetada katlakivi teket, soovitame regulaarselt kasutada funktsiooni „Katlakivi“. Kui aurufunktsioone ei kasutata pikka aega, on soovitatav aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja paak täielikult täita.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

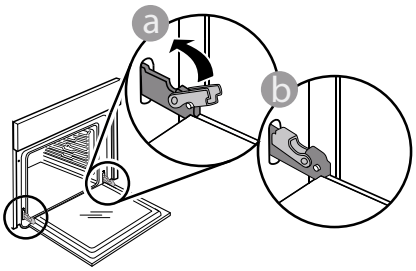


2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.
Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni - ärge hoidke seda käepidemest.
Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb.
Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

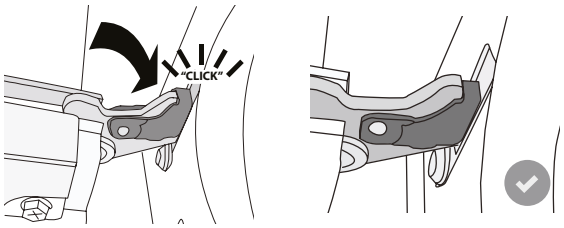


3. Ukse tagasi paigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

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



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



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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.

2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.

3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogeenpirnid.

Tootes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks. (EÜ määrus 244/2009) Pirnid on saadaval teeninduses.

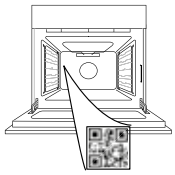
Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

RIKKEOTSING

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

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- QR-koodi kasutamine teie seadmes
- Külastage meie veebilehte **docs.whirlpool.eu**
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teenindusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



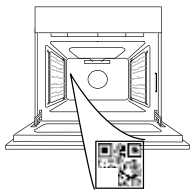
®/TM/© 2026 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.

Whirlpool

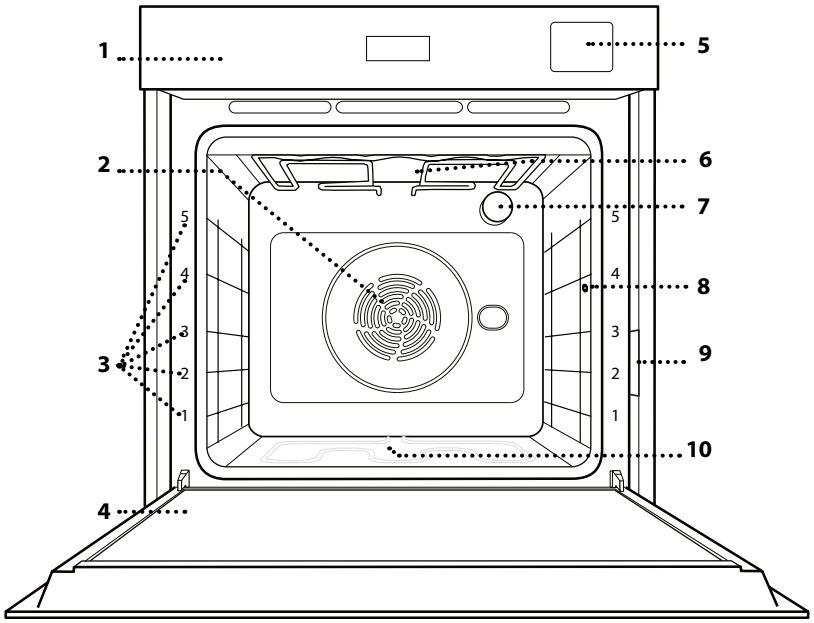
KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa **www.register10.eu**

Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA LAITTEESSASI OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI LISÄTIETOJA.

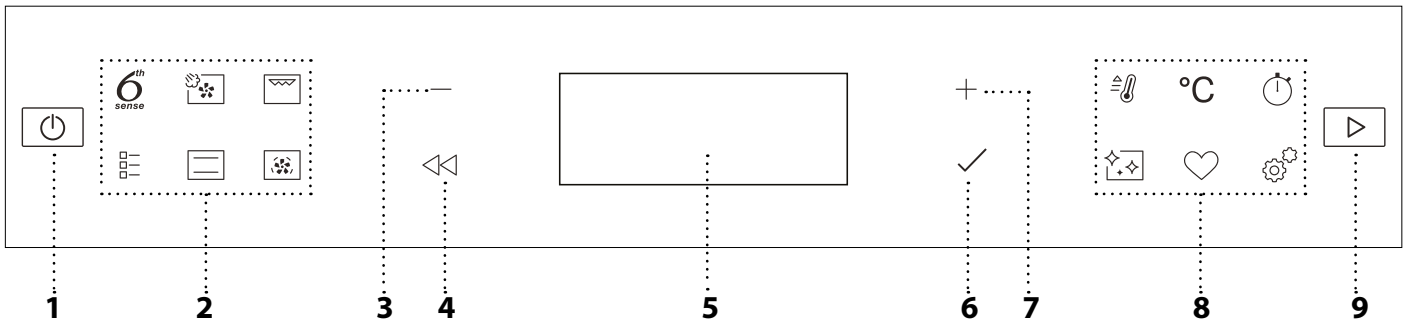


TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin ja pyöreä lämpövastus (ei näkyvissä)
3. Hyllykköohjaimet (taso osoitetaan uunin edessä)
4. Luukku
5. Vesilokero
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Valo
8. Paistomittarin kytkentäpiste
9. Tunnistekilpi (älä poista)
10. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

OHJAUSPANEELI



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ
Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon.

2. SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN
Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE
Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten laskemiseen.

4. TAKAISIN
Palaa edelliseen näkymään. Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsentämisen aikana.

5. NÄYTTÖ

6. VAHVISTUS
Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

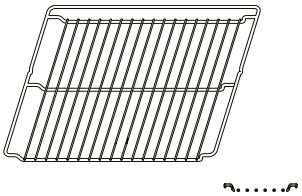
7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE
Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN
Nopea pääsy toimintoihin, kestoon, asetuksiin ja suosikkeihin.

9. KÄYNNISTÄ
Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

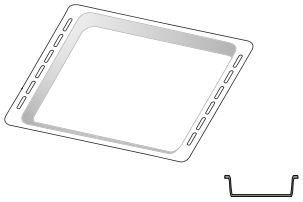
VARUSTEET

RITILÄ



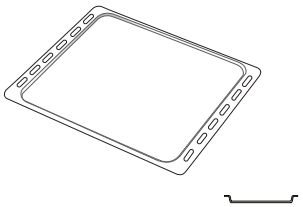
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU



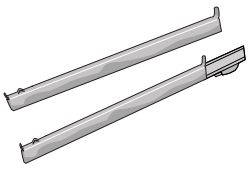
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *



Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT*

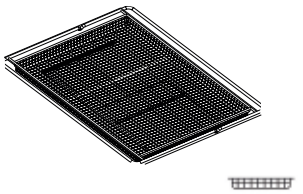


Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

LÄMPÖMITTARI

Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Jäykän tukensa ansiosta sitä voidaan käyttää lihalle ja kalalle, sekä myös leivälle, kakuille ja leivonnaisille.

KIERTOILMAKYPS. -ALUSTA*



Käytetään ruokien valmistukseen Ilmapaisto -toiminnolla; leivinpelti sijoitetaan alemmalle tasolle keräämään mahdollisesti putoavat murut ja nesteet. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

Varusteiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.
Muita varusteita voidaan ostaa erikseen; tilauksia ja tietoja varten ota yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun.
* Saatavana vain eräissä malleissa

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

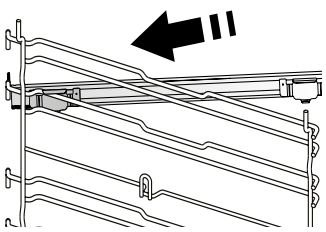
Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, asetetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

• Hyllykköohjaimet voidaan irrottaa nostamalla niitä ylöspäin ja vetämällä alaosat pois paikoiltaan: Nyt hyllykköohjaimet ovat poistettavissa.

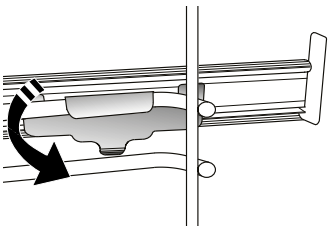
• Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylempään kiinnikkeeseen. Pidä ohjaimia ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske pellin ohjaimet tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.

LIUKUKISKOJEN KIINNITYS



Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

Kiinnitä liukukappaleen ylempi pidike kannattimeen ja liu'uta liukukappaletta niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikoilleen.



Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosaa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.

Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

TOIMINNOT

6TH SENSE

Näiden ansiosta voit valmistaa automaattisesti kaikentyyppisiä ruokia (lasagne, liha, kala, vihannekset, kakut ja leivonnaiset, suolaiset leivonnaiset, leipä, pizza). Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

HÖYRY + KIERTOILMA

Höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla sisältä mureita ja meheviä. Parhaiden kypsennystulosten saavuttamiseksi on suositeltavaa valita TASON 3 höyry kalan kypsennykseen, TASON 2 höyry lihalle ja TASO 1 leivälle ja jälkiruoille.
Lisätietoja manuaalisista kiertoilma + höyry-kypsennysjaksoista on “Höyry + kiertoilma” -kypsennystaulukossa.

GRILLI

Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

PERINTEISET TOIMINNOT

- **KONVEKTIOUUNI**
  Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen leipominen vain yhdellä tasolla.
- **COOK 4**
  Erilaisten neljällä tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, kakkujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Noudata kypsennystaulukkoa parhaiden tulosten saamiseksi.
- **TURBO GRILL**
  Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.
- **PAKASTE LEIV.**
  Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä valmiille pakasteruoille tarkoitetusta tyypistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.
- **ERIKOISTOIMINNOT**
  - » **PIZZA**
    Tällä toiminnolla voit valmistaa herkullista kotitekoista pizzaa alle 10 minuutissa aivan kuten ravintolassa.
    Erityinen kypsennysjakso toimii yli 300 celsiusasteen lämpötilassa, jolloin saadaan sisältä pehmeää, reunoiltaan rapeaa ja täysin tasaisesti ruskistunutta pizzaa.
    Kun tämä toiminto yhdistetään Pizza Stone WPro -lisävarusteeseen ja 30 minuutin esikuumennukseen, pizza paistuu 5-8 minuutissa.
    (Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta www.whirlpool.eu)
  - » **KIERTOILMAKYPS.**
    Tällä toiminnolla voit valmistaa ranskanperunoita, kananugetteja ja paljon muuta käyttäen vähemmän öljyä ja saaden silti mukavan rapeita lopputuloksia. Kuumennuselementit kiertävä tilan lämmittämiseksi kunnolla ja puhallin kierrättää kuumaa ilmaa. Parhaat tulokset saadaan ainoastaan käyttämällä Ilmapaisto -alustaa (toimitetaan joidenkin mallien mukana). Aseta ruoka Ilmapaisto -alustalle yhteen kerrokseen ja noudata Ilmapaisto -alustan käyttöohjeita parhaiden tulosten aikaansaamiseksi. Vältä useamman kuin yhden alustan käyttämistä epätasaisen kypsennyksen ehkäisemiseksi.
  - » **KOHOTUS**
    Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
  - » **LÄMPIMÄNÄPITO**
    Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.
  - » **SULATUS**
    Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.
  - » **SÄÄSTÖJAKSO ***
    Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen yhdellä tasolla. Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää säästöohjelmaa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.
  - » **ISOT LIHAPALAT**
    Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan suurille lihapaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.

PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.

KIERTOILMA

Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

NOPEA ESILÄMMITYS

Esikuumentaa uunin nopeasti.

AJASTIN

Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.

PUHDISTUS

- **PYROLYYSIPUHD.**

Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. Valittavissa on kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (Pyrolyysipuhd.) ja lyhyt jakso (Pyro/puhd./Eco). Suosittelemme käyttämään koko jaksoa parhaan puhdistustuloksen saavuttamiseksi.

- **SMARTCLEAN**

Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada uunin pohjalle 200 ml juomakelpoista vettä ja käynnistä toiminto ainoastaan kun uuni on kylmä.

- **POISTA KALKKI**

Poistaa kalkkijäämät boilerista**.** Suosittelemme käyttämään tätä toimintoa säännöllisin väliajoin. Jos näin ei tehdä, näytölle tulee uunin puhdistamisesta muistuttava viesti.

SUOSIKIT

Hakee 10 suosikkitoiminnon luettelon.

ASETUKSET

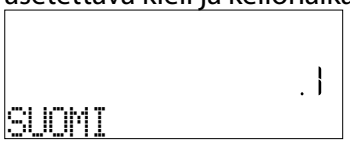
Säätää uunin asetukset. Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua. Se aktivoidaan uudelleen automaattisesti, kun painetaan mitä tahansa painiketta. Kun “DEMO”-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä “DEMO”-tilaan “ASETUKSET”-valikosta ja valitsemalla “Pois päältä”. Valitsemalla “TEH.ASE. PALAU.” tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

* Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. KIELEN VALINTA

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee “Suomi”.

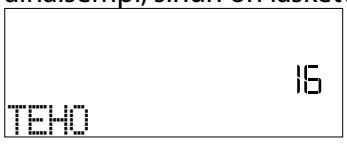


Paina + tai — selataksesi kielivalikoimaa ja valitse haluamasi. Vahvista valinta painamalla ✓ .

Huomaa: Kieltä voidaan myöhemmin muuttaa valitsemalla KIELI-valikkokohta ASETUKSET-valikosta painamalla ⚙

2. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW (16): Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, sinun on laskettava kyseistä arvoa (13).



Mene “TEHO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “MATALA”.

3. ASETA AIKA

Kielen valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.

Aseta oikea aika painamalla + tai — ja paina ✓ : Näytössä vilkkuu kaksi minuutteja tarkoittavaa numeroa. Aseta minuutit painamalla + tai — ja vahvista painamalla ✓ .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse “KELLO”-valikkokohta “ASETUKSET”-valikosta painamalla ⚙

4. ASETA VEDEN KOVUUSTASO

Jotta uuni pystyisi toimimaan tehokkaasti ja jotta voitaisiin taata, että se muistuttaa asiakasta säännöllisesti kalkinpoistojakson suorittamisesta tarvittaessa, on tarpeen asettaa oikea veden kovuustaso. Se asetetaan käynnistämällä uuni painamalla ⏻, painamalla ⚙ Asetukset ja käyttämällä selauspainikkeita + ja — , joilla valitaan VEDEN KOVUUS. Vahvista painamalla ✓ . Käytä selauspainikkeita + ja — alueesi vedelle oikean tason valitsemiseen seuraavan taulukon mukaisesti:

VEDEN KOVUUSTASOJEN TAULUKKO				
Taso		°dH Saksalaiset asteet	°fH Ranskalaiset asteet	°Clark Suomi asteet
1	Erittäin pehmeä	0-6	0-10	0-7
2	Pehmeä	7-11	11-20	8-14
3	Keskitaso	12-16	21-29	15-20
4	Kova	17-34	30-60	21-42
5	Erittäin kova	35-50	61-90	43-62

Vahvista painamalla ✓ .

Veden kovuustasoksi on esiasetettu, "Kova".

5. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: Tämä on täysin normaalia.
Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten kiertoilmatoimintoa (esim. "Kiertoilma" tai "Konvektiouuni”).

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

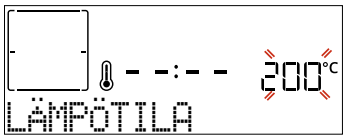
Painikkeen ⏻ painaminen kytkee uunin päälle: näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko.

Toiminnot voidaan valita painamalla kuvaketta, silloin kuin kyseessä on jokin päätoiminnoista, tai selaamalla valikon läpi: Haluttu valikkokohta valitaan (näytöllä näkyy ensimmäinen valittavissa oleva kohta) painamalla + tai — ja vahvistamalla sitten painamalla ✓ .

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina ◁◁

LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO / HÖYRYTASO



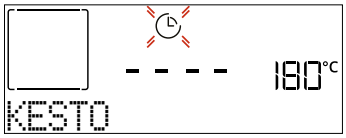
Kun arvo vilkkuu näytöllä, muuta sitä painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ ; jatka sitten seuraaviin asetuksiin (jos mahdollista).

Samalla tavalla on mahdollista asettaa grillin taso: Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 3 (korkea), 2 (keskitaso), 1 (matala).

Kiertoilma + höyrytys -toiminnossa voit valita höyryn määrän seuraavien arvojen joukosta: HÖYRY 1, HÖYRY 2.

Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, lämpötilaa/ grillaustasoa voidaan muuttaa kohdista + - tai — , painikkeen °C painamisen jälkeen.

KESTO



Kun kuvake 🕒 vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ . Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista painamalla ✓ tai ▷, jolloin toiminto käynnistyy. Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla ⏱ : muuta sitä painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ .

PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYSVIIVE)

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästää toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake 🕒 vilkkuu.

Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla + tai — ja paina sitten ✓ toiminnon vahvistamista ja aktivointia varten. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

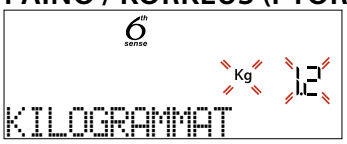
Huomaa: Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu. Odotusaikana voit painaa + tai — muuttaaksesi ohjelmoitua päättymisaikaa tai muuttaa muita asetuksia painamalla ◁◁ . Jos haluat katsella tietoja, painamalla ⏱ voit vaihtaa näyttöön päättymisajan tai keston.

. 6TH SENSE

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, lämpötilan sekä kypsennyksen ja paistamisen keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille.

Näin halutessasi voit yksinkertaisesti ilmoittaa ruoan ominaisuudet ja saat aina parhaan tuloksen.

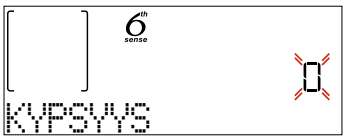
PAINO / KORKEUS (PYÖREÄ-PELTI-KERROKSET)



Toiminnon asettamiseksi asianmukaisella tavalla on noudatettava näyttöön tulevia kehoituksia, ja painettava + tai — halutun arvon asettamiseksi ja sitten vahvistettava painamalla ✓ .

KYPSYYS / RUSKISTUS

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyystasoa.



Kun uuni kehottaa, valitse haluttu kypsyystaso raa'asta (-1) erittäin kypsään (+1) painamalla + tai — . Vahvista painamalla ✓ tai ▷, jolloin toiminto käynnistyy.

Samalla tavoin on eräissä 6th Sense -toiminnoissa mahdollista säätää ruskistustasoa matalasta (-1) korkeaan (+1).

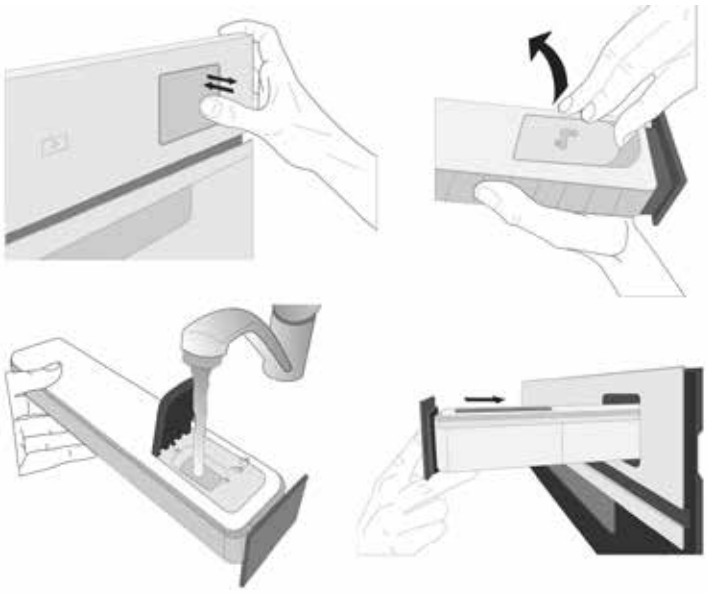
. HÖYRYTYSTOIMINTO

Valitsemalla manuaalisista toiminnoista “Höyrytyksen” tai “Kiertoilman + Höyrytyksen” tai yhden useista 6th Sense -resepteistä on mahdollista valmistaa kaikentyyppisiä ruokia höyrytystä käyttäen. Höyry leviää ruokaan nopeammin ja tasaisemmin verrattuna konventiotoimintojen kuumaan ilmaan: tämä vähentää kypsennysaikaa ja lukitsee ruoan arvokkaat ravinteet sekä varmistaa, että saat erinomaisia ja erittäin herkullisia tuloksia kaikilla resepteillä. Luukku tulee pitää

kiinni koko höyrytyskypsennyksen ajan.

Höyryllä kypsentäminen edellyttää, että uunin sisällä olevaan boileriin laitetaan vettä ohjauspaneelissa olevan ulovedettävän laatikon avulla.

Kun näytössä näkyy "LISÄÄ VETTÄ" -merkintä, vedä laatikko ulos, avaa laatikon kansi ja täytä se juomavedellä näytössä pyydettyyn tasoon asti. Sulje laatikko työntämällä sitä varovasti paneelia kohden, kunnes se on täysin suljettu. Kun laatikko on asetettu paikalleen, jatka kypsennysjaksoa painamalla KÄYNNISTÄ. Laatikon on aina pysyttävä suljettuna, veden täyttämistä lukuun ottamatta.



Ensimmäisen täyttökerran jälkeen ja kun kyseessä ovat pitemmät kypsennysjaksot, kun vesi on loppunut, saattaa olla tarpeen lisätä sitä uudestaan, jotta jakso saadaan suoritetuksi loppuun: uuni ilmoittaa, jos täyttämistä tarvitaan.

3. TOIMINNON KÄYNNISTYS

Jos oletusarvot ovat oikein tai kun olet tehnyt haluamasi asetukset, voit aktivoida toiminnon milloin tahansa painamalla ▷.

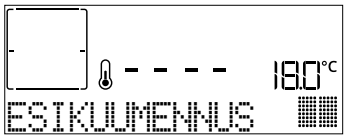
Jos painat viivevaiheen aikana painiketta ▷, uuni kysyy, haluatko hypätä tämän vaiheen yli ja käynnistää toiminnon välittömästi.

Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten. Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla ⏻.

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti. Voit joko valita toisen toiminnon tai odottaa täydellistä jäähdytystä.

4. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on aktivoitu.



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; "LISÄÄ RUOKA". Avaa nyt luukku, aseta ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys painamalla ✓ tai ▷.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä + tai — .

5. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana.

Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Avaa luukku, suorita näytön ilmoittama toimenpide ja sulje luukku; jatka sitten kypsennystä painamalla ▷.

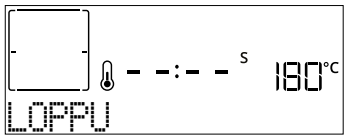
Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä 10 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Tarkasta ruoka, sulje luukku ja jatka kypsentämistä painamalla ✓ tai ▷.

Huomaa: Ohita nämä toimenpiteet painamalla ▷ . Jos mitään toimenpidettä ei kuitenkaan suoriteta tietyn ajan kuluessa, uuni jatkaa kypsentämistä.

6. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

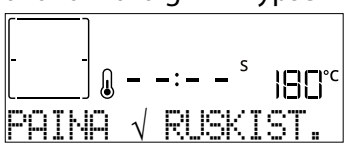
Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.



Jatka kypsentämistä manuaalisesti (ilman ajastinta) painamalla ▷ tai aseta uusi kesto painamalla + , jolloin kypsennysaika jatkuu. Kummassakin tapauksessa kypsennysparametrit säilyvät.

RUSKISTUS

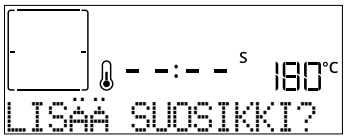
Joidenkin toimintojen avulla voit ruskistaa ruoan pinnan aktivoimalla grillin kypsennyksen päättymisen jälkeen.



Kun näytöllä näkyy kyseinen viesti, tarpeen vaatiessa käynnistä viiden minuutin ruskistusjakso painamalla ✓ . Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa painamalla ⏻, jolloin uuni menee pois päältä.

. SUOSIKIT

Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1-10 suosikkiluettelossasi.



Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina ✓, muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla ◁◁.

Kun olet painanut ✓ valitse numerokohta painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓.

Huomaa: Jos muisti on täynnä, tai valittu numero on jo käytetty, uuni pyytää vahvistusta edeltävän toiminnon ylikirjoittamiseen.

Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla ♡ : Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.

Valitse toiminto painamalla + tai —, vahvista painamalla ✓, sekä aktivoi painamalla ▷.

. PUHDISTUS

- **PYROLYYSIPUHD.**

Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.

Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

Poista kaikki varusteet - myös hyllykköohjaimet - uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi. Parhaiden puhdistustulosten saavuttamiseksi poista pahin lika kostealla sienellä ja tavallisella uuninpuhdistusaineella ennen Pyro-toiminnon käyttöä. Suosittelemme pyrolyysipuhdistustoimintoa vain, jos uuni on erittäin likainen tai siitä tulee pahaa hajua kypsennyksen aikana.

Kun painat ✧, näytölle tulee "Pyro".

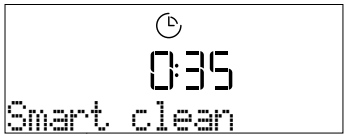
Paina + tai — halutun jakson valitsemiseksi ja vahvista sitten painamalla ✓. Kun jakso on valittu, voit halutessasi painaa + tai — asettaaksesi päättymisajan (viivästetty käynnistys), ja vahvistaa sitten painamalla ✓.

Puhdista luukku ja ota pois kaikki varusteet kehotuksen mukaisesti; kun olet valmis, sulje luukku ja paina ▷ : uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

- **SMARTCLEAN**

Kun painetaan ✧, näyttöön tulee "Smart Clean".



Toiminto aktivoidaan painamalla ▷: näyttö kehottaa suorittamaan kaikki tarvittavat toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset: Seuraa ohjeita ja paina ✓ lopuksi. Kun kaikki vaiheet on suoritettu, aktivoi puhdistusjakso kehotettaessa painamalla ▷.

Huomaa: Suosittelemme, että et avaa uunin luukkua puhdistusjakson aikana, jotta vesihöyry ei poistu uunista, koska tämä saattaa vaikuttaa haitallisesti puhdistustulokseen.

Asianmukainen viesti alkaa vilkkua näytöllä, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

.TYHJENNYS

Tyhjennystoiminnolla tyhjennetään vesi, jotta sitä ei jäisi seisomaan boileriin. Tämä tuote on kehitetty siten, että se suorittaa tyhjennysjakson automaattisesti kun kypsennys on loppunut/päättynyt.

Noin 30 minuutin kuluttua kypsennyksen loppumisen/päättymisen jälkeen uuni tyhjentää järjestelmän automaattisesti siirtäen jäljellä olevan veden laatikkoon (ole varovainen äläkä poista laatikkoa kypsennyksen jälkeen). Kun tämä on tehty, laatikko voidaan poistaa ja tyhjentää. Suosittelemme tyhjentämään laatikon heti, kun tyhjennys on suoritettu.

.KALKINPOISTO

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto mahdollistaa höyryjärjestelmän pitämisen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Kun toiminto on käynnistetty, noudata näytöllä näkyviä ohjeita. Koko toiminnon keskimääräinen kesto on noin 140 minuuttia.

Käyttäjä voi aloittaa kalkinpoiston milloin tahansa Puhdistusvalikosta.

Näyttö ilmoittaa, kun on tullut aika suorittaa kalkinpoisto (katso alla oleva taulukko).

KALKINPOISTOA KOSKEVA VIESTI	MERKITYS
<KALKINPOISTOA SUOSITELLAAN> Se tulee näkyviin, kun höyryjaksoja* on ollut noin 15 tuntia	Kalkinpoistojakson suorittamista suositellaan.
<KALKINPOISTOA TARVITAAN> Se tulee näkyviin, kun höyryjaksoja* on ollut noin 20 tuntia	Kalkinpoisto on pakollista. Ei ole mahdollista suorittaa höyryjaksoa ennen kuin kalkinpoistojakso on suoritettu.

*ottaen huomioon veden kovuustason oletusarvon (4 - kova). Höyryjaksojen määrä, joiden kuluttua kalkinpoiston

viestit tulevat näkyviin, riippuu laitteeseen asetetusta veden kovuustasosta.

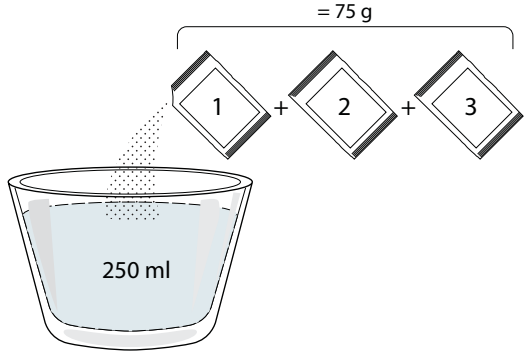
Kalkinpoistotoiminto voidaan suorittaa myös aina kun käyttäjä haluaa puhdistaa sisäisen höyrypiirin tarkemmin.
Ennen kalkinpoistovaiheen suorittamista laite tarkastaa, onko boilerissa jäljelle jäänyttä vettä ja tyhjennysjakso voidaan suorittaa tarvittaessa. Tässä tapauksessa on laatikko tyhjennettävä tyhjennysjakson jälkeen ennen kalkinpoistojakson jatkamista.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 30 minuuttia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti "VESI ON KUUMAA".

» **VAIHE 1/2: KALKINPOISTO (70 MIN)**

Kun näytöllä lukee <LISÄÄ 0,25 L LIUOSTA>, kaada kalkinpoistoliuos laatikkoon. Jotta kalkinpoisto onnistuisi parhaalla mahdollisella tavalla, suosittelemme täyttämään säiliön liuoksella, joka sisältää 75 g erityistä WPRO-tuotetta ja 250 ml juomavettä. Suosittelemme käyttämään kunnossapitoon ammattimaista WPRO-kalkinpoistoainetta, jotta uunin höyrytystoiminto toimisi parhaalla mahdollisella tavalla. Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta **www.whirlpool.eu**.

Whirlpool ei ole vastuussa mistään mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat muiden markkinoilla olevien puhdistustuotteiden käyttämisestä.



Kun kalkinpoistoliuos on kaadettu laatikkoon, aloita varsinainen kalkinpoistoprosessi painamalla ▷. Kalkinpoistovaiheen aikana ei ole tarpeen oleskella laitteen edessä. Jokaisen vaiheen loputtua kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee ohje seuraavan vaiheen suorittamisesta.

Kun kalkinpoistovaihe on valmis, boileri tyhjennetään: tässä vaiheessa käytetty kalkinpoistoliuos kaadetaan ulos vedettävään laatikkoon. Tyhjennä laatikko.

» **VAIHE 2/2: HUUHTELU (30 MIN.)**

Jotta kalkinpoiston jätteet voidaan puhdistaa laatikosta ja höyrypiiristä, laitteelle on suoritettava huuhtelujakso. Kun näytöllä näkyy <LISÄÄ 0,25 L VETTÄ> täytä säiliöön 0,25 L juomakelpoista vettä ja aloita huuhtelu painamalla sitten ▷. Älä sammuta uunia ennen kuin kaikki toiminnon vaatimat vaiheet on suoritettu.

Huomaa: järjestelmän tarvitessa saatetaan pyytää tyhjentämään laatikko ja toistamaan tämä toimenpide.

Kun kalkinpoistoprosessi on valmis, on tila suositeltavaa kuivata mahdollisista vesijäänteistä. Nyt on mahdollista käyttää uudelleen kaikkia höyrytoimintoja. Tyhjennä laatikko. Kalkinpoistojakso on päättynyt.

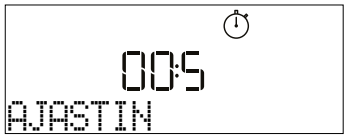
Huomaa: kalkinpoistojakson aikana saattaa kuulua hieman melua, koska uunin pumput on käynnistetty optimaalisen kalkinpoiston takaamiseksi.

Kun huoltojakso on käynnistynyt, älä poista laatikkoa ellei laite sitä pyydä.

Huomaa: Kun boileri on täyttynyt kalkinpoistoliuoksella ja näytössä näkyy "KALKINPOISTO VAIHE 1/2", jaksoa ei saa keskeyttää, sillä muutoin koko kalkinpoistojakso on toistettava ennen kuin mitään höyrytoimintoa voidaan käyttää.

. AJASTIN

Tämä toiminto aktivoidaan painamalla ⏱ kuvaketta. Painamalla + tai — asetetaan ajan haluttu pituus ja ajastin aktivoidaan sitten painamalla ✓ .



Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.

Huomaa: Ajastin ei kytke päälle mitään kypsennysjaksoja.

Ajastin voidaan aktivoida myös silloin, kun jokin toiminto on käynnissä.

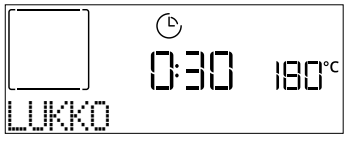
Ajastin jatkaa ajan laskemista takaperin puuttumatta ohjelman toimintaan mitenkään.

Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyy vain kuvake ⏱), joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastinta voidaan muokata painamalla kuvaketta ⏱ ja asettamalla aika + - tai — -kuvaketta käyttäen.

Ajastin voidaan peruuttaa painamalla kuvaketta ⏱ ja valitsemalla sitten — kunnes näkyvä aika on "--:--". Vahvista painamalla ✓ .

. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla ◁◁ ja pitämällä painettuna vähintään viiden sekunnin ajan. Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.



Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla ⏻.

. PAISTOMITTARIN KÄYTTÄMINEN (JOS SELLAINEN ON)

Paistomittaria käyttämällä voit mitata erityyppisten ruokalajien sisälämpötilan kypsentämisen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan.

Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu.

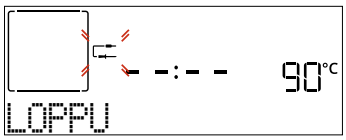
Kun olet laittanut mittarin paikalleen, kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee “Mittari kytketty”.

Valitse haluamasi toiminto yhteensopivien toimintojen joukosta (perinteinen, kiertoilma, perinteinen leivonta, turbogrilli, Eco kiertoilma, Maxi Cooking, 6th Sense -toiminnot): Näyttö ilmoittaa, että on asetettava mittarin kohdelämpötila: Aseta se painamalla + tai — ja aseta seuraavat kypsennysparametrit painamalla ✓.

Koska kypsennys on ohjelmoitu päättymään kun haluttu lämpötila on saavutettu, ei ole mahdollista asettaa kypsennysaikaa tai tiettyä kypsennyksen päättymisaikaa. Valo palaa kunnes mittari poistetaan.

Jos mittari poistetaan kypsennyksen aikana, kypsennys jatkuu perinteisellä tavalla (ajastamattomana).

Kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että mittari on saavuttanut halutun lämpötilan.



Huomaa: Jos haluat jälkikäteen muuttaa asetuksia, paina + tai — anturin lämpötilaa varten tai paina ◁◁ muita asetuksia varten. Äänimerkki ja viesti ilmoittavat, jos mittarin käyttö ei sovi yhteen halutun toimenpiteen kanssa. Jos näin on, poista mittari.

Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

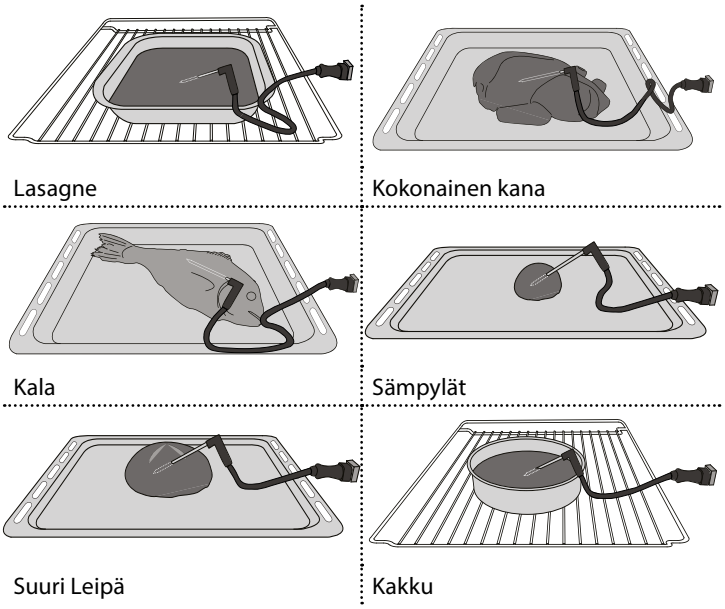
Johto on puolijäykkä ja sitä voidaan muotoilla tarvittavalla tavalla, jotta paistomittari saadaan työnnetyksi erityyppisiin ruokalajeihin tehokkaimmalla tavalla. Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.

LIHA: Työnnä mittari syvälle lihaan välttäen luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttäen onttoja alueita.

KALA (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttäen ruotoja.

LEIVONNAISET & PASTA: Työnnä kärki syvälle taikinaan muotoillen johtoa siten, että mittari tulee ihanteelliseen kulmaan.

Yhteensopivien 6th Sense -toimintojen käyttäminen on välttämätöntä, jotta näiden ruokatyyppien kypsennys voidaan suorittaa anturilla ohjatusti. Jos käytät paistomittaria 6th Sense -toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan asettamaan lämpötilaa.



. HUOMAUTUKSIA

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.
- Pizzajakson korkeamman lämpötilan vuoksi on odotettavissa hieman äänekkäämpi puhaltimen toiminta.

. ENERGIATEHOKKUUTTA KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- Hyödynnä jäännöslämpöä: sammuta uuni 5–10 minuuttia ennen kypsennyksen loppumista, jotta jäljellä oleva lämpö voidaan käyttää.
- Pidä luukku suljettuna: vältä mahdollisuuksien mukaan uunin luukun avaamista kypsennyksen aikana, jotta lämpö ei pääse karkaamaan.
- Kypsennä suurempia annoksia: käytä uunia pääasiassa isompien ruokien (esim. yli 1 kg:n liha) tai suurempien annosten valmistukseen, jotta käytät energian mahdollisimman tarkkaan hyväksi.
- Puhdista luukun tiiviste säännöllisesti: puhdas tiiviste estää lämpöhäviöitä ja takaa tehokkaan kypsennyksen.
- Esilämmitä vain tarvittaessa: esilämmitä uuni vain jos reseptissä tai kypsennystaulukossa kehotetaan tekemään näin.
- Valitse tummia leivinpeltejä: tummat pellit imevät lämpöä paremmin, jolloin kypsennysteho paranee.
- Suunnittele ruoanlaitto: valmista useita ruokia peräkkäin jäännöslämmön hyödyntämiseksi ja turhan esilämmityksen välttämiseksi.
- Valitse energiaa säästävä ohjelma: käytä erityistä ECO-ohjelmaa pienempää energiankulutusta varten. Katso kypsennystaulukosta lisää vinkkejä.
- Poista tarvikkeet, joita ei käytä: ota pois tarpeettomat pellit tai ritilät; tämä tehostaa lämmönkiertoa ja pienentää lämpöhukkaa.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Toiminnolla “Kiertoilma” on mahdollista kypsentää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

LIHA

Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai pyrexvuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Paistia varten on hyvä lisätä astian pohjalle lihalientä ja kostuttaa lihaa kypsennyksen aikana. Se antaa myös lisää makua. Huomaa, että tämän toiminnon aikana syntyy höyryä. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10-15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.

Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa. Avaa luukku varovasti, sillä sisältä tulee höyryä.

Ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseksi on ritilän alle suositeltavaa asettaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

JÄLKIRUOAT

Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla.

Käytä tummia metallisia paistopannuja ja laita ne aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.

Tarkista kohoavan kakun kypsyys puutikulla työntämällä se kakun keskelle. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.

Jos käytät paistopannuja, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoa välttämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus “paisuu” leivonnan aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voisit myös vähentää lisättävän nesteen määrää tai sekoittaa taikinaa varovaisemmin.

Jälkiruoat, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte tai kuorrutus (kuten esim. juustokakku tai hedelmäpiirakat), on hyvä paistaa toiminnolla Kiertoil mapaisto. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

KOHOTUS

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Tällä toiminnolla kohotusaika on noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20-25 °C). Pizzan kohotusaika on noin yksi tunti 1 kg:n taikinaa kohden.

6th sense KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT			MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKISTUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg*	-	0	-	2
LIHA	Naudanliha	Paistit	0,6 - 2 kg*	0	0	-	3
		Jauhelihapihvi	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Paistaminen -hidas kypsennys	0,6 - 2 kg*	0	-	-	3
	Sianliha	Paistit	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	3
		Potka	0,5 - 2,0 kg*	-	0	-	3
		Makkarat ja nakit	1.5 - 4.5 cm	-	-	2/3	5 4
	Vasikanliha		0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	3
	Lampaanliha	Paistit	0,6 - 2,5 kg*	0	0	-	2
		Koipi	0,5 - 2,0 kg*	0	0	-	2
	Broileri	Paahdettu kana	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Täytetty	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Filee & rintapala	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Koko kalkkuna	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Kebabit	yksi ritilä	-	-	1/2	5 4
KALA	Fileet		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Fileet-pakastetut		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
VIHANNEKSET	Paahdetut kasvikset	Paistinperunat	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Täytetyt kasvikset	0,1 - 0,5 kg [kukin]	-	-	-	3
		Paahdetut kasvikset	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Gratinoidut kasvikset	Perunagratiini	yksi ritilä	-	-	-	3
		Tomaattigratiini	yksi ritilä	-	-	-	3
		Paprikat gratinoidut	yksi ritilä	-	-	-	3
		Parsakaali gratiini	yksi ritilä	-	-	-	3
		Kukkakaaligratiini	yksi ritilä	-	-	-	3
		Kasvisgratiini	yksi ritilä	-	-	-	3

* Suositeltu määrä

VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	Lämpömittari

6th sense KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT			MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKISTUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET
SUOLAISET LEIVONNAISET	Piiraat		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Leipä	Sämpylät	60 - 150 g [kukin]*	-	-	-	3
		Vuokaleipä	400 - 600 g [kukin]	-	-	-	2
		Suuri leipä	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Patongit	200 - 300 g [kukin]*	-	-	-	3
	Pizza	Pyöreä pizza	Pyöreä	-	-	-	2
		Paksu pizza	pelti	-	-	-	2
		Pizza [pakaste]	1 kerros*	-	-	-	2
			2 kerrosta*	-	-	-	4 1
			3 kerrosta*	-	-	-	5 3 1
			4 kerrosta*	-	-	-	5 4 2 1
MAKEAT LEIVONNAISET	Sokerikakku		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2
	Pikkuleivät		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Tuulihattutaikina		yksi pelti*	-	-	-	3
	Torttu		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Struudeli		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Kohotettu hedelmäkakku		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2

* Suositeltu määrä

VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	Lämpömittari

KIERTOILMAKYPS. -KYPSENNYSTAULUKKO

	RESEPTI	TOIMINTO	SUOSITELTU MÄÄRÄ	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
PAKASTETTU RUOKA	Pakasteranskanperunat		650 - 850 g	Kyllä	200	25 - 30	4 2
	Pakastetut kananugetit		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
	Kalatikut		500 g	Kyllä	220	15 - 20	4 2
	Sipulirenkaat		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
VIHANNEKSET	Tuore leivitetty zucchini		400 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
	Maalais ranskalaiset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 40	4 2
	Sekavihannekset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 30	4 2
LIHA JA KALA	Broilerinrinta		1 - 4 cm	Kyllä	200	20 - 40	4 2
	Broilerin siivet		200 - 1500 g	Kyllä	220	30 - 50	4 2
	Broilerinleike		1 - 4 cm	Kyllä	220	20 - 50	4 2
	Kalafilee		1 - 4 cm	Kyllä	220	15 - 25	4 2

Kun haluat kypsentää tuoreita tai kotitekoisia ruokia, levitä ohut kerros öljyä ruoan pinnalle.
Tasaisten kypsennystulosten takaamiseksi sekoita ruokaa suositellun kypsennysajan puolessa välissä.

TOIMINNOT	Kiertoilmakyps.		
VARUSTEET	Kiertoilmakypsennysalusta	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä

HÖYRY + KIERTOILMA KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	HÖYRYTASO*	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Murokeksit/pikkuleivät	1	KYLLÄ	140 - 150	35 - 55	3
Pienet kakut/muffinit	1	KYLLÄ	160 - 170	30 - 40	3
Nostatetut kakut	1	KYLLÄ	170 - 180	40 - 60	2
Sokerikakut	1	KYLLÄ	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1	KYLLÄ	200 - 220	20 - 40	3
Limppu	1	KYLLÄ	170 - 180	70 - 100	3
Pieni leipä	1	KYLLÄ	200 - 220	30 - 50	3
Patonki	1	KYLLÄ	200 - 220	30 - 50	3
Paistetut perunat	2	KYLLÄ	200 - 220	50 - 70	3
Vasikka / nauta / sika 1 kg	2	KYLLÄ	180 - 200	60 - 100	3
Vasikka / nauta / sika (palat)	2	KYLLÄ	160 - 180	60 - 80	3
Raaka paahtopaisti 1 kg	2	KYLLÄ	200 - 220	40 - 50	3
Raaka paahtopaisti 2 kg	2	KYLLÄ	200	55 - 65	3
Lampaankoipi	2	KYLLÄ	180 - 200	65 - 75	3
Porsaan potka	2	KYLLÄ	160 - 180	85 - 100	3
Kana / helmikana / ankka 1 - 1,5 kg	2	KYLLÄ	200 - 220	50 - 70	3
Kana / helmikana / ankka (palat)	2	KYLLÄ	200 - 220	55 - 65	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	2	KYLLÄ	180 - 200	25 - 40	3
Kalafilee	3	KYLLÄ	180 - 200	15 - 30	3

*Ota huomioon, että jos valitset Steam Auto -toiminnon, tämä kohta on hypättävä. Uuni valitsee automaattisesti valitulle lämpötilalle parhaiten sopivan höyrytason.

VARUSTEET	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut / sokerikakut		Kyllä	170	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	4 1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiiras)		Kyllä	160 - 200	30 - 85	3
		Kyllä	160 - 200	30 - 90	4 1
Pikkuleivät		Kyllä	150	20 - 40	3
		Kyllä	140	30 - 50	4
		Kyllä	140	30 - 50	4 1
		Kyllä	135	40 - 60	5 3 1
Pienet kakut/muffinit		Kyllä	170	20 - 40	3
		Kyllä	150	30 - 50	4
		Kyllä	150	30 - 50	4 1
		Kyllä	150	40 - 60	5 3 1
Tuulihatut		Kyllä	180 - 200	30 - 40	3
		Kyllä	180 - 190	35 - 45	4 1
		Kyllä	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	3
		Kyllä	90	130 - 150	4 1
		Kyllä	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / leipä / focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	2
		Kyllä	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	310	7 - 12	2
		Kyllä	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 - 15	3
		Kyllä	250	10 - 20	4 1
		Kyllä	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 - 190	45 - 55	3
		Kyllä	180 - 190	45 - 60	4 1
		Kyllä	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

TOIMINNOT									
	Perinteinen	Kiertoilma	Kiertoil mapaisto	Grilli	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Säästöjakso	Pizza

VARUSTEET					
	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	4 1
		Kyllä	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 - 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Broileri / jänis / ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 130	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 60	2
Paahtoleipä		-	3 (korkea)	3 - 6	5
Kalafileet-/pihvit		-	2 (keskitaso)	20 - 30 **	4 3
Makkarat / kebabit / grillikylki / hampurilaispihvi		-	2 - 3 (keskitaso - korkea)	15 - 30 **	5 4
Paistettu kana 1 - 1,3 kg		-	2 (keskitaso)	55 - 70 ***	2 1
Lampaan reisi / potka		-	2 (keskitaso)	60 - 90 ***	3
Paistetut perunat		-	2 (keskitaso)	35 - 55 ***	3
Vihannesgratiini		-	3 (korkea)	10 - 25	3
Pikkuleivät	4 COOK Pikkuleivät	Kyllä	135	50 - 70	5 4 3 1
Tortut	4 COOK Tortut	Kyllä	170	50 - 70	5 3 2 1
Pyöreät pizzat	4 COOK Pizza	Kyllä	210	40 - 60	5 3 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / leikattu liha (taso 1)	4 COOK Ruokalista	Kyllä	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 100 *	4 1
Kala ja kasvikset		Kyllä	180	30 - 50 *	4 1
Täytetty paahdettu liha	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Leikattu liha (kani, kana, lammas)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Arvioitu aika: ruoka voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

*** Käännä ruoka, kun olet kypsentänyt kaksi kolmannesta valmistusajasta (tarvittaessa).

TOIMINNOT									
	Perinteinen	Kiertoilma	Kiertoil mapaisto	Grilli	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Säästöjakso	Pizza

VARUSTEET					
	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille.
Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan).
Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista.
Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin.
Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

HUOLTO JA PUHDISTUS

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään huoltoa tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrypesureita.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.
Käytä suojakäsineitä.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

Tavallista uuninpuhdistusainetta voidaan käyttää pehmentämään ja poistamaan jäämiä, mikä helpottaa uunin sisäosan ja varusteiden manuaalista puhdistusta.

ULKOPINNAT

• Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

• Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

• Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.

• Aktivoi Smart Clean -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten. (Vain joissakin malleissa).

• Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.

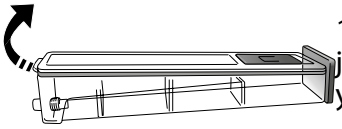
• uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.
Älä pestä paistomittaria ja lihanpaistomittaria (jos sellaiset on) astianpesukoneessa.
Kiertoilmakypsennysalusta (jos sellainen on) voidaan pestä astianpesukoneessa.

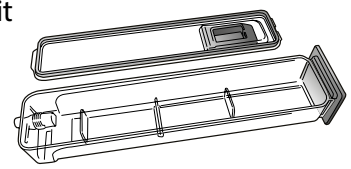
VESILAATIKON KUNNOSSAPITO

Huomio: Vesilaatikkoa ei saa pestä astianpesukoneessa: vahingoittumisen vaara!
Jokaisen höyrytyskypsennysjakson loputtua, noin 30 minuutin kuluttua, uuni suorittaa automaattisesti tyhjennysjakson, joka kestää noin minuutin ja jonka aikana se siirtää kaiken järjestelmässä oleva veden ulosvedettävään laatikkoon.
Huomaa: Älä anna veden jäädä järjestelmään yli 2 päivän ajaksi.
Jos haluat tyhjentää veden kokonaan sisältä tai puhdistaa sisäpinnat, voit avata vesilaatikon:



1. Työnnä takaläppää ylöspäin, jotta voit irrottaa vesilaatikon yläkannen.

2. Kun puhdistus on tehty, voit sulkea laatikon työntämällä kaksi etuläppää etuaukkojen sisään ja painamalla takapuolta alas.



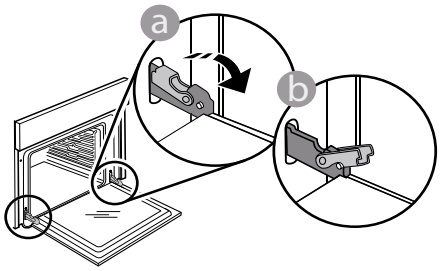
Käytä ainoastaan huoneenlämpöistä vettä vesilaatikon täyttämiseen: kuuma vesi saattaa vaikuttaa höyryjärjestelmän toimintaan. Käytä ainoastaan juomakelpoista vettä.

BOILERI

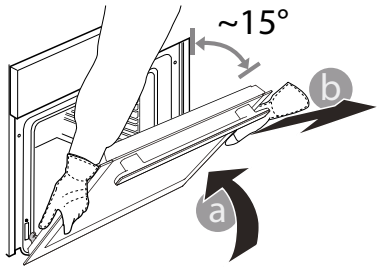
Jotta varmistetaan uunin paras mahdollinen toiminta ja vältetään kalkkijäämien muodostuminen ajan kanssa, suosittelemme käyttämään Kalkinpoisto-toimintoa säännöllisesti. Jos höyrytystoimintoja ei ole käytetty pitkään aikaan, on kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täyttämällä säiliö kokonaan.

LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.

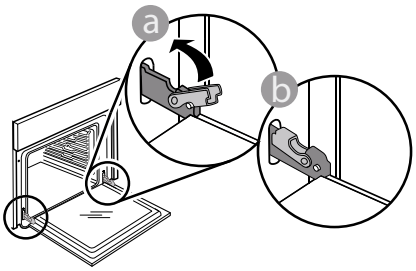


2. Sulje luukkua niin paljon kuin mahdollista.
Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä - älä pidä sitä kahvasta.
Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtoaa paikaltaan.
Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

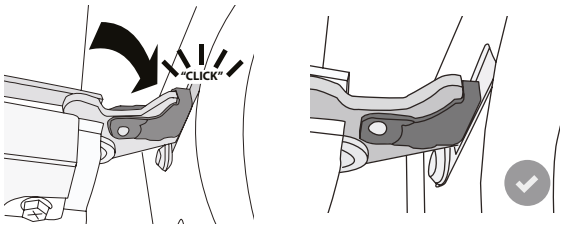


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasket ne kokonaan alas.



Varmista, että salvat ovat oikeassa asennossa painamalla kevyesti.



5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet: Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

LAMPUN VAIHTO

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.

2. Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.

3. Kytke uuni takaisin sähköverkkoon.

Huomaa: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogeenilamput.

Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen. (EY asetus 244/2009) Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

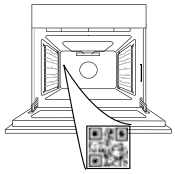
Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytölle ilmestyy “F”-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero.
Jokin 6th sense -kypsennystoiminto päättyy ilman, että näytöllä näkyy jäljellä oleva kypsennysaika. Kypsennys päättyy ennen jäljellä olevan ajan päättymistä.	Ruoan määrä poikkeaa suositellusta arvosta. Luukku on avattu kypsennyksen aikana.	Avaa luukku ja tarkasta ruoan kypsyystaso. Tarpeen vaatiessa vie kypsennys loppuun valitsemalla perinteinen toiminto.
Uuni ei lämpene.	Kun “DEMO”-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene “DEMO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “Pois päältä”.
Valo sammuu.	“ECO”-tila on “Päällä”.	Siirry “ECO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “Pois päältä”.
Luukku ei sulkeudu kunnolla.	Turvavarmistimet ovat väärässä asennossa.	Varmista, että turvavarmistimet ovat oikeassa asennossa seuraamalla luukun poistamisesta ja paikalleen asettamisesta “Puhdistus ja huolto” -kappaleessa annettuja ohjeita.
Kodin virta katkeaa.	Virta-asetus on virheellinen.	Varmista, että kotisi verkon luokitus on enemmän kuin 3 kW. Jos näin ei ole, vähennä virta 13 ampeeriin. Mene “TEHO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “MATALA”.
Kypsennysjakso paistomittarin kanssa päättyi ilman ilmeistä syytä tai näytölle tulee virhe F3E3	Paistomittaria ei ole liitetty kunnolla	Tarkista paistomittarin liitäntä

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- Verkkosivustolta **docs.whirlpool.eu**
- Vaihtoehtoisesti **ottamalla yhteyttä huoltopalveluumme** (katso puhelinnumero takuuvihkosesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



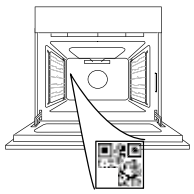
®/TM/© 2026 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä.

Whirlpool

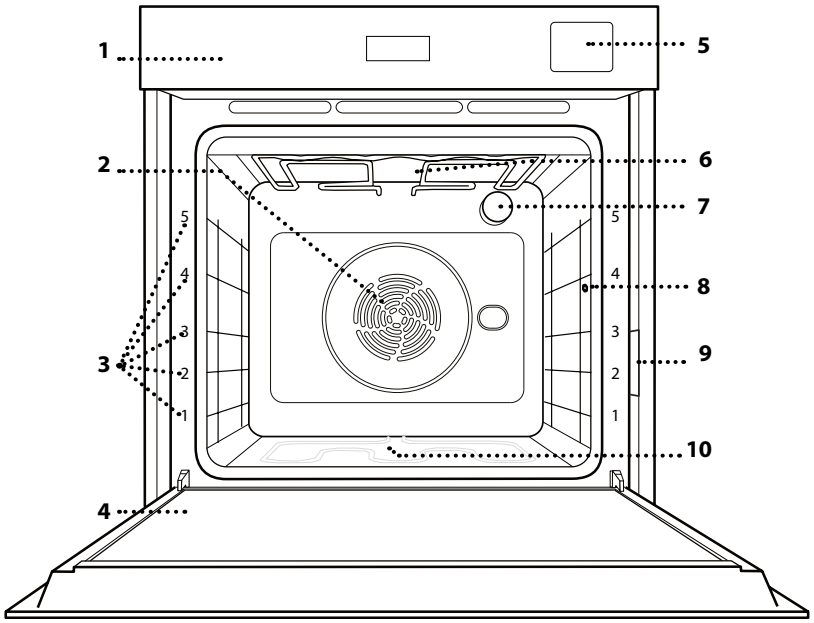
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur **www.register10.eu**

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

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



DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande

2. Ventilateur et élément chauffant rond (non-visible)

3. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)

4. Porte

5. Tiroir d'eau

6. Élément chauffant supérieur/gril

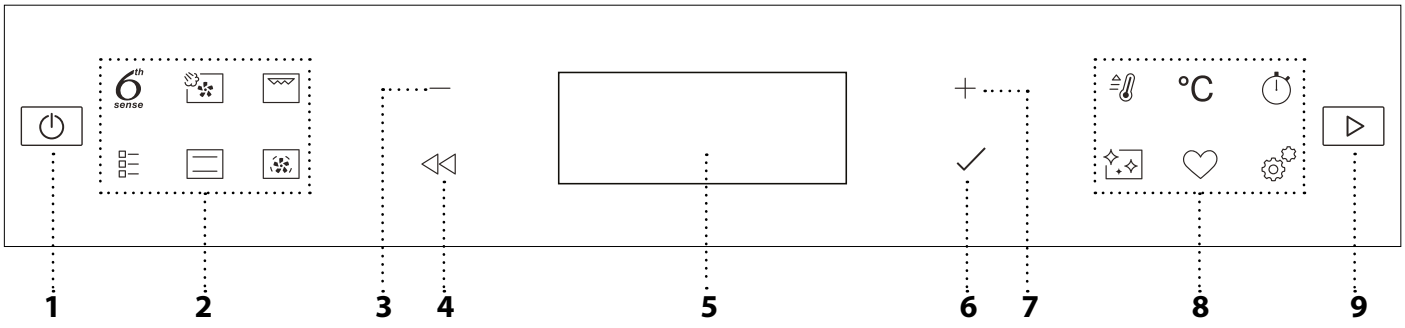
7. Ampoule

8. Point d'insertion de la sonde à viande

9. Plaque signalétique (ne pas enlever)

10. Élément chauffant inférieur (invisible)

PANNEAU DE COMMANDES



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

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

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

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

5. ÉCRAN

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

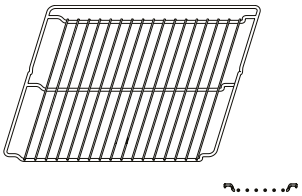
7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS
Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

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

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

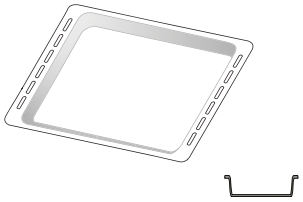
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



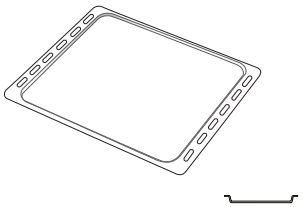
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



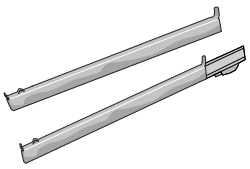
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



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

RAILS TÉLESCOPIQUES *

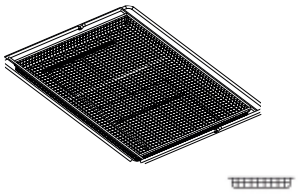


Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

SONDE POUR ALIMENTS

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

ACCESSOIRE FRITURE À AIR*



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

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

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

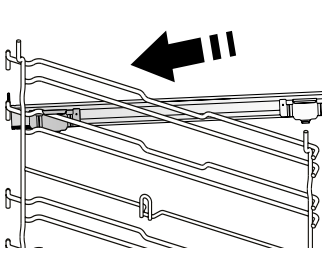
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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

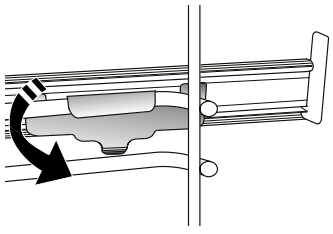
• Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



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

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



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

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

FONCTIONS

6TH SENSE

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

VAPEUR + AIR

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur 3 pour la cuisson des poissons, 2 pour la viande et 1 pour le pain et les desserts.
Pour plus d'informations sur les cycles de cuisson manuelle Chaleur pulsée + vapeur, consultez le Tableau de Cuisson « Vapeur + Air ».

GRILL

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

FONCTIONS TRADITIONNELLES

- **AIR BRASSÉ**
  Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **COOK 4**
  Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **TURBO GRILL**
  Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **SURGELÉS**
  La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
  - » **PIZZA**
    Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant.
    Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées.
    En combinant cette fonction avec l'accessoire Pizza Stone WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes.
    (Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu)
  - » **FRITURE À AIR**
    Cette fonction vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet et autres en utilisant moins d'huile, pour un résultat agréablement croustillant. Les éléments chauffants se succèdent pour chauffer correctement la cavité, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Les meilleurs résultats de cuisson ne peuvent être obtenus qu'en utilisant l'accessoire Friture à air (fourni avec certains modèles). Placez les aliments sur l'accessoire Friture à air en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Friture à air pour obtenir les meilleures performances. Évitez d'utiliser plusieurs accessoires pour éviter une cuisson inégale.
  - » **LEVAGE DE LA PÂTE**
    Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.
  - » **GARDER AU CHAUD**
    Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.
  - » **DÉCONGELER**
    Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.
  - » **PROG. ÉCO ***
    Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque ce cycle ÉCO est utilisé, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.
  - » **CUISSON GROSSES PIÈCES**
    La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

CHALEUR PULSÉE

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

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.

MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.

NETTOYAGE

- **PYRO**

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

- **SMARTCLEAN**

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placer 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancer la fonction lorsque le four est froid.

- **DÉTARTRAGE**

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

FAVORIS

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

RÉGLAGES

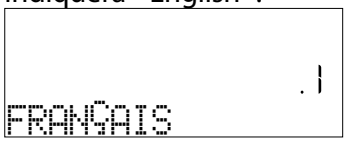
Pour ajuster les réglages du four. Lorsque le mode " ÉCO " est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé. Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à « DÉMO »" à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ». En sélectionnant " RÉINITIALISER ", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

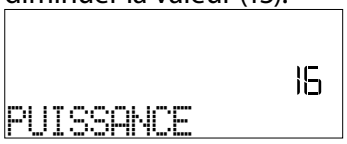


Appuyez sur + ou sur — pour naviguer dans la liste des langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez. Appuyez sur ✓ pour confirmer la sélection.

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

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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



Accédez à « PUISSANCE » à partir de « RÉGLAGES » et sélectionnez « FAIBLE ».

3. RÉGLER L'HEURE

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

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

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

4. RÉGLAGE DU NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

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

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

Appuyez sur ✓ pour confirmer.

Pour le niveau de dureté de l'eau, le niveau « Dure » est préréglé.

5. CHAUFFER LE FOUR

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

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

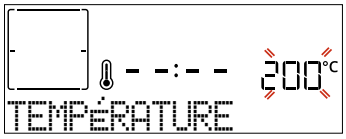
Appuyez sur [⏻] pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur + ou — pour sélectionner l'élément souhaité, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur ◁◁, vous pouvez de nouveau changer les réglages précédents

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL/ NIVEAU DE VAPEUR



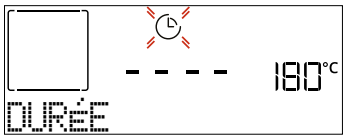
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou — pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et poursuivre avec les réglages qui suivent (si possible).

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

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

Veuillez noter : Une fois la fonction activée, la température/le niveau de gril peut être modifié(e) à l'aide des touches + ou — , après avoir appuyé sur la touche °C .

DURÉE



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

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur ⏱ : appuyez sur + ou — pour le modifier et ensuite appuyez sur ✓ pour confirmer.

DÉPART DIFFÉRÉ

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. L'écran indique la fin de la cuisson lorsque le 🕒 voyant clignote.

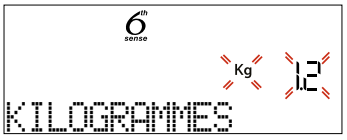
Appuyez sur + ou — pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

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

. 6TH SENSE

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

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

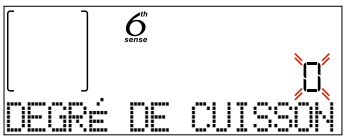


POIDS / HAUTEUR (PLAQUES RONDES)

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

DEGRÉ DE CUISSON / BRUNISSAGE

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



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

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

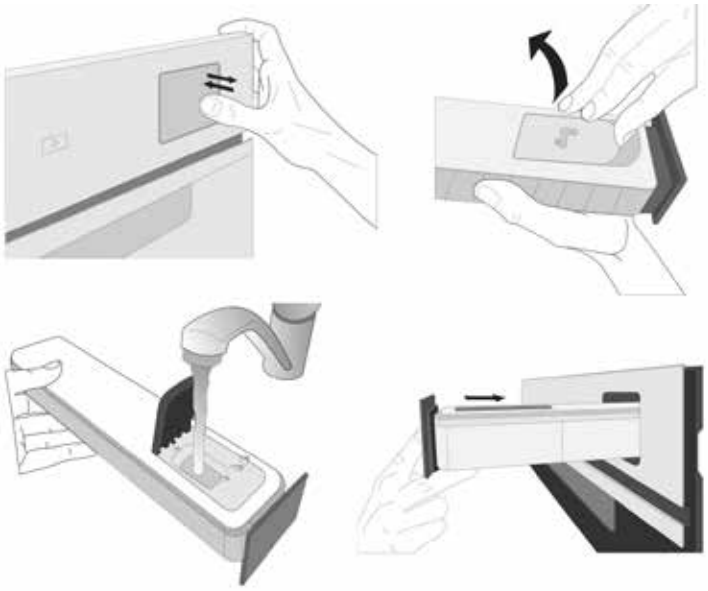
. CUISSON VAPEUR

En choisissant « Vapeur » ou « Chaleur pulsée + Vapeur » à l'intérieur du Manuel ou l'une des recettes spécifiques 6th Sense, il est possible de cuire toute sorte d'aliments grâce à l'utilisation de la vapeur. La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments contrairement à la convection naturelle qui

utilise de l'air chaud: cela réduit les temps de cuisson, gardant les précieux nutriments des aliments et vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes. Pendant toute la durée de la cuisson vapeur, la porte doit rester fermée.

Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, il sera nécessaire de remplir d'eau le réservoir situé à l'intérieur du four en utilisant le tiroir amovible sur le panneau de commandes.

Lorsque l'écran affiche les indications « ADD WATER » (Ajouter de l'eau), extraire le tiroir, ouvrir le couvercle du tiroir et le remplir d'eau jusqu'au niveau demandé sur l'écran. Fermez le tiroir en le poussant minutieusement vers le panneau jusqu'à ce qu'il soit totalement fermé. Après l'insertion du tiroir, appuyez sur DÉMARRER pour poursuivre le cycle de cuisson. Le tiroir doit toujours rester fermé, sauf pour le remplissage d'eau.



Après le premier remplissage, en cas de cycles de cuisson plus longs, une fois que l'eau se sera épuisée, il pourrait être nécessaire d'en ajouter à nouveau, afin de terminer le cycle : le four invitera à le faire en cas de besoin.

3. DÉMARRER LA FONCTION

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

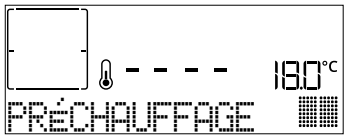
Pendant la phase de « Départ différé », en appuyant sur ▷ le four vous demandera si vous voulez sauter cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

Remarque : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles. À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur ⏻.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez sélectionner une autre fonction ou attendre un refroidissement complet.

4. PRÉCHAUFFAGE

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



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

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

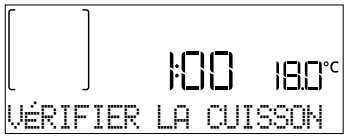
Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton + ou —.

5. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

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

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

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

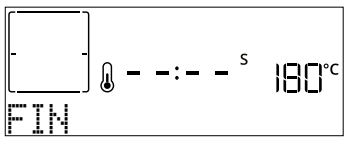


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ✓ ou ▷ pour poursuivre la cuisson.

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

6. FIN DE CUISSON

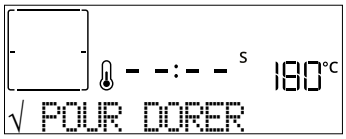
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



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

BRUNISSAGE

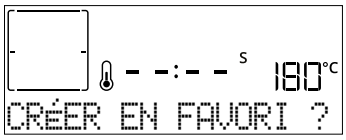
Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



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

. FAVORIS

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



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

Après avoir appuyé sur ✓ , appuyez sur + ou — pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

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

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

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

. NETTOYAGE

- **PYRO**

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

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

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage. Pour des résultats de nettoyage optimaux, éliminez les salissures les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide et d'un nettoyant pour four standard avant d'utiliser la fonction Pyro. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

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

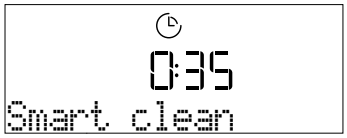
Appuyez sur + ou — pour sélectionner le cycle désiré, puis appuyez sur ✓ pour confirmer. Une fois qu'un cycle a été sélectionné, si vous le souhaitez, appuyez sur + ou — pour régler l'heure de fin (départ différé), puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

Nettoyez la porte et enlevez tous les accessoires comme demandé, puis fermez la porte et appuyez sur ▷ : le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

- **SMARTCLEAN**

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



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

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

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

VIDANGE

La fonction vidange permet de vidanger l'eau afin d'éviter toute stagnation dans le réservoir. Ce produit a été développé afin de lancer automatiquement un cycle de vidange une fois que la cuisson est terminée/a été arrêtée.

Environ 30 minutes après l'arrêt/la fin de la cuisson, le four vidange automatiquement le système, en déplaçant l'eau résiduelle dans le tiroir (attention à ne pas retirer le tiroir après la cuisson). Une fois cette opération effectuée, le tiroir peut être extrait et vidé. Nous recommandons de vider le tiroir dès que la vidange est terminée.

.DÉTARTRAGE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le circuit de vapeur dans les meilleures conditions. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran.

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

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

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

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

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

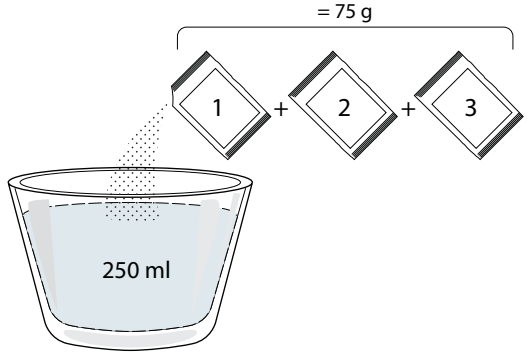
La procédure de détartrage peut également être effectuée lorsque l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du circuit de vapeur interne.
Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifiera s'il reste de l'eau résiduelle dans le réservoir et un cycle de Vidange pourrait être réalisé, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

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

» **PHASE 1/2 : DÉTARTRAGE (70 MIN)**

Lorsque l'écran affiche <AJOUTER 0,25 L de solution>, versez la solution de détartrage dans le tiroir. Pour obtenir les meilleurs résultats de détartrage, nous recommandons de remplir le réservoir avec une solution composée de 75 g du produit WPRO spécifique et de 250 ml d'eau potable. Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou **www.whirlpool.eu.**

Whirlpool ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.



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

Une fois que la phase de détartrage a été achevée, le réservoir doit être vidangé: la solution de détartrage utilisée au cours de cette phase sera renvoyée dans le tiroir amovible. Veuillez vidanger le tiroir.

» **PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 MIN.)**

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

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

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

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

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

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

. MINUTEUR

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

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

Veuillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson.

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

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

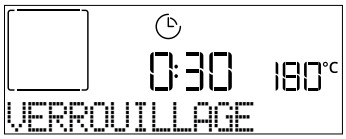
Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône ⏱ sera affichée), qui continuera le compte à rebours en arrière-plan. Pour modifier le minuteur, vous pouvez appuyer sur l'icône ⏱ et régler l'heure à l'aide des touches + ou — pour régler l'heure.

Pour annuler le minuteur, appuyez sur l'icône ⏱, puis

sélectionnez — jusqu'à ce que l'heure affichée soit "--:--". Appuyez sur ✓ pour confirmer.

. VERROUILLAGE

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

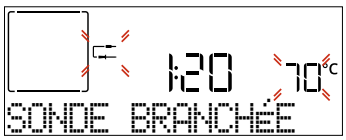


Remarque : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur ⏻.

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

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

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

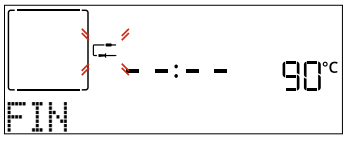


Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin parmi celles qui sont compatibles (fonctions Convection naturelle, Chaleur pulsée, Air brassé, Turbo Grill, Éco chaleur pulsée, Grosses pièces, 6th Sense) : L'écran demande à régler la température cible de la sonde : Appuyez sur + ou — pour la régler et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

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

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

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



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

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

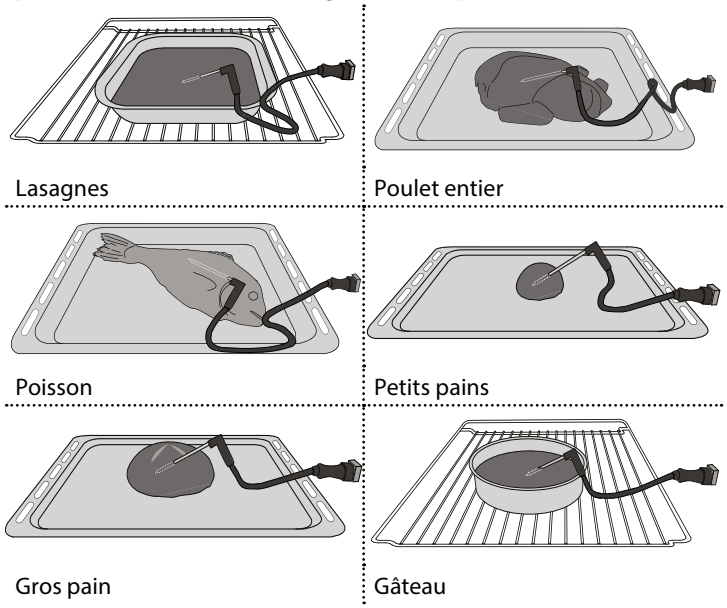
Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans les différents types d'aliments de la manière la plus efficace. Assurez-vous que le câble ne touche pas l'élément chauffant supérieur pendant la cuisson.

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

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

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

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



. REMARQUES

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

. NOTES SUR L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

- Profitez de la chaleur résiduelle : éteignez le four 5/10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur restante.
- Gardez la porte fermée : si possible, évitez d'ouvrir la

porte du four pendant la cuisson, car cela permet à la chaleur de s'échapper.

- Cuisinez de plus grandes portions : utilisez le four principalement pour des plats plus grands (par exemple, une viande de plus de 1 kg) ou des portions plus importantes, afin de tirer le meilleur parti de l'énergie utilisée.
- Nettoyez régulièrement le joint de la porte : une étanchéité parfaite évite les pertes de chaleur et garantit une cuisson efficace.
- Ne préchauffez que lorsque c'est nécessaire : Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le recommande.
- Choisissez des lèchefrites foncées : Les plateaux foncés absorbent mieux la chaleur, ce qui améliore l'efficacité de la cuisson.
- Planifiez votre cuisson : préparez plusieurs plats à la suite pour utiliser la chaleur résiduelle et éviter un préchauffage supplémentaire.
- Sélectionnez le programme d'économie d'énergie : utilisez le programme ECO dédié pour réduire la consommation d'énergie. Se référer au tableau de cuisson pour les entrées supplémentaires.
- Retirez les accessoires non utilisés : retirez les plateaux ou les grilles dont vous n'avez pas besoin pour améliorer l'efficacité de la circulation de la chaleur et réduire la capacité thermique du produit.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

VIANDE

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

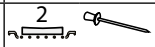
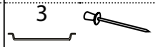
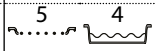
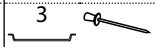
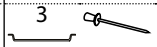
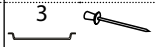
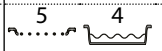
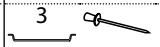
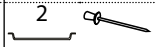
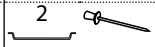
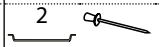
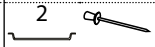
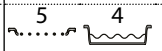
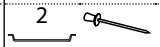
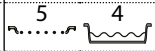
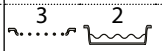
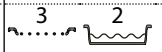
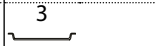
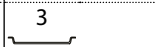
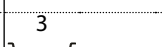
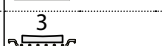
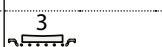
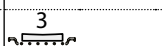
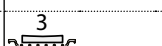
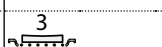
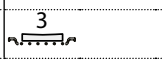
Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

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

LEVAGE DE LA PÂTE

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

6th sense TABLEAU DE CUISSON

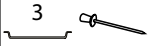
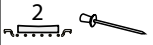
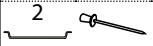
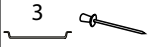
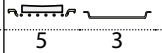
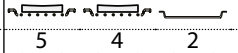
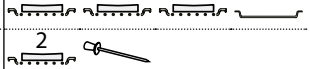
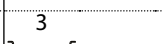
CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
LASAGNES	Lasagnes		0,5 - 3 kg *	-	0	-	
VIANDE	Bœuf	Rôti	0,6 - 2 kg *	0	0	-	
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	
		Rôtir-Cuisson basse température	0,6 - 2 kg *	0	-	-	
	Porc	Rôti	0,6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

* quantité suggérée

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

Whirlpool

6th sense TABLEAU DE CUISSON

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

* quantité suggérée

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

TABLE DE CUISSON AIR FRY

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

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

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

TABLEAU DE CUISSON VAPEUR + AIR

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

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

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

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	30 - 90	4 1
Biscuits		Oui	150	20 - 40	3
		Oui	140	30 - 50	4
		Oui	140	30 - 50	4 1
		Oui	135	40 - 60	5 3 1
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	3
		Oui	150	30 - 50	4
		Oui	150	30 - 50	4 1
		Oui	150	40 - 60	5 3 1
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pain / fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	310	7 - 12	2
		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
		Oui	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	3
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

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

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

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

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

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

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

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

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

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

Il est possible d'utiliser un nettoyant pour four standard pour ramollir et éliminer les résidus, facilitant ainsi le nettoyage manuel de la cavité et des accessoires.

SURFACES EXTÉRIEURES

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

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

SURFACES INTÉRIEURES

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

• Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).

• Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

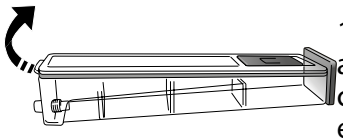
• La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

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

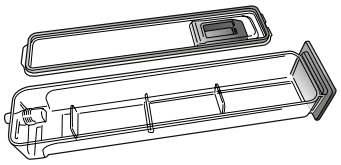
ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

Mise en garde : Le tiroir à eau ne passe pas au lave-vaisselle : risque de dommages !
À la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur, après environ 30 minutes, le four effectue automatiquement un cycle de vidange d'environ une minute, transférant ainsi toute l'eau contenue dans le système vers le tiroir extractible.
Note : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.
Pour éliminer complètement l'eau à l'intérieur ou nettoyer les surfaces internes, vous pouvez ouvrir le tiroir à eau :



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

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



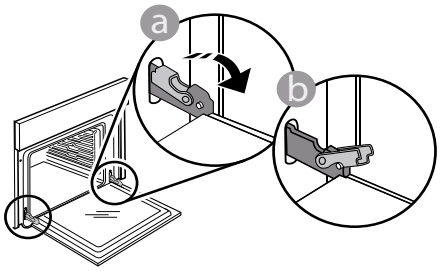
N'utilisez que de l'eau à température ambiante lorsque vous remplissez le tiroir à eau : L'eau chaude peut affecter le fonctionnement du système de vapeur.
N'utilisez que de l'eau potable.

RÉSERVOIR À EAU CHAUDE

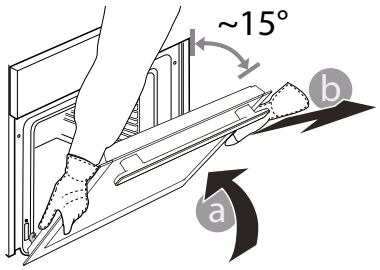
Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Détartrage » régulièrement. Après une longue période d'inutilisation des fonctions « Vapeur », il est fortement suggéré d'activer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

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

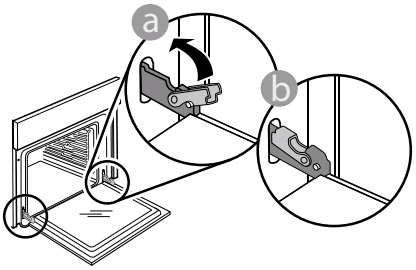


2. Fermez le plus possible la porte.
Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.
Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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

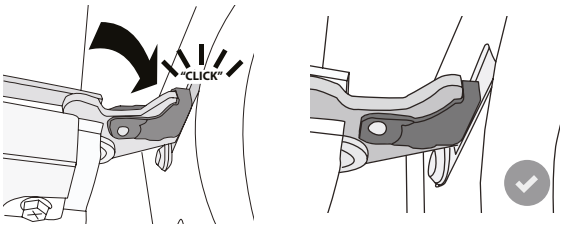


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

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



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



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

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.

2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.

3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

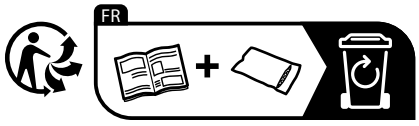
Veuillez noter : Ampoules halogènes 40 W/230 ~ V type G9, T300°C.

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison. (Réglementation CE 244/2009) Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

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

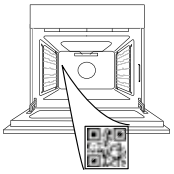
DÉPANNAGE

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



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

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



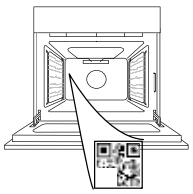
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence.

Whirlpool

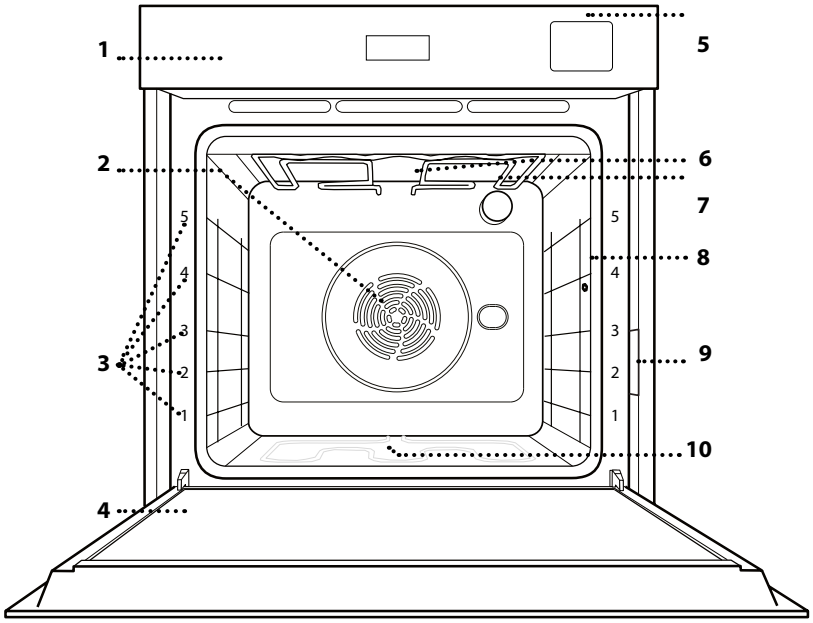
ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi **www.register10.eu**

Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

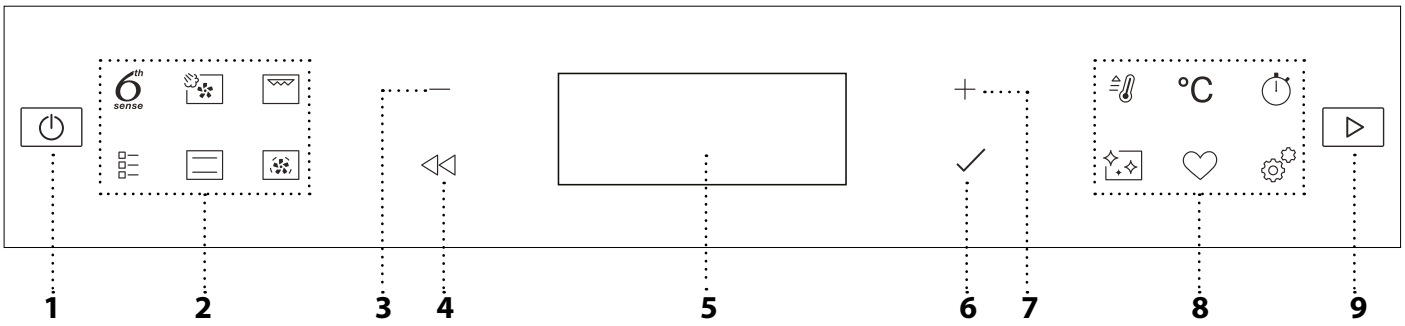


OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator i kružni grijač (ne vidi se)
3. Vodilice rešetke (razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
4. Vrata
5. Ladica za vodu
6. Gornji grijač/grill
7. Žarulja
8. Točka umetanja sonde za jelo
9. Identifikacijska pločica (ne skidati)
10. Donji grijač (nije vidljiv)

UPRAVLJAČKA PLOČA



1. UKLJ / ISKLJ
Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije.

2. IZRAVAN PRISTUP FUNKCIJAMA
Za brz pristup funkcijama i izborniku.

3. GUMB ZA KRETANJE MINUS
Za pregledavanje izbornika i smanjenje postavki ili vrijednosti funkcije.

4. NATRAG
Za povratak na prethodni zaslon. Tijekom kuhanja omogućava promjenu postavki.

5. ZASLON

6. POTVRDA
Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrijednosti.

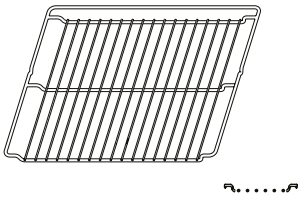
7. GUMB ZA KRETANJE PLUS
Za pregledavanje izbornika i povećanje postavki ili vrijednosti funkcije.

8. IZRAVAN PRISTUP OPCIJAMA/FUNKCIJAMA
Za brz pristup funkcijama, trajanju, postavkama i omiljenim programima.

9. START
Za pokretanje funkcije pomoću određenih ili osnovnih postavki.

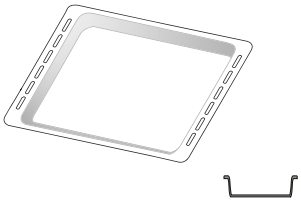
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



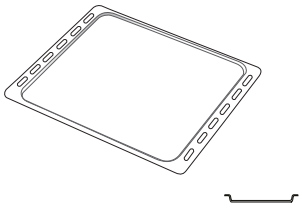
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



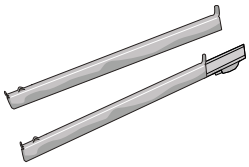
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*

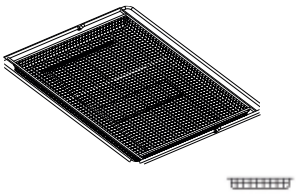


Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

SONDA ZA NAMIRNICE

Za točno mjerenje temperature unutar hrane tijekom pečenja. Zahvaljujući čvrstoj podlozi, može se koristiti za meso i ribu, ali i za kruh, kolače i peciva.

POSUDA AIR FRY (ZA PRŽENJE NA ZRAKU)*



Upotrebljava se za kuhanje namirnica s pomoću funkcije Air Fry (Prženje na zraku), s limom za pečenje na donjoj razini da bi se prikupile moguće mrvice i sokovi. Može se prati u perilici posuđa.

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.
Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti. Obratite se postprodajnoj službi za narudžbe i informacije.
* Dostupno samo na određenim modelima

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

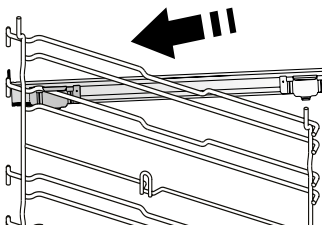
Ostali dodatni pribor kao što je plitica za prikupljanje sokova i plitica za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

SKIDANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

• Za uklanjanje vodilica rešetki, podignite ih i izvucite donje dijelove iz ležišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.

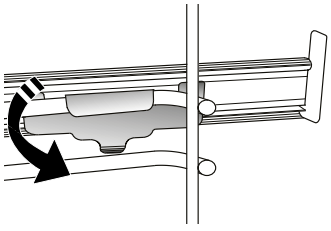
• Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za kuhanje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA



Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.

Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj.



Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.

Napomena: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo koju razinu.

FUNKCIJE

6TH SENSE

Ona omogućuje potpuno automatsko kuhanje svih vrsta namirnica (lasagne, meso, riba, povrće, kolači i torte, slani kolači, kruh, pizza). Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja.

STERAM + AIR (RUČNA PARA)

Ova vam funkcija omogućuje, kombinacijom značajki pare i kruženja zraka, kuhanje hrskavih jela zapečenih izvana koja su istovremeno mekana i sočna. Za najbolje moguće rezultate, preporučujemo Vam RAZINU 3 pare za ribu, RAZINU 2 za meso i RAZINU 1 za kruh i deserte. Za više informacija o ciklusima ručnog kuhanja s prisilnom ventilacijom + parom pogledajte tablicu kuhanja „Ručna para".

GRILL

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

KLASIČNE FUNKCIJE

- **KONV. PEČENJE**

  Za pečenje mesa i kolača s punjenjem na samo jednoj polici.

- **COOK4**

  Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na četiri razine. Ova se funkcija može upotrebljavati za pečenje kolačića, torti, okruglih pizza (i smrznutih) i za pripremu cijelih obroka. Pratite tablicu pečenja da biste dobili najbolje rezultate.

- **TURBO GRILL**

  Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

- **PEČENJE ZAMRZ.**

  Funkcija automatski odabire idealnu temperaturu pečenja i način za 5 različitih vrsta gotovih smrznutih jela. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

- **POSEBNE FUNKCIJE**

  » **PIZZA**

  Ova vam funkcija omogućuje izradu izvrsne domaće pizze za manje od 10 minuta, kao u restoranu.
  Namjenski ciklus kuhanja radi na temperaturi iznad 300 stupnjeva Celzijusa, čineći pizzu mekanom iznutra, hrskavom na rubovima i savršeno ravnomjerno zapečenom.
  Kombinacijom ove funkcije s dodatkom Pizza Stone WPro i zagrijavanjem od 30 minuta možete ispeći pizzu za 5-8 minuta.
  (Za narudžbe i informacije obratite se službi postprodaje ili www.whirlpool.eu)

  » **AIR FRY**

  Ova funkcija omogućava pripremu prženih krumpira, pilećih dijelova i puno više toga uz manje ulja, ali uz dobivanje ukusne hrskavosti. Grijaći se elementi uključuju da bi ispravno zagrijali unutrašnjost dok ventilator pokreće kruženje vrućeg zraka. Najbolji se rezultati postižu isključivo uz upotrebu plitice Air Fry (prženje na zraku) (isporučuje se s određenim modelima). Namirnice stavite u pliticu Air Fry (prženje na zraku) u jednom sloju i pratite upute iz tablice za prženje na zraku da biste postigli najbolje rezultate. Izbjegavajte upotrebljavati više od jedne plitice da biste spriječili neujednačeno prženje.

  » **DIZANJE TIJESTA**

  Za optimalno dizanje slatkih i slanih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.

  » **DRŽANJE TOPLIM**

  Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.

  » **ODMRZAVANJE**

  Za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednju rešetku. Ostavite hranu u njezinom pakiranju kako biste spriječili da se isuši izvana.

  » **CIKLUS ECO ***

  Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Prilikom upotrebe Eco ciklus funkcije svjetlo će ostati isključeno tijekom kuhanja. Za upotrebu Eco ciklus funkcije, koja optimira potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.

  » **MAXI KUHANJE**

  Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučuje se okretati meso tijekom pečenja, da bi s obje strane jednako potamnilo. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši.

KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

KRUŽENJE ZRAKA

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.

BRZO ZAGRIJAVANJE

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.

MJERAČ VREMENA

Za praćenje vremena bez uključivanja funkcije.

ČIŠĆENJE

- **PIROLITIČKO**

Za uklanjanje prskanja od kuhanja upotrebom ciklusa na vrlo visokoj temperaturi. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: puni ciklus (Pirolitičko) i kraći ciklus (Pirol. eko). Za najbolje rezultate čišćenja, preporučujemo upotrebu punog ciklusa.

- **SMARTCLEAN**

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ulijte 200 ml vode na dno pećnice i uključite funkciju samo kada je pećnica hladna.

- **UKLANJ. KAMENCA**

Za uklanjanje naslaga kamenca iz kotla. Preporučujemo da ovu funkciju upotrebljavate u redovitim intervalima. Ako to ne napravite, na zaslonu će se pojaviti poruka koja Vas podsjeća da trebate očistiti pećnicu.

OMILJENI

Za pronalaženja popisa 10 omiljenih funkcija.

POSTAVKE

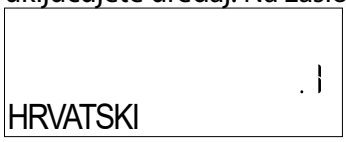
Za podešavanje postavki pećnice. Kada je uključen način rada „EKO“, svjetlina zaslona smanjit će se nakon nekoliko sekundi kako bi se uštedjela energija i svjetlo će se isključiti nakon 1 minute. On se ponovno automatski uključuje kada god se pritisne neki od gumba. Kada je uključen način rada „DEMO“, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Taj način rada isključite tako da pristupite funkciji „DEMO“ na izborniku „POSTAVKE“ i odaberete isključivanje „Off“. Odabirom „FACTORY RESET” (Tvor. postavlj.) proizvod se isključuje i vraća se na prvo uključivanje. Sve će se postavke izbrisati.

* Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetskoj učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65/2014

PRVA UPOTREBA

1. ODABERITE JEZIK

Morat ćete postaviti jezik i vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: Na zaslonu će se prikazati „English“.

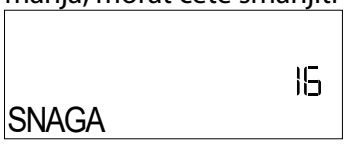


Pritisnite + ili — za pregled popisa raspoloživih jezika i odaberite željeni jezik. Pritisnite ✓ za potvrdu odabira.

Napomena: Jezik se zatim može promijeniti tako da odaberete „JEZIK“ u izborniku „POSTAVKE“ koji je dostupan pritiskom na ⚙

2. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

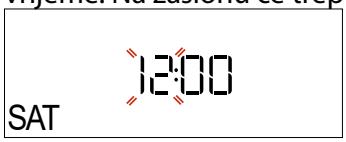
Pećnica je programirana za potrošnju razine električne energije kompatibilne s mrežom u domaćinstvu snage veće od 3 kW (16): Ako je snaga u vašem domaćinstvu manja, morat ćete smanjiti tu vrijednost (13).



Pristupite „SNAGA“ iz „POSTAVKE“ i odaberite „Nisko“.

3. POSTAVITE VRIJEME

Nakon odabira jezika trebat ćete postaviti trenutačno vrijeme: Na zaslonu će treptati dvije znamenke za sate.



Pritisnite + ili — za postavljanje sata i pritisnite ✓ : Na zaslonu će treptati dvije znamenke za minute. Pritisnite + ili — za postavljanje minuta i pritisnite ✓ za potvrdu.

Napomena: Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje. Odaberite „SAT“ u izborniku „POSTAVKE“ koji je dostupan pritiskom na ⚙

4. POSTAVLJANJE RAZINE TVRDOĆE VODE

Da biste omogućili učinkovit rad pećnice i da bi redovito upozoravala korisnika da prema potrebi obavi ciklus uklanjanja kamenca, potrebno je postaviti ispravnu razinu tvrdoće vode. Da biste ju postavili, uključite pećnicu pritiskom na ⏻, pritisnite ⚙ Settings (Postavke) te s pomoću gumba za navigaciju + i — odaberite „WATER HARDNESS” (TVRDOĆA VODE). Pritisnite ✓ za potvrdu. S pomoću navigacijskih gumba + i — odaberite ispravnu razinu tvrdoću vode za svoje područje, prema sljedećoj tablici:

TABLICA RAZINA TVRDOĆE VODE				
Razina		°dH Njemački stupnjevi	°fH Francuski stupnjevi	°Clark Engleski stupnjevi
1	Vrlo meka	0-6	0-10	0-7
2	Meka	7-11	11-20	8-14
3	Srednja	12-16	21-29	15 - 20
4	Tvrda	17-34	30 - 60	21-42
5	Vrlo tvrda	35 - 50	61-90	43-62

Pritisnite ✓ za potvrdu.

Za tvrdoću vodu unaprijed je postavljena razina „Hard” (Tvrda).

5. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi. Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite dodatni pribor koji se nalazi u pećnici. Pećnicu zagrijavajte na 200 °C otprilike sat vremena, po mogućnosti koristeći funkciju kruženja zraka (npr. „Kruženje Zraka“ ili „Konvekcijsko pečenje“).

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Pritisnite ⏻ za uključivanje pećnice: na zaslonu će se prikazati posljednja uključena funkcija ili glavni izbornik.

Funkcije se mogu odabrati pritiskom na ikonu jedne od glavnih funkcija ili kretanjem kroz izbornik: Za odabir stavke iz izbornika (na zaslonu se prikazuje prva dostupna stavka), pritisnite + ili — za odabir željene stavke, zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati. Pritiskom na ◁◁ možete ponovno promijeniti prethodnu postavku.

TEMPERATURA/GRILL RAZINA/NIVO PARE

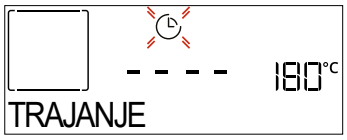
Kada vrijednost treperi na zaslonu pritisnite + ili — kako biste je promijenili i zatim pritisnite ✓ za potvrdu te nastavite s ostalim postavkama (ako je moguće).

Na isti se način može postaviti razina roštilja: Postoje tri određene razine snage za roštiljanje: 3 (visoka), 2 (srednja), 1 (niska).

U funkciji „Kruženje zraka + para" možete odabrati količinu pare između sljedećih vrijednosti: PARA 1, PARA 2.

Napomena: Kad se funkcija aktivira, razina temperature/roštilja može se promijeniti s pomoću + ili — , nakon pritiska na gumb °C .

TRAJANJE



Kada ikona 🕒 treperi na zaslonu pritisnite + ili — za podešavanje potrebnog trajanja kuhanja i zatim pritisnite ✓ za potvrdu. Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite ✓ ili ▷ za potvrdu i pokretanje funkcije. Ako se odabere ovaj način rada tada se ne može programirati odgoda pokretanja.

Napomena: Vrijeme kuhanja koje je postavljeno možete prilagoditi za vrijeme kuhanja pritiskom na ⏱ : pritisnite + ili — da biste odabrali željeni ciklus, zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

VRIJEME ZAVRŠET. (ODGODA POKRETANJA)

U brojnim funkcijama nakon postavljanja vremena kuhanja možete odgoditi pokretanje funkcije tako da programirate vrijeme završetka. Na zaslonu se prikazuje vrijeme završetka dok 🕒 trepće ikona.

Upotrijebite + ili — za postavljanje željenog vremena završetka kuhanja i pritisnite ✓ za potvrdu i pokretanje funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena kako bi kuhanje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napomena: Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu, što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja. Tijekom vremena čekanja možete pritisnuti + ili — za izmjenu programiranog vremena završetka ili pritisnite ◁◁ za promjenu drugih postavki. Pritiskom na ⏱ , a kako bi se prikazale informacije, moguće je prebacivati između vremena završetka i trajanja.

. 6TH SENSE

Te funkcije automatski odabiru najbolji način kuhanja, snagu, temperaturu i trajanje kuhanja, pečenja ili roštiljanja za sva dostupna jela.

Kada je to potrebno samo navedite karakteristike namirnica kako biste dobili optimalne rezultate.

TEŽINA / VISINA (SLOJEVI OKRUGLE PLITICE)

Kako biste ispravno postavili funkciju, slijedite indikacije na zaslonu, kada se to od Vas zatraži, i pritisnite + ili — za postavljanje željene vrijednosti, a zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

STUPANJ PRIPREME / ZAPEČENA KORICA

U nekim funkcijama 6th Sense može se prilagoditi stupanj pripreme.

Kada se zatraži, pritisnite + ili — da biste odabrali željenu razinu u rasponu od slabije pečeno (-1) do dobro pečeno (+1). Pritisnite ✓ ili ▷ za potvrdu i pokretanje funkcije.

Na isti način, kada je to dopušteno, u nekim funkcijama 6th Sense može se namjestiti jačina kojom će se jelo zapeći između male (-1) i velike (+1).

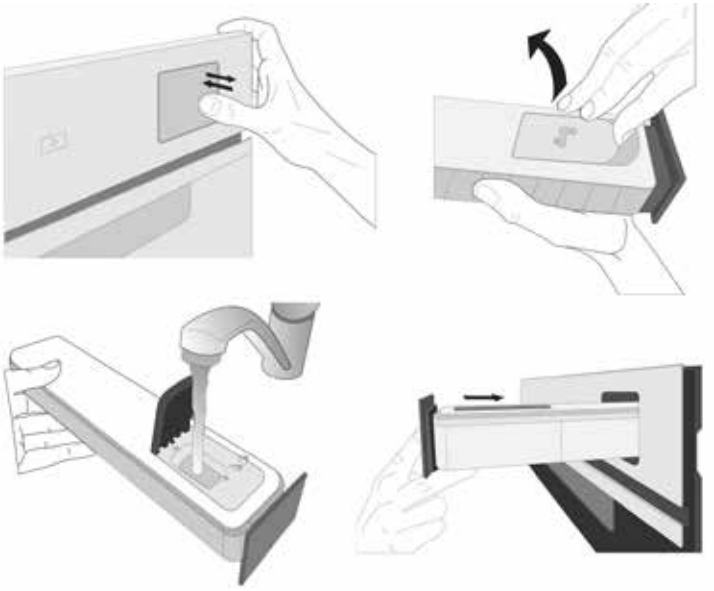
. KUHANJE S PAROM

Odabirom funkcije „Para" ili „Kruženje Zraka + para" u izborniku Ručne funkcije ili jednog od nekoliko posebnih recepata za 6th Sense, mogu se kuhati sve vrste namirnica zahvaljujući upotrebi pare. Para se brže o ravnomjernije širi kroz namirnice u usporedbi s vrućim zrakom koji se upotrebljava u uobičajenim ili konvekcijskim funkcijama: time se smanjuje vrijeme

kuhanja, u namirnicama se zaključavaju važne hranjive tvari i osigurava ostvarivanje izvrsnih, uistinu ukusnih rezultata sa svim vašim receptima. Za vrijeme cijelog trajanja kuhanja parom vrata pećnice moraju biti zatvorena.

Da biste kuhali parom, kotao u pećnici potrebno je napuniti vodom s pomoću izvlačive ladice na upravljačkoj ploči.

Kada Vam se na zaslonu pojavi poruka „DODAJ VODU", izvucite ladicu, otvorite poklopac ladice i napunite je vodom do razine koja se traži na zaslonu. Ladicu zatvorite tako da je pažljivo gurate prema ploči dok se ne zatvori do kraja. Nakon umetanja ladice pritisnite START za nastavak ciklusa kuhanja. Ladica uvijek mora biti zatvorena, osim prilikom punjenja vodom.



Nakon prvog punjenja, a u slučaju duljih ciklusa kuhanja, kad nestane vode, potrebno ju je ponovno dodati da bi ciklus mogao završiti: pećnica će to zatražiti ako bi bilo potrebno.

3. POKRETANJE FUNKCIJE

U bilo koje vrijeme, ako su zadane vrijednosti one željene ili kada primijenite postavke koje želite, pritisnite ▷ za uključivanje funkcije.

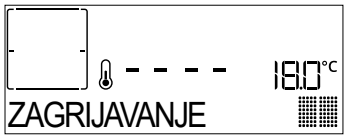
Tijekom faze odgode, ako pritisnete ▷ pećnica će upitati želite li preskočiti tu fazu i odmah pokrenuti funkciju.

Napomena: kada se funkcija odabere na zaslonu će se prikazati najprikladnija razina za svaku funkciju. U bilo kojem trenutku uključenu funkciju možete isključiti pritiskom na ⏻.

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka. Možete odabrati drugu funkciju ili pričekati potpuno hlađenje.

4. ZAGRIJAVANJE

Neke funkcije imaju fazu zagrijavanja pećnice: Nakon pokretanja funkcije na zaslonu se prikazuje da uključena faza zagrijavanja pećnice.



Po završetku te faze oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu tražeći da se „DODAJ NAMIRNICE". Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnite kuhanje pritiskom na ✓ ili ▷.

Napomena: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja. Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu.

Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja. Temperaturu koju želite doseći u pećnici uvijek možete promijeniti pomoću + ili — .

5. OKRETANJE ILI PROVJERA NAMIRNICA

Neke funkcije 6th Sense iziskuju okretanje namirnica tijekom kuhanja.

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti. Otvorite vrata, napravite što se traži na zaslonu i zatvorite vrata te zatim pritisnite ▷ za nastavak kuhanja.

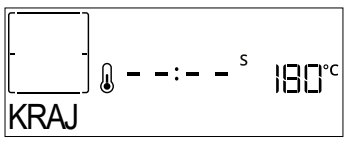
na isti način, kada do kraja pečenja ostane oko 10 % vremena, pećnica traži da provjerite namirnice.

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti. Provjerite hranu, zatvorite vrata i pritisnite ✓ ili ▷ za nastavak kuhanja.

Napomena: Pritisnite ▷ da biste preskočili te radnje. U protivnom, ako se ništa ne napravi, pećnica će nakon određenog vremena nastaviti pečenje.

6. KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.



Pritisnite ▷ za nastavak pečenja u ručnom načinu rada (bez vremenskog ograničenja) ili pritisnite + da biste produljili vrijeme pečenja postavljajući novo trajanje. U oba slučaju zadržat će se postavke kuhanja.

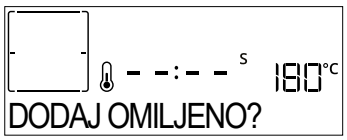
ZAPEČENA KORICA

Neke funkcije pećnice omogućuju van da zapečete površinu jela uključivanjem grilla kada pečenje završi.

Kad se na zaslonu prikaže pripadajuća poruka, prema potrebi pritisnite ✓ za pokretanje petominutnog ciklusa stvaranja korice. Funkciju u bilo kojem trenutku možete zaustaviti tako da pritisnete ⏻ za isključivanje pećnice.

. OMILJENI

Kada kuhanje završi na zaslonu će se zatražiti da spremite funkciju pod brojem od 1 do 10 na popisu omiljenih funkcija.

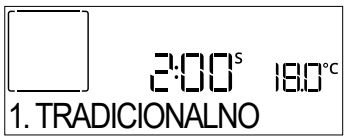


Ako funkciju želite spremiti kao omiljenu i spremiti trenutačne postavke za buduću upotrebu, pritisnite ✓, u protivnom , zanemarite ih pritiskom na ⏪.

Nakon što se pritisne ✓, pritisnite + ili — da biste odabrali položaj broja, pa pritisnite ✓ za potvrdu.

Napomena: ako je memorija puna ili je odabrani broj već zauzet., pećnica će od vas zatražiti da potvrdite prepisivanje prethodne funkcije.

Spremljenu funkciju kasnije možete pozvati tako da pritisnete ♡ : Na zaslonu će se prikazati popis omiljenih funkcija.



Pritisnite + ili — da biste odabrali funkciju, potvrdite pritiskom na ✓ i zatim pritisnite ▷ da biste uključili.

. ČIŠĆENJE

- **PIROLITIČKO**

Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro.

Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom i nakon rada ciklusa Pyro (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači).

Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja. Za optimalne rezultate čišćenja uklonite najjaču nečistoću vlažnom spužvom i standardnim sredstvom za čišćenje pećnica prije uporabe funkcije Pyro. Preporučujemo da funkciju Pyro primjenjujte samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom kuhanja.

Pritisnite ✨ da bi se na zaslonu prikazalo „Pyro".

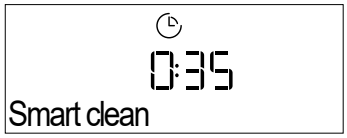
Pritisnite + ili — da biste odabrali željeni ciklus, zatim pritisnite ✓ za potvrdu. Kada se ciklus odabere, prema želji, pritisnite + ili — za postavljanje vremena završetka (pokretanje odgode), zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

Očistite vrata i uklonite sav pribor kao što je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite ▷ kad je gotovo: pećnica će započeti ciklus samočišćenja, a vrata se automatski zaključavaju: na zaslonu se prikazuje poruka upozorenja zajedno s odbrojavanjem koje označava stanje ciklusa u tijeku.

Kada ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na prihvatljivu sigurnu razinu.

- **SMARTCLEAN**

Pritisnite ✨ da bi se na zaslonu prikazalo „Smart Clean" (Pametno čišćenje)..



Pritisnite ▷ za uključivanje funkcije: na zaslonu će se zatražiti da obavite sve radnje potrebne za dobivanje najboljih rezultata čišćenja: Pratite upute i pritisnite ✓ kad ste gotovi. Kada se dovrše svi koraci, ako je potrebno, pritisnite ▷ da biste uključili ciklus čišćenja.

Napomena: Preporučujemo da tijekom ciklusa čišćenja ne otvarate vrata pećnice kako bi se izbjegao gubitak vodene pare jer bi to moglo nepovoljno utjecati na konačni rezultat čišćenja.

Odgovarajuća poruka počet će treperiti na zaslonu kada ciklus završi. Pustite da se pećnica ohladi i zatim krpom ili spužvom obrišite i osušite unutarnje površine.

. ISPUŠTANJE

Funkcija ispuštanja omogućuje da se voda ispusti kako bi se spriječilo nakupljanje u kotlu. Proizvod je razvijen da bi se automatski pokrenuo ciklus ispuštanja kad se kuhanje prekine/završi.

Približno 30 min po prekidu/završetku kuhanja, pećnica automatski prazni sustav, premještajući preostalu vodu u ladicu (pazite da ladicu ne vadite nakon kuhanja). Kad se završi, ladica se može izvaditi i isprazniti. Preporučujemo da ispraznite ladicu čim se ispuštanje završi.

.UKL. KAMENCA

Ta posebna funkcija koja se uključuje u redovitim intervalima, omogućuje vam da održavate najbolje uvjete rada za sustav pare. Nakon pokretanja funkcije, pratite sve korake na zaslonu. Cijela funkcija u prosjeku traje oko 140 minuta.

Korisnik može u bilo kojem trenutku pokrenuti uklanjanje kamenca iz izbornika za čišćenje.

Na zaslonu će se prikazati kad je potrebno pokrenuti

ciklus uklanjanja kamenca (pogledajte tablicu u nastavku).

PORUKA „DESCALE” (Uklonite kamenac)	ZNAČENJE
<PREPORUČENO UKLANJANJE KAMENCA> Javlja se nakon približno 15 sati ciklusa rada s parom*	Preporučuje se provesti ciklus uklanjanja kamenca.
<POTREBNO UKLANJANJE KAMENCA> Javlja se nakon približno 20 sati ciklusa rada s parom*	Uklanjanje kamenca je obavezno. Nije moguće pokrenuti ciklus kuhanja na pari ako se ne obavi ciklus uklanjanja kamenca.

*ako je zadana vrijednost (4 - tvrda) razine tvrdoće vode. Broj sati ciklusa pare koji mora proći prije no što se prikažu poruke o uklanjanju kamenca ovisi o razini tvrdoće vode koja je postavljena na uređaju.

Postupak uklanjanja kamenca može se obaviti i svaki put kada korisnik želi dubinski očistiti unutarnji sustav pare.

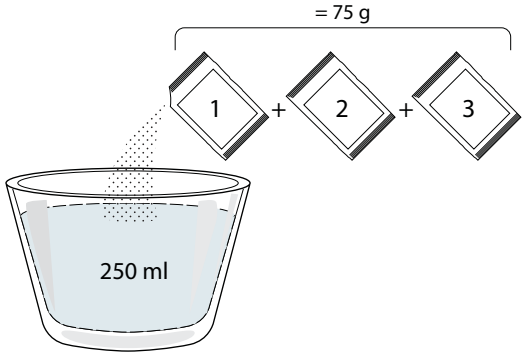
Prije pokretanja faze uklanjanja kamenca, uređaj će provjeriti ima li preostale vode u kotlu i obaviti ciklus ispuštanja, ako je potrebno. U tom slučaju, morat ćete isprazniti ladicu nakon ciklusa ispuštanja, a prije no što nastavite s fazom uklanjanja kamenca.

Napomena: da biste bili sigurni da je voda hladna, ova se radnja može obaviti tek kada prođe 30 minuta od posljednjeg ciklusa (ili posljednjeg uključivanja proizvoda). Tijekom razdoblja čekanja, na zaslonu se prikazuje sljedeća povratna informacija "WATER IS HOT" (Voda je vruća).

» **FAZA 1/2: UKL. KAMENCA (70 MIN)**

Kada se ma zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (Dodaj 0,25 l otopine), ulijte otopinu za uklanjanje kamenca u ladicu. Najbolje rezultate u uklanjanju kamenca dobit ćete ako spremnik napunite otopinom od 75 g posebnog proizvoda WPRO i 250 ml pitke vode. Sredstvo za uklanjanje kamenca WPRO profesionalni je proizvod za održavanje najboljih performansi funkcije pare u pećnici. Za narudžbe i informacije obratite se službi postprodaje ili **www.whirlpool.eu**.

Whirlpool se ne smatra odgovornim ni za kakva oštećenja prouzročena upotrebom ostalih proizvoda za čišćenje dostupnih na tržištu.



Kada otopinu za uklanjanja kamenca ulijete u ladicu, pritisnite ▷ da biste započeli glavni postupak uklanjanja kamenca. Tijekom faze uklanjanja kamenca ne morate stajati ispred uređaja. Po završetku svake faze uključuje se zvučna povratna informacija i na zaslonu se prikazuju upute za nastavak sa sljedećom fazom.

Kada postupak uklanjanja kamenca završi, potrebno je isprazniti kotao: otopina za uklanjanje kamenca koja je upotrijebljena tijekom te faze ulit će se u izvlačivu ladicu. Ispraznite ladicu.

» **FAZA 2/2: ISPIRANJE (30 MIN.)**

Da biste uklonili ostatke kamenca iz ladice i sustava pare, mora se obaviti ciklus ispiranja. Kad se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF WATER> (Dodaj 0,25 l vode), napunite spremnik s 0,25 l pitke vode, pa pritisnite ▷ da biste započeli ispiranje. Pećnicu nemojte isključivati dok se ne završe svi koraci koja funkcija traži.

Napomena: Sustav može se zatražiti da ispraznite ladicu i ponovite ovu operaciju.

Preporučuje se, kad završi postupak uklanjanja kamenca, da se unutrašnjost osuši da ne bi u njoj ostalo vode. Tad će se moći upotrebljavati sve funkcije pare. Ispraznite ladicu. Završio je ciklus uklanjanja kamenca.

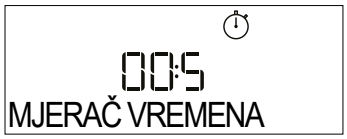
Napomena: tijekom ciklusa uklanjanja kamenca može se čuti buka jer se pumpe pećnice uključuju da bi se osigurala optimalna učinkovitost uklanjanja kamenca.

Kad započne ciklus održavanja, nemojte vaditi ladicu ako uređaj to ne zatraži.

Napomena: Nakon što se kotao napuni otopinom za uklanjanje kamenca i na zaslonu se prikaže „DESCALING PHASE 1/2 (FAZA 1/2 UKLANJANJA KAMENCA)", ciklus se ne smije prekidati, inače se cijeli ciklus uklanjanja kamenca mora ponoviti prije nego što se može pokrenuti bilo koja funkcija kuhanja parom.

. MJERAČ VREMENA

Za aktiviranje ove funkcije pritisnite ⏱ ikonu. Pritisnite + ili — za postavljanje vremena koje trebate i zatim pritisnite ✓ za uključivanje mjerača vremena.



Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal i prikazat će se na zaslonu.

Napomena: Mjerač vremena ne uključuje niti jedan ciklus kuhanja.

Mjerač vremena može se aktivirati i kada je funkcija pokrenuta.

Mjerač će samostalno nastaviti s odbrojavanjem, a da ne ometa samu funkciju.

Tijekom te faze nije moguće prikazati mjerač vremena (prikazuje ⏱ se samo ikona), koji će u pozadini nastaviti odbrojavati. Za uređivanje mjerača vremena možete pritisnuti ikonu ⏱ i postaviti vrijeme pomoću ikone + ili — .

Za poništavanje mjerača vremena pritisnite ikonu ⏱ , zatim odaberite — dok prikazano vrijeme ne bude „--:--". Pritisnite ✓ za potvrdu.

. TIPKA

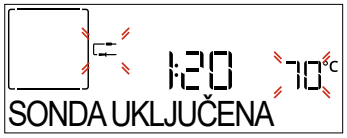
Za zaključavanje tipkovnice pritisnite i najmanje pet sekundi držite pritisnutim gumb ◁◁. Isto ponovite za otključavanje tipki.

Napomena: Funkcija se može aktivirati i tijekom pripreme jela. Iz sigurnosnih razloga, pećnica se u bilo kojem trenutku može isključiti pritiskom na ⏻.

. UPOTREBA SONDE ZA HRANU (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Upotreba sonde omogućuje mjerenje temperature u raznim namirnicama tijekom kuhanja kako bi se osiguralo dosezanje optimalne temperature. Temperatura pećnice varira ovisno o odabranoj funkciji, ali je pečenje programirano tako da završava kada se dosegne određena temperatura.

Kada umetnete sondu, uključuje se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje „SONDA UKLJUČENA".

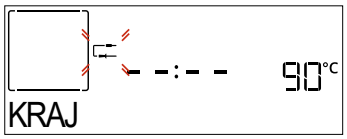


Odaberite željenu funkciju među kompatibilnima (konvencionalno, termoventilacija, konvekcijsko pečenje, turbogrill, eko termoventilacija, maksi kuhanje, funkcije 6th Sense): Zaslon traži postavljanje ciljne temperature sonde: Pritisnite + ili — za postavljanje minuta i pritisnite ✓ za postavljanje sljedećih parametara kuhanja.

Budući da je pečenje programirano tako da završi kada se dosegne tražena temperatura, ne možete postaviti vrijeme pečenja ili određeno vrijeme završetka pečenja. Svjetlo ostaje uključeno sve dok se sonda ne ukloni.

Ako se sonda ukloni tijekom pečenja, ono se nastavlja na tradicionalni način (bez vremenskog ograničenja).

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je sonda temperature dosegla traženu temperaturu.



Napomena: Za naknadnu promjenu postavki pritisnite + ili — za temperaturu sonde ili pritisnite ◁◁ za ostale postavke. Zvučni signal i poruka javit će vam ako sonda nije kompatibilna s obavljenom radnjom. U tom slučaju uklonite sondu.

Jelo stavite u pećnicu i utikač priključite tako da ga umetnete u utičnicu s desne strane odjeljka za kuhanje pećnice.

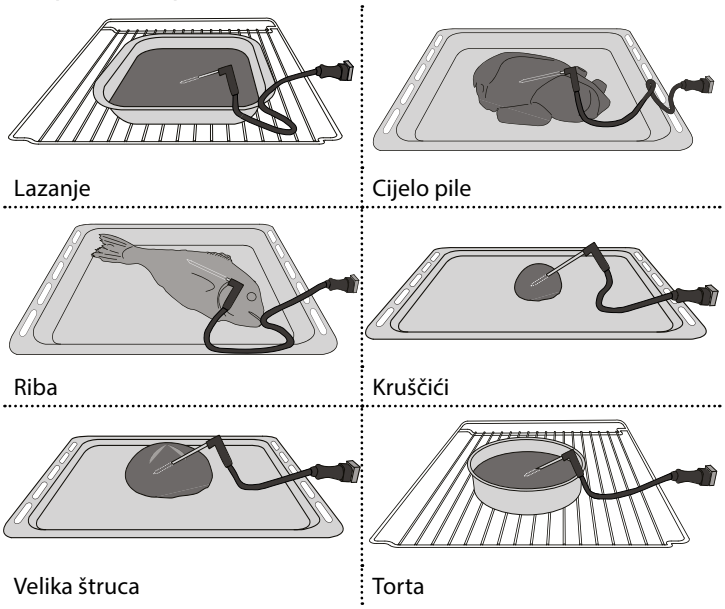
Kabel je polukrut i može se oblikovati prema potrebi za umetanje sonde u različite vrste hrane na najučinkovitiji način. Pazite da kabel ne dodiruje gornji grijač prilikom pečenja.

MESO: Sondu umetnite duboko u meso izbjegavajući kosti i masna područja. Na piletini sondu umetnite po duljini u središte prsa izbjegavajući šuplja područja.

RIBA (cijela): vrh postavite u najdeblji dio izbjegavajući bodlje.

PEČENJE & PASTA: Vrh umetnite duboko u tijesto oblikujući kabel tako da dobijete najbolji kut za sondu.

Za kuhanje s pomoću sonde za ove vrste hrane, potrebno je upotrebljavati kompatibilne 6th Sense funkcije. Ako sondu upotrebljavate kada kuhate pomoću funkcija 6th Sense, kuhanje će se automatski zaustaviti kada odabrani recept dosegne idealnu temperaturu u unutrašnjosti a da ne treba postaviti temperaturu pećnice.



. NAPOMENE

- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom folijom.
- Nemojte po dnu pećnice vući posude i kalupe, to može dovesti do oštećenja emajla.
- Nemojte postavljati teške predmeta na vrata i nemojte se držati za vrata.
- Zbog visoke temperature ciklusa Pizza očekuje se nešto glasniji zvuk ventilatora za hlađenje.

. NAPOMENE O ENERGETSKOJ UČINKOVITOSTI

- Iskoristite preostalu toplinu: isključite pećnicu 5 – 10 minuta prije kraja pečenja kako biste iskoristili preostalu toplinu.
- Držite vrata zatvorena: ako je to moguće, izbjegavajte otvaranje vrata pećnice tijekom pečenja jer to omogućuje izlazak topline.
- Pecite veće porcije: služite se pećnicom uglavnom za veća jela (npr. meso preko 1 kg) ili veće porcije, kako biste maksimalno iskoristili energiju.
- Redovito čistite brtvu vrata: čista brtva sprječava gubitak topline i osigurava učinkovito pečenje.
- Zagrijte samo kada je to potrebno: prethodno zagrijte pećnicu samo ako se to preporučuje u receptu ili u tablici pečenja.
- Odaberite tamne limove za pečenje: tamni limovi

bolje apsorbiraju toplinu, poboljšavajući učinkovitost pečenja.

- Planirajte pečenje: pripremite više jela u nizu kako biste iskoristili preostalu toplinu i izbjegli dodatno zagrijavanje.
- Odaberite program uštede energije: koristite namjenski program ECO za manju potrošnju energije. Dodatne ulaze pogledajte u tablici pečenja.
- Uklonite neiskorišteni pribor: izvadite limove ili rešetke koji vam ne trebaju da bi toplina učinkovitije cirkulirala i toplinski kapacitet proizvoda se smanjio.

KORISNI SAVJETI

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

Tablica prikazuje najbolje funkcije, dodatni pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH JELA

Primjenom funkcije „Kruženje Zraka“ možete istovremeno kuhati različite jela koja zahtijevaju istu temperaturu kuhanja (na primjer: ribu i povrće) na više razina. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme pripreme i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme pripreme.

MESO

Upotrebljavajte bilo koju vrstu plitice za pećnicu ili vatrostalnu posudu koja odgovara veličini komada mesa koji pečete. Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom pečenja. Napominjemo da se tijekom ovog postupka stvara para. Kada je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10 - 15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.

Kad želite roštiljati meso, izaberite komade ravnomjerne debljine radi postizanja ujednačenih rezultata pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja. Kako biste spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da jelo bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja. Pazite prilikom otvaranja vrata zbog izlaza pare.

Preporučujemo da za prikupljanje sokova pečenja postavite posudu za prikupljanje sokova s pola litre vode točno ispod rešetke na kojoj se nalazi jelo. Po potrebi nadopunite.

DESERTI

Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini.

Upotrebljavajte tamne, metalne kalupe i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više razina odaberite funkciju prinudnog strujanja zraka i rasporedite kalupe za kolače cik-cak čime se pospješuje optimalno strujanje vrućeg zraka.

Kako biste provjerili je li kolač pečen, probodite ga drvenom čačkalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačkalicu, kolač je gotov.

Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.

Ako se jelo „napuše“ tijekom pečenja, sljedeći put upotrijebite nižu temperaturu i razmislite o smanjivanju količine tekućine koju dodajete ili lakše promiješajte smjesu.

Za slastice s vlažnim nadjevom ili preljevima (pita od sira ili voćne pite), koristite funkciju „Konvekcijsko pečenje“. Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili keksa.

DIZANJE TIJESTA

Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta ovom se funkcijom smanjuje za otprilike jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20 - 25 °C). Vrijeme dizanja tijesta za pizzu iznosi oko jedan sat za 1 kg tijesta.

6th sense TABLICA KUHANJA

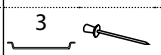
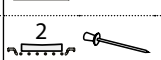
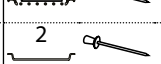
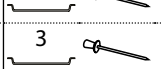
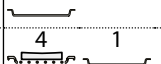
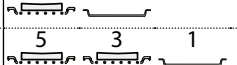
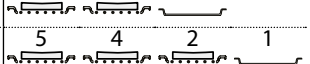
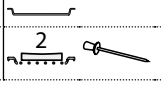
KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	STUPANJ PRIPREME	ZAPEČENA KORICA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
LAZANJE	Lazanje		0,5 - 3 kg *	-	0	-	2
MESO	Govedina	Pečenja	0,6 - 2 kg *	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Pečenka-sporo kuhanje	0,6 - 2 kg *	0	-	-	3
	Svinjetina	Pečenja	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
		Goljenica	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	3
		Kobasice i hrenovke	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4
	Teletina		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
	Janjetina	Pečenja	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	2
		But	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	2
	Poultry (perad)	Pečena piletina	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Cijelo punjeno	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Filet i prsa	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Cijela purica	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Kebab	jedna rešetka	-	-	1/2	5 4
RIBA	Fileti		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Fileti-zamrznuti		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
POVRĆE	Pečeno povrće	Pečeni krumpir	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Punjeno povrće	0,1 - 0,5 kg [svaki]	-	-	-	3
		Pečeno povrće	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Gratinirano povrće	Gratinirani krumpir	jedna plitica	-	-	-	3
		Gratinirane rajčice	jedna plitica	-	-	-	3
		Gratinirane paprike	jedna plitica	-	-	-	3
		Gratinirana brokula	jedna plitica	-	-	-	3
		Gratinirana cvjetača	jedna plitica	-	-	-	3
		Gratinirano povrće	jedna plitica	-	-	-	3

* Preporučena količina

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Plitica za pečenje / Plitica za torte / Okrugla plitica za pizzu za pečenje na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Sonda za namirnice

Whirlpool

6th sense TABLICA PEČENJA

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	STUPANJ PRIPREME	ZAPEČENA KORICA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
SLANA PECIVA	Slana torta		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	
	Kruh	Peciva	60 - 150 g [svaki]*	-	-	-	
		Sendvič kruh	400 - 600 g [svaki]	-	-	-	
		Velika štruca	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	
		Bageti	200 - 300 g [svaki]*	-	-	-	
	Pizza	Okrugla pizza	Okruglo	-	-	-	
		Debela pizza	Polica	-	-	-	
		Pizza [zamrznuta]	1 sloj*	-	-	-	
			2 sloja*	-	-	-	
			3 sloja*	-	-	-	
			4 sloja*	-	-	-	
SLATKA PECIVA	Biskvit		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	
	Kolačići		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Princes krafne		jedna plitica*	-	-	-	
	Pita		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Štrudla		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Voćna torta		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	

* Preporučena količina

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Plitica za pečenje / Plitica za torte / Okrugla plitica za pizzu za pečenje na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Sonda za namirnice

TABLICA ZA PRŽENJE NA ZRAKU

	RECEPT	FUNKCIJA	PREPORUČENA KOLIČINA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
SMRZNUTA HRANA	Zamrznuti prženi krumpirići		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	4 2
	Smrznuti pileći medaljoni		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Riblji štapići		500 g	Da	220	15 - 20	4 2
	Koluti luka		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
POVRĆE	Pohane svježe tikvice		400 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Domaći prženi krumpirići		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	4 2
	Miješano povrće		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	4 2
MESO I RIBA	Pileća prsa		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	4 2
	Pileća krilca		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	4 2
	Pohani kotlet		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	4 2
	Riblji filet		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	4 2

Za kuhanje svježe ili domaće hrane premažite površinu hrane tankim slojem ulja.
Da bi se postigli ravnomjerni rezultati, promiješajte kad prođe pola preporučenog vremena kuhanja.

FUNKCIJE	Air Fry		
DODATNI PRIBOR	Plitica za prženje na zraku	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili plitica za pečenje na rešetki

TABLICA KUHANJA NA PARI + ZRAKU

RECEPT	NIVO PARE*	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Kolačići/keksi	1	DA	140 - 150	35 - 55	3
Mali kolači/Mufini	1	DA	160 - 170	30 - 40	3
Kolači od dizanog tijesta	1	DA	170 - 180	40 - 60	2
Biskviti	1	DA	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1	DA	200 - 220	20 - 40	3
Štruca kruha	1	DA	170 - 180	70 - 100	3
Mali kruh	1	DA	200 - 220	30 - 50	3
Baget	1	DA	200 - 220	30 - 50	3
Pečeni krumpir	2	DA	200 - 220	50 - 70	3
Janjetina/govedina/svinjetina 1 kg	2	DA	180 - 200	60 - 100	3
Teletina/govedina/komadi	2	DA	160 - 180	60 - 80	3
Govedina, slabo pečena 1 kg	2	DA	200 - 220	40 - 50	3
Govedina, slabo pečena 2 kg	2	DA	200	55 - 65	3
Janjeći but	2	DA	180 - 200	65 - 75	3
Pirjana svinjska koljenica	2	DA	160 - 180	85 - 100	3
Pile/biserka/patka 1 - 1,5 kg	2	DA	200 - 220	50 - 70	3
Piletina/biserka/patka (komadi)	2	DA	200 - 220	55 - 65	3
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)	2	DA	180 - 200	25 - 40	3
Riblji filet	3	DA	180 - 200	15 - 30	3

*U slučaju odabira funkcije Steam Auto, ovu korelaciju morate preskočiti. Pećnica će automatski odabrati najbolju razinu pare koja odgovara odabranoj temperaturi.

DODATNI PRIBOR		
	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili plitica za pečenje na rešetki

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta / Biskviti		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Nadjevene pite (pita od sira, savijača od jabuka, pita od jabuka)		Da	160 - 200	30 - 85	3
		Da	160 - 200	30 - 90	4 1
Kolačići		Da	150	20 - 40	3
		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
Mali kolači / mufini		Da	170	20 - 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Peciva za princes krafne		Da	180 - 200	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Poljupci		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160 *	5 3 1
Kruh / Pizza/ Pogača		Da	190 - 250	15 - 50	2
		Da	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	310	7 - 12	2
		Da	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Zamrznuta pizza		Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
		Da	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	3
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCIJE	Tradicionalno	Kruženje Zraka	Konvekcijsko Pečenje	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Ciklus ECO	Pizza

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Košarice / hrskavci od lisnatog tijesta		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / voćne pite / zapečena tjestenina / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Puretina / guska 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Pečena riba / en papillote (file, cijela)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Tost		-	3 (visoko)	3 - 6	5
File ribe / odresci		-	2 (srednja)	20 - 30 **	4 3
Kobasice / ražnjići / rebarca / pljeskavice		-	2 - 3 (srednja - visoka)	15 - 30 **	5 4
Pečeno pile 1 - 1,3 kg		-	2 (srednja)	55 - 70 ***	2 1
Janjeći but / koljenica		-	2 (srednja)	60 - 90 ***	3
Pečeni krumpir		-	2 (srednja)	35 - 55 ***	3
Zapečeno povrće		-	3 (visoko)	10 - 25	3
Kolačići	4 COOK Kolačići	Da	135	50 - 70	5 4 3 1
Pite	4 COOK Pite	Da	170	50 - 70	5 3 2 1
Okrugle pizze	4 COOK Pizza	Da	210	40 - 60	5 3 2 1
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lasagne (razina 3)/ meso (razina 1)		Da	190	40 - 120 *	5 3 1
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5) / pečeno povrće (razina 4) / lazanje (razina 2) / mesni odresci (razina 1)	4 COOK Menu	Da	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100 *	4 1
Meso i krumpiri		Da	200	45 - 100 *	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 *	4 1
Punjena pečenka	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

** Okrenite hranu na polovici pečenja.

*** Okrenite namirnice na dvije trećine pečenja (po potrebi).

FUNKCIJE	Tradicionalno	Kruženje Zraka	Konvekcijsko Pečenje	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Ciklus ECO	Pizza

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

Tablica prikazuje najbolje funkcije, dodatni pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela.
Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno).
Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate.
Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost.
Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Ne upotrebljavajte parne čistače.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/ korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

Moguće je koristiti standardno sredstvo za čišćenje pećnice kako bi se omekšali i uklonili ostaci, što olakšava ručno čišćenje unutrašnjosti i pribora.

VANJSKE POVRŠINE

• Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.

• Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

• Uključite funkciju „Smart Clean" za optimalno čišćenje unutarnjih površina. (Samo na nekim modelima).

• Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

• Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

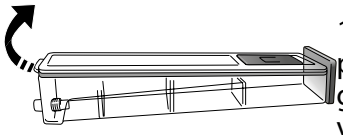
DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.
Ne čistite sondu za hranu i sondu za meso (ako postoje) u perilici posuđa.
Plitica za prženje na zraku (ako postoji) može se prati u perilici posuđa.

ODRŽAVANJE LADICE ZA VODU

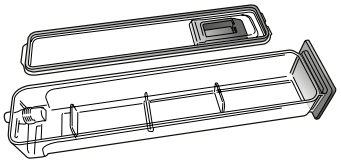
Oprez: Ladica za vodu ne smije se prati u perilici posuđa: može doći do oštećenja!
Po završetku svakog ciklusa kuhanja parom, nakon približno 30 min, pećnica automatski provodi ciklus ispuštanja koji traje oko jedne minute, prebacujući svu vodu iz sustava u izvlačivu ladicu.
Napomena: Vodu nemojte ostavljati u sustavu dulje od dva dana.

Kako biste potpuno uklonili vodu iznutra ili očistili unutarnje površine, možete otvoriti ladicu za vodu:



1. Gurnite prema vrhu stražnji poklopac kako biste uklonili gornji poklopac ladice za vodu.

2. Nakon što je čišćenje završeno, možete zatvoriti ladicu tako da umetnete dva prednja poklopca u prednje otvore i gurnete stražnju stranu prema dolje.



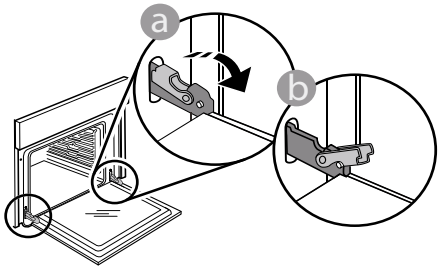
Upotrebljavajte isključivo vodu sobne temperature prilikom punjenja ladice za vodu: vruća bi voda mogla utjecati na rad sustava pare. Upotrebljavajte isključivo pitku vodu.

KOTAO

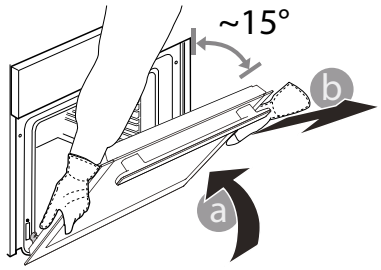
Kako biste bili sigurni da pećnica uvijek radi najbolji način i pomogli u sprječavanju stvaranja kamenca tijekom vremena preporučujemo redovitu upotrebu funkcije „Otklanjanje kamenca". Nakon što se dulje vrijeme nisu upotrebljavale funkcije „Pare" preporučujemo da pokrenete ciklus kuhanja s praznom pećnicom i punim spremnikom.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.

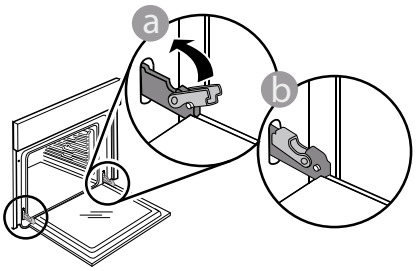


2. Zatvorite vrata koliko god to možete.
Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

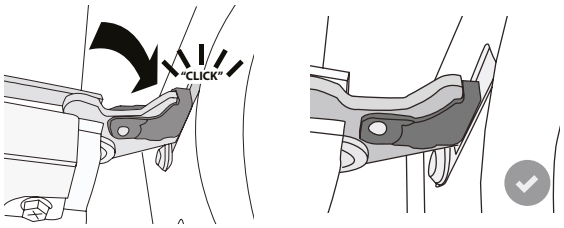


3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja.
Šarke spustite u njihov početni položaj: provjerite jeste li ih do kraja spustili.



Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.



5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

ZAMJENA ŽARULJE

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.

2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.

3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napomena: 40 W/230 ~ V tipa G9, halogene žarulje T300°C.

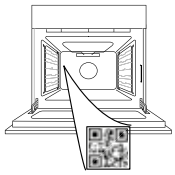
Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu. (Uredba EZ 244/2009) Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

Ako upotrebljavate halogene žarulje, žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Ako zaslon pokazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj.	Softverski problem.	Obratite se dežurnom pozivnom centru i navedite broj iza slova „F”.
Funkcija kuhanja 6th Sense završava bez prikaza odbrojavanja. Kuhanje završava prije kraja odbrojavanja.	Količina hrane razlikuje od preporučene. Otvorena vrata tijekom kuhanja.	Otvorite vrata i provjerite stupanj pripreme hrane. Ako je potrebno, dovršite kuhanje odabirom tradicionalne funkcije.
Pećnica se ne zagrijava.	Kada je uključen način rada „DEMO“, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Poruka DEMO prikazuje se na zaslonu svakih 60 sekundi.	Pristupite načinu rada „DEMO“ iz „POSTAVKE“ i odaberite „Off“ (Isklj).
Svjetlo se isključuj.	Uključen je ekonomični način rada.	Pristupite načinu rada „EKO“ iz „POSTAVKI“ i odaberite „Off“ (Isklj.).
Vrata se ispravno ne zatvaraju.	Poluge za sigurno zaustavljanje nalaze se u nepravilnom položaju.	Provjerite jesu li poluge za sigurno zaustavljanje u pravilnom položaju prema uputama za skidanje i postavljanje vrata u dijelu “Čišćenje i održavanje”.
Isključuje se napajanje u kući.	Pogrešna postavka snage.	Provjerite je li nazivna snaga kućne mreže barem viša od 3 kW. Ako nije, snagu smanjite na 13 ampera. Pristupite „SNAGA“ iz „POSTAVKE“ i odaberite „Nisko“.
Ciklus kuhanja sa sondo, završio je bez jasnog uzroka ili se na zaslonu prikazuje pogreška F3E3	Sonda za hranu nije ispravno priključena	Provjerite priključak sonde za hranu

Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:
- Koristeći QR kod na Vašem uređaju
- posjetite naše web-mjesto **docs.whirlpool.eu**
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisnu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



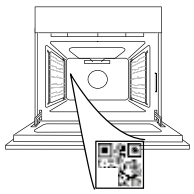
®/TM/© 2026 Whirlpool. Proizvedeno prema licenci.

Whirlpool

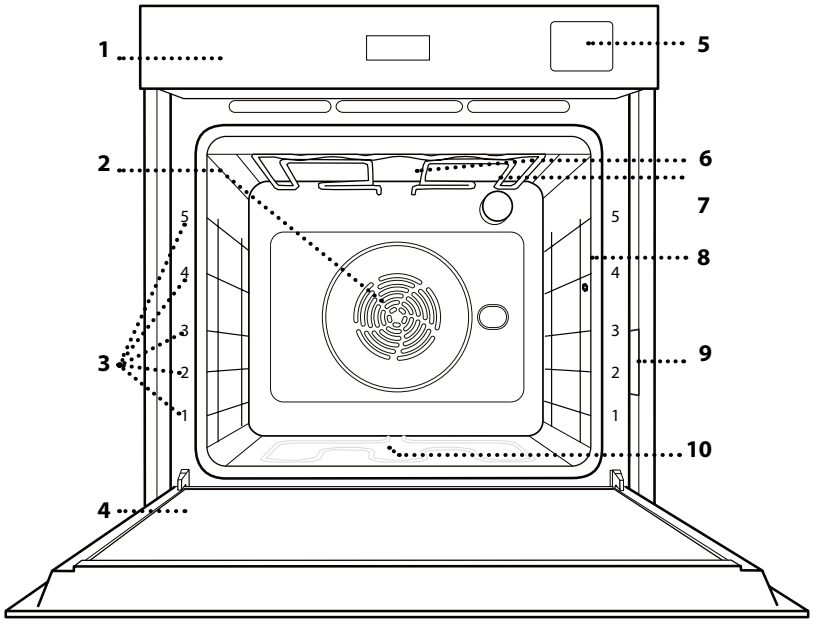
KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: **www.register10.eu**.

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

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

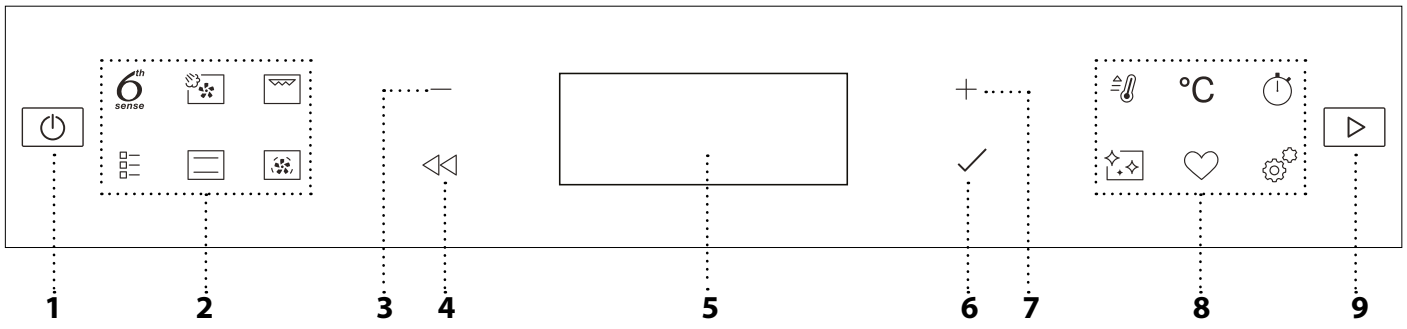


TERMÉKLEÍRÁS



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

KEZELŐPANEL



1. BE/KI
A sütő be- és kikapcsolása vagy funkciók leállítása.

2. FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE
A funkciók és a menü gyors elérése.

3. MÍNUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB
Léptetés a menüben, valamint a funkciókhoz tartozó beállítások vagy értékek csökkentése.

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

5. KIJELZŐ

6. JÓVÁHAGYÁS
A kiválasztott funkció vagy érték jóváhagyása.

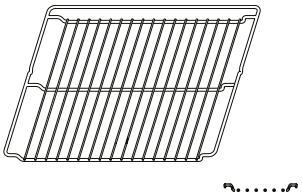
7. PLUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB
Léptetés a menüben, valamint a funkciókhoz tartozó beállítások vagy értékek növelése.

8. OPCIÓK / FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE
Funkciók, időtartamok, beállítások és kedvencek gyors elérése.

9. INDÍTÁS
Funkció indítására szolgál a megadott vagy a gyári beállításokkal.

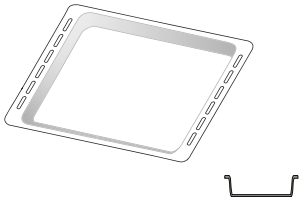
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



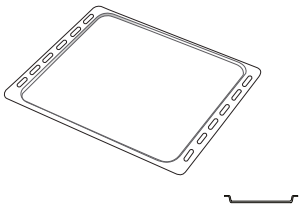
Étel sütésére szolgál, illetve tepsi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



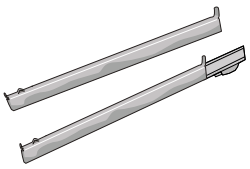
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



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

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *

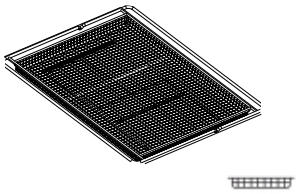


A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

ÉTELSZONDA

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

FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS TÁLCA *



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

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.
Egyéb tartozékok külön megvásárolhatók; rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton lehetséges.
* Csak bizonyos típusok esetén

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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

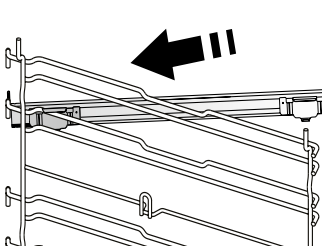
Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcát és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

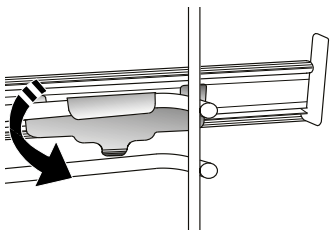
• A polcvezető sínek visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE



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

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



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

Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

FUNKCIÓK

6TH SENSE

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

GŐZ + LEVEGŐ

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

GRILL

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

HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK

- **LÉGKEV. SÜTÉS**
  Hús vagy töltött sütemények sütéséhez egyszerre csak egy szinten.
- **COOK4**
  Ez akkor hasznos, ha egyszerre négy szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszeket, tortákat, kerek pizzát (akár fagyasztottan) sütni, vagy akár egy teljes menüt elkészíteni egyszerre. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében.
- **TURBO GRILL**
  Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a serpenyőt a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
- **FAGY. TÉSZTA**
  Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.
- **SPECIÁLIS FUNKCIÓK**
  - » **PIZZA**
    Ez a funkció lehetővé teszi, hogy nagyszerű házi pizzát készítsen, kevesebb mint 10 perc alatt, mint egy étteremben.
    A speciális sütési ciklus 300 °C feletti hőmérsékleten működik, így a pizza belül puha, a széle ropogós lesz, és tökéletesen egyenletesen pirul.
    Ezt a funkciót a Wpro pizzakő tartozékkal kombinálva és a készüléket 30 percig előmelegítve 5-8 perc alatt megsüthet egy pizzát.
    (Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges.)
  - » **FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS**
    Ez a funkció lehetővé teszi, hogy kevesebb olaj felhasználásával süssön sült krumplit, csirkefalatokat és egyéb ételeket, amelyek ezáltal kellemesen ropogósak lesznek. A fűtőelemek be-ki ciklusa megfelelően felmelegíti a sütőteret, miközben a ventilátor keringeti a forró levegőt. A legjobb sütési eredmény csak a Forrólevegős sütés tálca használatával érhető el (bizonyos modelleknél elérhető). Helyezze az ételt egy rétegben a Forrólevegős sütés tálcára, és a legjobb eredmény érdekében kövesse a Forrólevegős sütés sütési táblázat utasításait. Ne használjon egynél több tálcát az egyenetlen sütés elkerülése érdekében.
  - » **KELESZTÉS**
    Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.
  - » **MELEGENTARTÁS**
    A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.
  - » **KIOLVASZTÁS**
    Az ételek gyorsabb kiolvasztása. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt a csomagolásában, hogy ne száradjon ki a külseje.
  - » **ECO CIKLUS ***
    Töltött sültek és húsfilék egy szinten történő sütéséhez. Az Eco ciklus használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az Eco ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.
  - » **MAXI SÜTÉS**
    Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet nagy (2,5 kg-nál nehezebb) egybesült húsok sütéséhez. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes a húst időnként meglocsolni, nehogy kiszáradjon.

ALSÓ+FELSŐ SÜT

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

HŐLÉGBEFÚVÁS

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

GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.

PERCSZÁMLÁLÓ

Időmérés funkció bekapcsolása nélkül.

TISZTÍTÁS

- **PIROL. TISZT**

A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. Kétféle öntisztítási ciklus közül lehet választani: teljes ciklus (Pirol. tiszt) és egy rövidebb ciklus (Eco pirol.t.). A legjobb tisztítási teljesítmény elérése érdekében javasoljuk a teljes ciklus használatát.

- **SMARTCLEAN**

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

- **VÍZKŐMENTESÍTÉS**

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

KEDVENCEK

Itt tárolható a 10 kedvenc funkció.

BEÁLLÍTÁSOK

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

* A funkció referenciaként szolgál az energiahatékonysági nyilatkozathoz a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően.

ELSŐ HASZNÁLAT

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

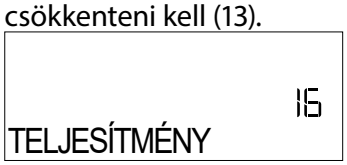
A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt: a kijelzőn az „English” beállítás látható.

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

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

2. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

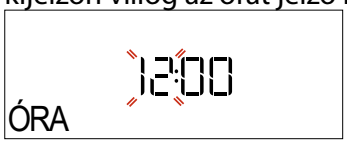
A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13).



Nyissa meg a „TELJESÍTMÉNY” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza az „ALACSONY” lehetőséget.

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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



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

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

4. A VÍZKEMÉNYSÉGI OSZTÁLY BEÁLLÍTÁSA

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

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

Nyomja meg a ✓ kapcsolót a jóváhagyáshoz.

Az alapértelmezett vízkeménységi osztálynak a „Kemény” lett beállítva.

5. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.
Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.

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

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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

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

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

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

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT / PÁROLÁSI SZINT

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

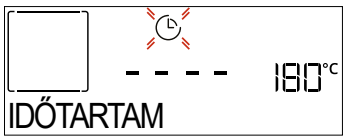
A grillfokozat is beállítható: A grillezéshez meghatározott áramerősségi szintek tartoznak: 3 (magas), 2 (közepes), 1 (alacsony).

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

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

Ne feledje: A funkció aktiválása után a °C gomb megnyomását követően a + or — gomb segítségével módosítható a hőmérséklet/grillfokozat.

IDŐTARTAM



Amikor a kijelzőn az 🕒 ikon villog, a + vagy — gombbal állítsa be a sütés kívánt időtartamát, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz. Ha végig felügyelni kívánja a sütést (időzítés használata nélkül), nem kell beállítania a sütési időt: Nyomja meg a ✓ vagy ▷ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Ennél az üzemmódnál nem állítható be késleltetett indítás.

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

BEFEJEZÉSI IDŐ (KÉSLELTETETT INDÍTÁS)

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

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

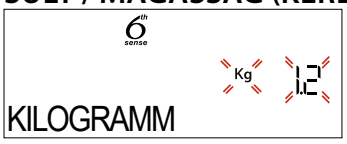
Ne feledje: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál. A várakozási idő alatt a + vagy — gombokkal módosítható a beállított befejezési idő, illetve a ◁◁ gombbal módosíthatók az egyéb beállítások. Az ⏱ gomb megnyomásakor megtekinthető a befejezési idő és az időtartam.

. 6TH SENSE

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható az elérhető ételek sütéséhez optimális üzemmód, hőmérséklet és időtartam.

Szükség esetén az optimális eredmény érdekében adja meg az étel jellemzőit.

SÚLY / MAGASSÁG (KEREK-TÁLCA-RÉTEGEK)



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

ÁLLAPOT / PIRÍTÁS

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

Ha a készülék jelez, a + vagy — gombbal állítsa be a kívánt fokozatot a véres (-1) és az átsütött (+1) szintek között. Nyomja meg a ✓ vagy ▷ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

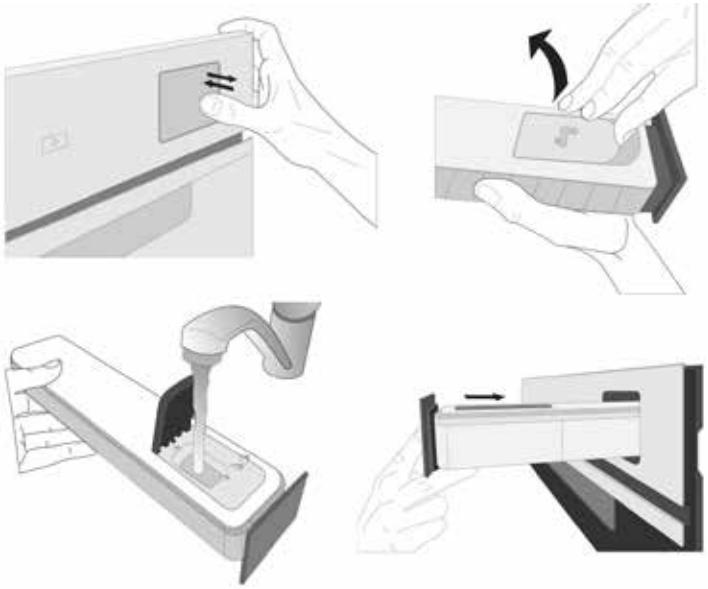
Hasonló módon, ahol lehetséges, bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható a pirítási fokozat alacsony (-1) és magas (+1) között.

. SÜTÉS GŐZZEL

A Kézi funkciók között lévő „Gőzölés" vagy „Hőlégbefúvás + Gőzölés" funkció, illetve a számos speciális 6th Sense recept egyikének kiválasztásával a gőz használatának köszönhetően bármilyen típusú étel elkészíthető. A gőz gyorsabban és egyenletesebben járja át az ételt a hagyományos funkciókra jellemző forró levegőhöz képest: ez csökkenti a sütési időt, megőrzi az étel értékes tápanyagait, és biztosítja, hogy minden receptjével kiváló, igazán ízletes eredményt érhessen el. A gőzpárolás teljes időtartama alatt zárva kell tartani az ajtót.

Ha gőzpárolással folytatná a sütést, töltse fel vízzel a sütő belsejében található forralót a vezérlőpanelen lévő kihúzható fiók használatával.

Amikor a kijelzőn megjelenik a „VÍZ HOZZÁADÁSA" felszólítás, húzza ki a fiókot, nyissa ki a fiók fedelét, és töltse fel a fiókot vízzel a kijelzőn kért szintig. Óvatosan a panel felé nyomva zárja be teljesen a fiókot. A fiók behelyezése után nyomja meg az INDÍTÁS gombot a sütési ciklus folytatásához. A fióknak a vízbetöltés kivételével mindig zárva kell lennie.



Az első feltöltés után, hosszabb sütési ciklusok esetén, miután a víz elfogyott, szükség lehet az újbóli feltöltésre a ciklus befejezéséhez: a sütő jelzi, ha szükség van rá.

3. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

Ha az alapértelmezett beállítások megfelelőek, vagy megadta a kívánt beállításokat, nyomja meg a ▷ gombot a funkció bekapcsolásához.

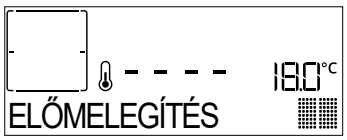
Ha a késleltetés ideje alatt megnyomja a ▷ gombot, a sütő rákérdez, hogy törli-e a késleltetést, és helyette azonnal elindítja-e a funkciót.

Megjegyzés: A funkció kiválasztása után a kijelzőn megjelenik az ahhoz javasolt optimális szint. A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a ⏻ gombbal.

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. Kiválaszthat egy másik funkciót, vagy megvárhatja a teljes lehűlést.

4. ELŐMELEGÍTÉS

Bizonyos funkcióknál a sütő előmelegíthető: A funkció indításakor a kijelző jelzi, hogy az előmelegítés folyamatban van.



A szakasz végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott, „ÉTEL HOZZÁADÁSA" hőmérsékletet. Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést a ✓ vagy ▷ gombbal.

Ne feledje: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel.

A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz. A sütő kívánt hőmérséklete bármikor módosítható a + és — gombokkal.

5. ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Egyes 6th Sense funkcióknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben.

Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Nyissa ki az ajtót, hajtsa végre a kijelzőn látható műveletet, majd csukja be az ajtót, és nyomja meg a ▷ gombot a sütés folytatásához.

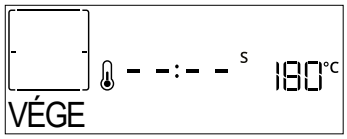
Hasonló módon, a sütési idő 10%-ával a sütés vége előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Ellenőrizze az ételt, csukja be az ajtót, majd nyomja meg a ✓ vagy ▷ gombot a sütés folytatásához.

Ne feledje: Nyomja meg a ▷ gombot a műveletek kihagyásához. Ellenkező esetben, ha egy bizonyos ideig nem hajt végre műveletet, a sütés folytatódik.

6. A SÜTÉS VÉGE

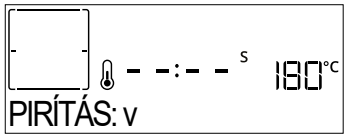
Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



A sütés manuális (időzítés nélküli) üzemmódban történő folytatásához nyomja meg a ▷ gombot. Ha növelni kívánja a sütési időt, nyomja meg a + gombot az új időtartam megadásához. A sütési beállítások mindkét esetben változatlanok maradnak.

PIRÍTÁS

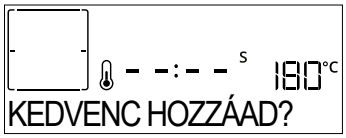
A sütő egyes funkciói lehetővé teszik az étel felületének megpirítását a grill aktiválása révén a sütés befejezését követően.



Ha a kijelzőn megjelenik a vonatkozó üzenet, szükség esetén nyomja meg az ✓ gombot az 5 perces pirítási ciklus elindításához. A funkció bármikor leállítható a ⏻ gombbal, amely kikapcsolja a sütőt.

. KEDVENCEK

A sütés végeztével a kijelzőn megjelenik a kérdés, hogy kívánja-e menteni a funkciót a kedvencek listájára (1-10. pozícióba).



Ha kedvencként kíván elmenteni egy funkciót, és tárolni szeretné az aktuális beállításokat későbbi használatra, nyomja meg a ✓ gombot; ha nem kíván élni a lehetőséggel, nyomja meg a ◁◁ gombot.

A ✓ gomb megnyomása után a + vagy — gombbal válasszon egy számot, majd hagyja jóvá a ✓ gombbal.

Ne feledje: Ha a memória megtelt, vagy a választott pozíció már foglalt, a sütő rákérdez, hogy felülírja-e a korábban mentett funkciót.

A mentett funkciók későbbi előhívásához nyomja meg a ♡ gombot: a kijelzőn megjelenik a kedvenc funkciók listája.

A funkció kiválasztásához nyomja meg a + vagy — gombot, hagyja jóvá a ✓ gomb megnyomásával, majd aktiválja a ▷ gombbal.

. TISZTÍTÁS

- **PIROL. TISZT**

Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt.

A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot - beleértve a polcvezető síneket is - a funkció aktiválása előtt. Ha a sütőt főzőlap alá szerelték be, győződjön meg róla, hogy a főzőlap összes gázrózsája vagy elektromos főzőzónája ki van kapcsolva a sütő öntisztítási ciklusa közben. Az optimális tisztítási eredmények elérése érdekében a Pyro funkció használata előtt távolítsa el a legmakacsabb szennyeződéseket egy nedves szivaccsal és egy általános sütőtisztító szerrel. Kizárólag akkor javasolt a pirolitikus tisztítás, amikor a készülék erősen szennyezett, vagy, ha kellemetlen szagokat bocsát ki sütés közben.

Nyomja meg a ✧ gombot. Ekkor megjelenik a „Pyro" felirat a kijelzőn.

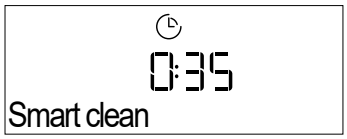
A + vagy — gombbal válassza ki a kívánt ciklust, majd a jóváhagyáshoz nyomja meg a ✓ gombot. A ciklus kiválasztása után a + vagy — gombbal állítsa be a befejezési időpontot (késleltetett indítás), majd mentse el a ✓ gombbal.

Tisztítsa meg az ajtót, és távolítson el minden tartozékot az utasításnak megfelelően, majd zárja be az ajtót, és nyomja meg a ▷ gombot: A sütő elindítja az öntisztítási ciklust, és a sütő ajtaja automatikusan bezáródik: a kijelzőn megjelenik egy figyelmeztető üzenet és egy visszaszámlálás, amely a ciklus előrehaladását mutatja.

A ciklus végeztével az ajtó mindaddig zárva marad, amíg a sütőn belüli hőmérséklet visszatér a biztonságos szintre.

- **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 sütés leállítása/befejezése után automatikusan lefuttasson egy leeresztési ciklust.

Körülbelül 30 perccel a sütés leállítása/vége után a sütő a maradék vizet automatikusan a fiókba ereszti (vigyázzon, hogy a sütés után ne vegye ki a fiókot). Ha ez megtörtént, a fiók kihúzható és kiüríthető. Javasoljuk, hogy a fiókot ürítse ki, amint a leeresztés befejeződött.

.VÍZKŐMENTESÍTÉS

E speciális funkció rendszeres lefuttatásával biztosítható a gőzölőrendszer kiváló állapota. A funkció indítása után kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. A funkció átlagos időtartama kb. 140 perc.

A vízkőmentesítést a felhasználó bármikor kezdeményezheti a Tisztítás menüben.

A kijelzőn megjelenik, amikor esedékes a vízkőmentesítési ciklus lefuttatása (lásd a lenti táblázatot).

VÍZKŐMENTESÍTÉS ÜZENET	JELENTÉS
<VÍZKŐMENTESÍTÉS JAVASOLT> Körülbelül 15 órányi gőzölési program után jelenik meg*	Javasoljuk, hogy futtasson le egy Vízkőmentesítési ciklust.
<VÍZKŐMENTESÍTÉS SZÜKSÉGES> Körülbelül 20 órányi gőzölési program után jelenik meg*	A vízkőmentesítés kötelező. Gőzölési program csak a vízkőmentesítési ciklus lefuttatása után indítható.

*a vízkeménység alapértelmezett értékét (4 - Kemény) figyelembe véve. A készülékre beállított vízkeménységi

osztálytól függ, hogy hány órányi gőzölési programnak kell lefutnia ahhoz, hogy a Vízkőtelenítési üzenetek megjelenjenek.

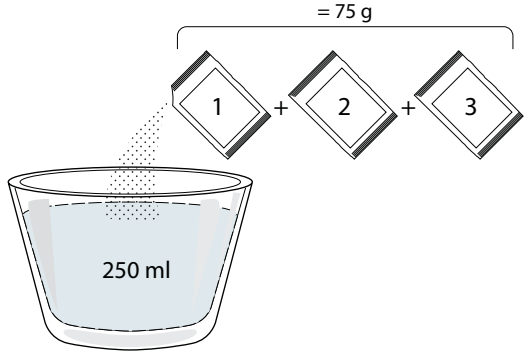
Emellett a vízkőmentesítés tetszés szerint bármikor elindítható, ha a felhasználó alaposabban ki kívánja tisztítani a belső gőzölőrendszert.
A vízkőmentesítési fázis lefutása előtt a készülék ellenőrzi, hogy maradt-e víz a forralóban, és szükség esetén elvégezhető egy leeresztési ciklus. Ebben az esetben a leeresztési ciklus után ki kell ürítenie a fiókot, mielőtt folytatná a vízkőmentesítési fázissal.

Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenképpen hideg legyen, ez a művelet csak akkor végezhető el, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 30 perc eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: „A VÍZ FORRÓ".

» 1/2. SZAKASZ: VÍZKŐMENTESÍTÉS (70 PERC)

Ha a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ 0,25 L OLDATOT> üzenet látható, öntse a vízkőmentesítő oldatot a fiókba. A legjobb vízkőmentesítési eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy töltse meg a tartályt 75 g speciális WPRO termék és 250 ml csapvíz oldatával. A WPRO vízkőmentesítője a javasolt professzionális termék a sütő gőzölő funkciójának legjobb minőségű karbantartásához. Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a **www.whirlpool.eu** webhelyen keresztül lehetséges.

A Whirlpool nem vállal felelősséget a piacon elérhető más tisztítószerek által okozott bármilyen károkért.



Miután beöntötte a vízkőmentesítő oldatot a rekeszbe, nyomja meg a ▷ gombot a fő vízkőmentesítési folyamat indításához. A vízkőmentesítési szakaszok elvégzése alatt nem kell a készüléknél várnia. Az egyes szakaszok végét hangjelzés jelzi, és a kijelzőn megjelennek a következő szakaszra vonatkozó utasítások.

Ha befejeződött a vízkőmentesítési fázis, a forraló leereszti a vizet: a vízkőmentesítő oldat a kihúzható fiókba ömlik. Ürítse ki a fiókot.

» 2/2. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (30 PERC)

A vízkőmaradványok eltávolításához a fiókból és a gőzölőrendszerből, öblítési ciklus szükséges. Amikor a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ 0,25 L VIZET> üzenet jelenik meg, töltse fel a tartályt 0,25 l ivóvízzel, majd **nyomja meg a ▷ gombot az öblítés elindításához. Ne kapcsolja ki a sütőt, amíg a funkcióhoz szükséges összes lépést végre nem hajtotta.**

Ne feledje: ha szükséges, a rendszerből kérhető a fiók ürítése és a művelet megismétlése.

A vízkőmentesítési eljárás befejezésekor javasolt a sütőtér kiszárítása a maradék víz eltávolítása érdekében. Ezután ismét használható az összes gőzölési funkció. Ürítse ki a fiókot. A vízkőmentesítési ciklus befejeződött.

Ne feledje: a vízkőmentesítési ciklus alatt esetleg némi zaj hallható, mivel a sütő szivattyúi aktiválódnak az optimális vízkőmentesítési hatékonyság biztosítása érdekében.

A karbantartási ciklus megkezdése után ne vegye ki a fiókot, hacsak a készülék nem kéri.

Ne feledje: Miután a forraló megtelik vízkőmentesítő oldattal, és a kijelzőn megjelenik a „VÍZKŐMENTESÍTÉSI FÁZIS 1/2" felirat, a ciklust nem szabad megszakítani, különben a teljes vízkőmentesítési ciklust meg kell ismételni, mielőtt bármilyen gőzölési funkciót működtetni lehetne.

. PERCSZÁMLÁLÓ

A funkció aktiválásához nyomja meg az ⏱ ikont. A ＋ vagy a — gombbal állítsa be a kívánt időtartamot, majd nyomja meg a ✓ gombot az időzítő indításához.

Ha a percszámlálón beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a vonatkozó jelzés.

Ne feledje: A percszámláló nem aktivál sütési funkciót.

A percszámláló akkor is aktiválható, ha egy funkció folyamatban van.

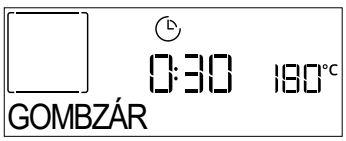
Az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámlálást.

Amíg ez a fázis tart, a számlálót nem lehet látni (csak az ⏱ ikon látszik), mivel a számláló a háttérben folytatja a visszaszámlálást. A percszámláló szerkesztéséhez nyomja meg az ⏱ ikont és állítsa be az időt a ＋ vagy — ikon segítségével.

A percszámláló törléséhez nyomja meg az ⏱ ikont, majd válassza a — lehetőséget, amíg a kijelzett idő „--:--" nem lesz. Nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

. GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához tartsa nyomva a ◁◁ gombot legalább öt másodpercig. A gombzár ugyanilyen módon feloldható.

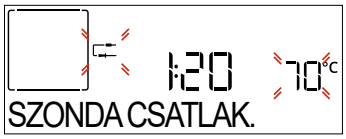


Megjegyzés: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható a ⏻ gombbal.

. AZ ÉTELSZONDA HASZNÁLATA (HA VAN)

A szonda különböző ételtípusok maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál az optimális hőmérséklet eléréséhez. A sütő hőmérséklete a kiválasztott funkciónak megfelelően eltérő lehet, de a sütési folyamat a megadott hőmérséklet elérésekor mindig befejeződik.

A hússzonda behelyezése után hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a „Szonda Csatlak." felirat.

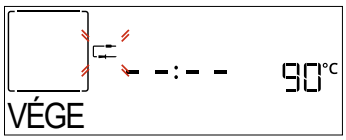


Válassza ki a kívánt funkciót a kompatibilis funkciók közül (Hagyományos, Hőlégbefúvás, Légkeverés, Turbogrill, Eco hőlégbefúvás, Maxi sütés, 6th Sense funkciók): A kijelző bekéri a hússzonda célhőmérsékletét: Nyomja meg a + vagy — gombot a beállításhoz, majd nyomja meg a ✓ gombot következő sütési paraméterek beállításához.

Ilyenkor a sütés addig tart, amíg a kívánt hőmérsékletet eléri a hús, tehát itt nem lehet megadni sütési időtartamot vagy a sütés befejezésének időpontját. Amíg a hússzondát ki nem húzza, a lámpa égve marad.

Ha sütés közben kihúzza a szondát, a sütés a hagyományos módon (időbeállítások nélkül) folytatódik tovább.

Hangjelzés hallható, és a kijelző kiírja, hogy a hússzonda elérte a kívánt hőmérsékletet.



Megjegyzés: A beállítások utólagos módosításához nyomja meg a + vagy — gombot a szonda hőmérsékletéhez, vagy nyomja meg a ◁◁ gombot az egyéb beállításokhoz. Ha a szonda nem kompatibilis az adott művelettel, hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelenik meg. Ilyenkor távolítsa el a szondát.

Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csatlakoztassa a csatlakozódugót a sütő sütőterének jobb oldalán lévő aljzatba.

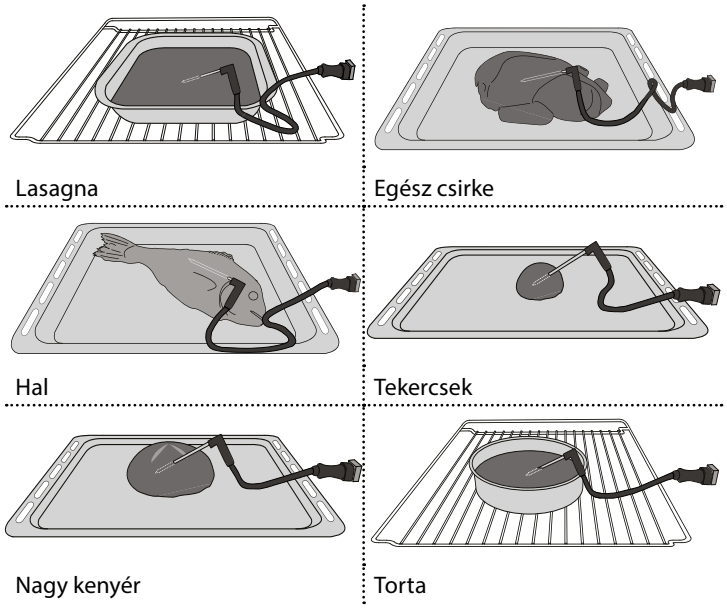
A kábel közepesen merev és szükség esetén hajlítható annak érdekében, hogy a szondát a leghatékonyabb módon helyezze különböző ételtípusokba. Győződjön meg arról, hogy a sütés során a kábel nem ér a felső fűtőelemhez.

HÚS: Szúrja az ételszondát a húsba, de lehetőleg ne a csontok és a zsíros részek közelébe. Szárnyasok esetében hosszanti irányban szúrja a szondát a mellhús közepébe, de kerülje el az üreges részeket.

HAL (egész): A szonda hegyét a hal legvastagabb részébe szúrja, kikerülve a gerincet.

PÉKÁRU ÉS TÉSZTA: Szúrja a szonda hegyét mélyen a tésztába, úgy alakítva a kábelt, hogy a szonda optimális szögben legyen.

Az ilyen típusú ételek szondával vezérelt sütéséhez a kompatibilis 6th Sense funkciók használata szükséges. Ha a szondát a 6th Sense funkciókkal együtt használja, a sütés automatikusan befejeződik, amint az étel eléri az ideális maghőmérsékletet, anélkül, hogy be kellene állítania a sütő hőmérsékletét.



. MEGJEGYZÉS

- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne helyezzen nehéz súlyokat az ajtóra, és ne kapaszkodjon az ajtóba.
- A Pizza ciklus magasabb hőmérséklete miatt várhatóan kissé nagyobb lesz a hűtőventilátor zaja.

. ENERGIAHATÉKONYSÁGI MEGJEGYZÉSEK

- Használja ki a maradék hőt: 5/10 perccel a sütés vége előtt kapcsolja ki a sütőt a maradék hő felhasználásához.
- Tartsa csukva az ajtót: ha lehetséges, kerülje a sütő ajtajának kinyitását sütés közben, mivel így a hő távozni tud.
- Süssön nagyobb adagokat: a sütőt elsősorban nagyobb ételekhez (pl. 1 kg feletti húsok) vagy nagyobb adagokhoz használja, hogy a lehető legjobban kihasználja a felhasznált energiát.
- Rendszeresen tisztítsa meg az ajtótömítést: a tiszta tömítés megakadályozza a hőveszteséget és biztosítja a hatékony főzést.
- Csak akkor melegítse elő, ha szükséges: A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt javasolja.
- Válasszon sötét sütőformákat: A sötét tálcák jobban elnyelik a hőt, javítva a főzés hatékonyságát.
- Tervezze meg a főzést: készítsen több ételt egymás után, hogy kihasználja a maradék hőt, és elkerülje az extra előmelegítést.
- Válassza ki az energiatakarékossági programot: használja az ECO programot az alacsonyabb energiafogyasztás érdekében. A további bemeneteket lásd a főzési táblázatban.
- Távolítsa el a nem használt tartozékokat: vegye ki a nem szükséges tálcákat vagy állványokat, hogy javítsa a hőcirkuláció hatékonyságát és csökkentse a termék hőkapacitását.

HASZNOS TANÁCSOK

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefúvás" funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

HÚS

Használjon bármilyen tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához javasoljuk, hogy töltsön fél liter vizet a zsírfogó tálcába, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad" sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.

A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajttorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Konvekciós sütés" funkciót. Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

KELESZTÉS

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

6th sense SÜTÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSÉG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
LASAGNA	Lasagna		0,5 - 3 kg*	-	0	-	2
HÚS	Marha	Sült	0,6 - 2 kg*	0	0	-	3
		Húspogácsa	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Lassú sütés	0,6 - 2 kg*	0	-	-	3
	Sertés	Sült	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	3
		Csülök	0,5 - 2,0 kg*	-	0	-	3
		Kolbász és virsli	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4
	Borjú		0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	3
	Bárány	Sült	0,6 - 2,5 kg*	0	0	-	2
		Comb	0,5 - 2,0 kg*	0	0	-	2
	Baromfi	Sült csirke	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Egész-töltött	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Filé és mell	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Egész pulyka	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Kebab	egy rács	-	-	1/2	5 4
HAL	Filék		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Filé-fagyasztott		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
ZÖLDSÉGEK	Sült zöldségek	Sült burgonya	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Töltött zöldségek	0,1 - 0,5 kg/db	-	-	-	3
		Sült zöldségek	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Csőbensült zöldségek	Csőbensült burgonya	egy tálca	-	-	-	3
		Csőbensült paradicsom	egy tálca	-	-	-	3
		Csőben sült paprika	egy tálca	-	-	-	3
		Csőben sült brokkoli	egy tálca	-	-	-	3
		Csőben sült karfiol	egy tálca	-	-	-	3
		Csőbensült zöldség	egy tálca	-	-	-	3

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Ételszonda

Whirlpool

6th sense FŐZÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSÉG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
SÓS SÜTEMÉNY	Sós sütemények		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Kenyér	Zsömle	60 - 150 g/db*	-	-	-	3
		Szendvicskenyér	400 - 600 g/db	-	-	-	2
		Nagy kenyér	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Baguette	200 - 300 g/db*	-	-	-	3
	Pizza	Kerek pizza	kerek	-	-	-	2
		Vastag pizza	tálca	-	-	-	2
		Pizza [fagyasztott]	1 réteg*	-	-	-	2
			2 réteg*	-	-	-	4 1
			3 réteg*	-	-	-	5 3 1
			4 réteg*	-	-	-	5 4 2 1
ÉDES SÜTEMÉNY	Piskóta		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Aprósütemények		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Fánk		egy tálca *	-	-	-	3
	Torta		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Rétes		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Gyümölcsös kelt torta		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Ételszonda

FORRÓLEV. SÜTÉS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

	RECEPT	FUNKCIÓ	AJÁNLOTT MENNYISÉG	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
FAGYASZTOTT ÉTEL	Fagyasztott hasábburgonya		650 - 850 g	Igen	200	25 - 30	4 2
	Fagyasztott csirkefalat		500 g	Igen	200	15 - 20	4 2
	Halrudak		500 g	Igen	220	15 - 20	4 2
	Hagymakarikák		500 g	Igen	200	15 - 20	4 2
ZÖLDSÉGEK	Friss rántott cukkini		400 g	Igen	200	15 - 20	4 2
	Házi készítésű sült krumpli		300 - 800 g	Igen	200	20 - 40	4 2
	Vegyes zöldség		300 - 800 g	Igen	200	20 - 30	4 2
HÚS ÉS HAL	Csirkemell		1 - 4 cm	Igen	200	20 - 40	4 2
	Csirkeszárnyak		200 - 1500 g	Igen	220	30 - 50	4 2
	Panírozott szelet		1 - 4 cm	Igen	220	20 - 50	4 2
	Halfilé		1 - 4 cm	Igen	220	15 - 25	4 2

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez kenjen vékony réteg olajat az étel felületére.
Az egyenletes sütési eredmény biztosítása érdekében forgassa át az ételt az ajánlott sütési idő felénél.

FUNKCIÓK	Forrólevegős sütés		
TARTOZÉKOK	Forrólevegős sütés tálca	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrácson

GŐZ + LEVEGŐ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	GŐZSZINT*	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Keksz / Aprósütemények	1	IGEN	140 - 150	35 - 55	3
Kis méretű torta / Muffin	1	IGEN	160 - 170	30 - 40	3
Kelt tészták	1	IGEN	170 - 180	40 - 60	2
Piskóta	1	IGEN	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1	IGEN	200 - 220	20 - 40	3
Kenyér, vekni	1	IGEN	170 - 180	70 - 100	3
Zsemle	1	IGEN	200 - 220	30 - 50	3
Bagett	1	IGEN	200 - 220	30 - 50	3
Sült burgonya	2	IGEN	200 - 220	50 - 70	3
Borjú / Marha / Sertés 1 kg	2	IGEN	180 - 200	60 - 100	3
Borjú / Marha / Sertés (darabok)	2	IGEN	160 - 180	60 - 80	3
Marhasült angolosan 1 kg	2	IGEN	200 - 220	40 - 50	3
Marhasült angolosan 2 kg	2	IGEN	200	55 - 65	3
Báránycomb	2	IGEN	180 - 200	65 - 75	3
Pörkölt sertéscsülök	2	IGEN	160 - 180	85 - 100	3
Csirke / gyöngytyúk / kacsa 1-1,5 kg	2	IGEN	200 - 220	50 - 70	3
Csirke / gyöngytyúk / kacsa (darabok)	2	IGEN	200 - 220	55 - 65	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	2	IGEN	180 - 200	25 - 40	3
Halfilé	3	IGEN	180 - 200	15 - 30	3

*Kérjük, vegye figyelembe, hogy az automatikus párolás funkció kiválasztása esetén ezt az összefüggést ki kell hagyni. A sütő automatikusan kiválasztja a kiválasztott hőmérséklethez legjobban illeszkedő gőzszintet.

TARTOZÉKOK		
	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrácson

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / piskóta		Igen	170	30 - 50	2
		Igen	160	30 - 50	2
		Igen	160	30 - 50	4 1
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160 - 200	30 - 85	3
		Igen	160 - 200	30 - 90	4 1
Aprósütemények		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
Képviselőfánk		Igen	180 - 200	30 - 40	3
		Igen	180 - 190	35 - 45	4 1
		Igen	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Habcsók		Igen	90	110 - 150	3
		Igen	90	130 - 150	4 1
		Igen	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190 - 250	15 - 50	2
		Igen	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	310	7 - 12	2
		Igen	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 15	3
		Igen	250	10 - 20	4 1
		Igen	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180 - 190	45 - 55	3
		Igen	180 - 190	45 - 60	4 1
		Igen	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCIÓK									
	Alsó és felső sütés	Hőlégbefúvás	Konvekciós sütés	Grillezés	Turbo grill	Maxi sütés	Cook 4	Eco ciklus	Pizza

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

Whirlpool

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190 - 200	20 - 30	3
		Igen	180 - 190	20 - 40	4 1
		Igen	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagna/felfújtak/tepsis tészta/cannelloni		Igen	190 - 200	45 - 65	3
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		Igen	190 - 200	80 - 110	3
Bőrös sertéssült 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		Igen	200 - 230	50 - 100	3
Pulyka/liba, 3 kg		Igen	190 - 200	80 - 130	2
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180 - 200	40 - 60	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180 - 200	50 - 60	2
Pirítós		-	3 (magas)	3 - 6	5
Halfilék / Sült szelet		-	2 (közepes)	20 - 30 **	4 3
Kolbász / kebabfélék / oldalas / hamburger		-	2 - 3 (közepes - magas)	15 - 30 **	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55 - 70 ***	2 1
Báránycomb / csülök		-	2 (közepes)	60 - 90 ***	3
Sült burgonya		-	2 (közepes)	35 - 55 ***	3
Csőben sült zöldség		-	3 (magas)	10 - 25	3
Aprósütemények	4 COOK Aprósütemények	Igen	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts	4 COOK Tarts	Igen	170	50 - 70	5 3 2 1
Kerek pizza	4 COOK Pizza	Igen	210	40 - 60	5 3 2 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagna (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	190	40 - 120 *	5 3 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagna (2. szint) / hússzeletek (1. szint)	4 COOK Menü	Igen	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna és hús		Igen	200	50 - 100 *	4 1
Hús és burgonya		Igen	200	45 - 100 *	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30 - 50 *	4 1
Töltött sültek	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Becsült időtartam: Az ételek kivehetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

*** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

FUNKCIÓK	Alsó és felső sütés	Hőlégbefúvás	Konvekciós sütés	Grillezés	Turbo grill	Maxi sütés	Cook 4	Eco ciklus	Pizza

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza.
A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges).
A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek.
Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra.
Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószereket, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

Használhat hagyományos sütőtisztítót a szennyeződések felpuhítására és eltávolítására, így a sütőtér és a tartozékok kézi tisztítása könnyebb lesz.

KÜLSŐ BURKOLATOK

• A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószert tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törlőkendővel.

• Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlőkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

• Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

• A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean" funkciót. (Csak bizonyos típusoknál.)

• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

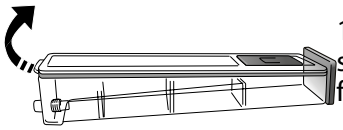
• A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.
Ne tisztítsa az ételszondát és a hússzondát (ha van) a mosogatógépben.
A Forrólevegős sütés tálca (ha van) mosogatógépben tisztítható.

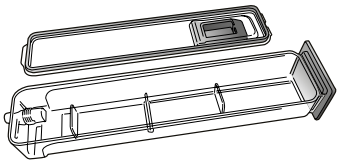
VÍZBETÖLTŐ FIÓK KARBANTARTÁSA

Vigyázat! A vízbetöltő fiók mosogatógépben való használatra nem alkalmas: a termék megsérülhet!
Minden gőzzel történő sütési ciklus végén, körülbelül 30 perc elteltével a sütő egy kb. egy percig tartó automatikus leeresztési ciklust végez, így a rendszerben lévő összes víz a kihúzható fiókba kerül.
Megjegyzés: Kerülje, hogy a víz 2 napnál tovább maradjon a rendszerben.
A belsejében lévő víz teljes eltávolításához vagy a belső felületek tisztításához kinyithatja a vízbetöltő fiókot:



1. Nyomja felfelé a hátsó szárnyat a vízbetöltő fiók felső fedelének eltávolításához.

2. Ha a tisztítás befejeződött, a fiókot úgy csukhatja be, hogy a két elülső szárnyat behelyezi az elülső nyílásokba, és lenyomja a hátsó oldalt.



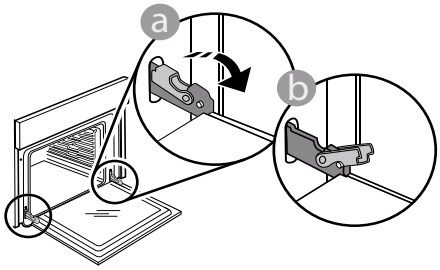
A vízbetöltő fiók feltöltéséhez csak szobahőmérsékletű vizet használjon: a forró víz befolyásolhatja a gőzölőrendszer működését. Kizárólag ivóvizet használjon.

FORRALÓ

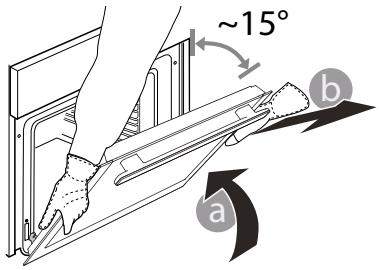
Annak érdekében, hogy a sütő mindig optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkőlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Vízkőmentesítés" funkciót. Ha hosszabb ideig nem használta a „Gőzölés" funkciókat, kifejezetten javasoljuk, hogy a sütési ciklust üres sütő mellett indítsa el, és a tartály legyen teljesen feltöltve.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.

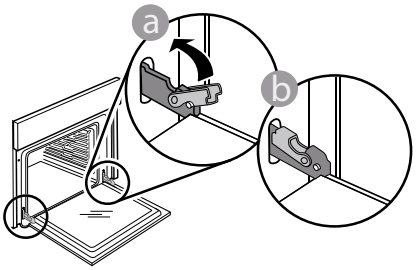


2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.
Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót - ne fogja meg a fogantyút.
Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

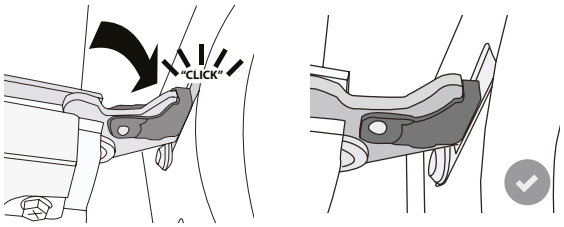


3. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.

4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen.
Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.

2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.

3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: 40 W/230 ~ V típusú G9, T300 °C halogénizzót használjon.

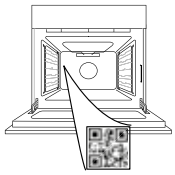
A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas. (244/2009/EK rendelet) Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F" betű és egy szám látszik.	Szoftverhiba.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal, és adja meg az „F" betű utáni számot.
A 6th Sense sütési funkció visszaszámlálás megjelenítése nélkül véget ér. A sütési folyamat a visszaszámlálás vége előtt befejeződik.	Az étel mennyisége eltér az ajánlott mennyiségtől. Az ajtó nyitva van sütés közben.	Nyissa ki az ajtót, és ellenőrizze az étel elkészültét. Ha szükséges, fejezze be a sütést egy hagyományos funkció kiválasztásával.
A sütő nem melegszik fel.	Ha a „DEMO" üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. A kijelzőn 60 másodpercenként a „DEMO" üzenet látható.	Nyissa meg a „DEMO" menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben, és válassza a „Ki" lehetőséget.
A fény kialszik.	„ECO" üzemmód „Be".	Nyissa meg a „ECO" menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben, és válassza a „Ki" lehetőséget.
Az ajtó nem záródik rendesen.	A biztonsági kallantyúk helyzete nem megfelelő.	Állítsa megfelelő helyzetbe a biztonsági kallantyúkat a „Tisztítás és karbantartás" részben az ajtó le- és felszerelésével kapcsolatban leírt utasítások alapján.
Áramkimaradás.	Helytelen áramfogyasztási beállítás.	Ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat teljesítménye legalább 3 kW. Ha nem ez a helyzet, csökkentse a teljesítménybeállítást 13 amperre. Nyissa meg a „TELJESÍTMÉNY" menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben, és válassza az „ALACSONY" lehetőséget.
A szondával történő főzési ciklus nyilvánvaló ok nélkül befejeződött, vagy a képernyőn F3E3 hiba jelenik meg.	Az ételszonda nincs megfelelően csatlakoztatva	Ellenőrizze az ételszonda csatlakoztatását

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:
- a QR-kód segítségével
- 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.



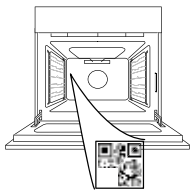
®/TM/© 2026 Whirlpool. Licenc alapján készült.

Whirlpool

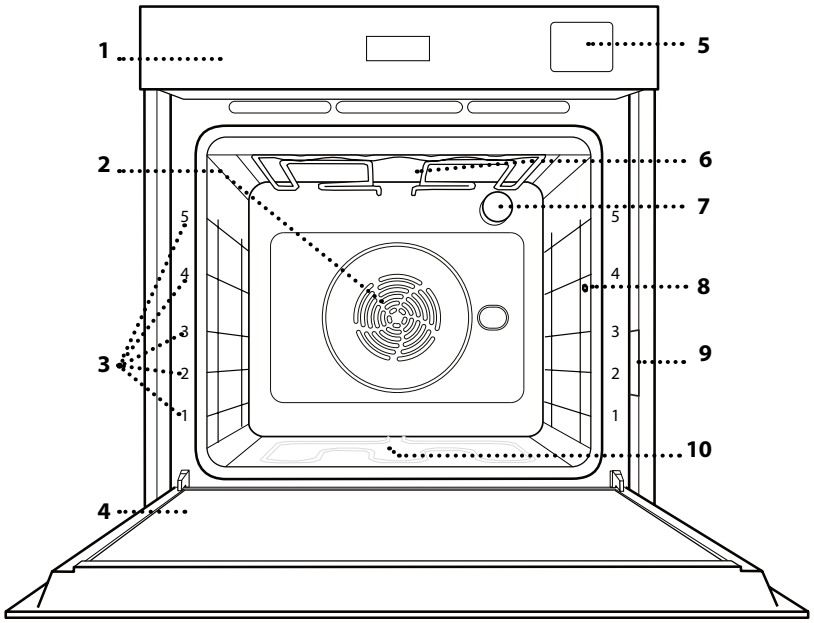
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.register10.eu**

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI

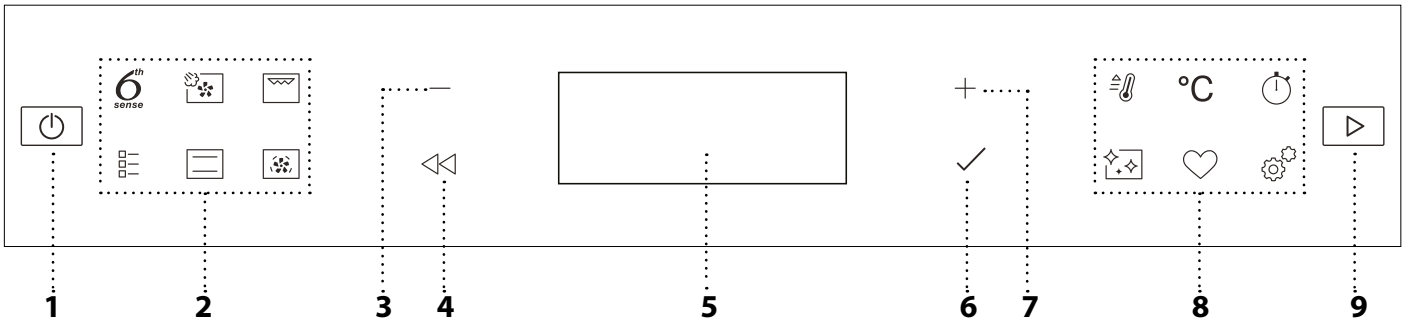


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
4. Porta
5. Cassetto per l'acqua
6. Resistenza superiore / Grill
7. Luce
8. Punto di inserimento della termosonda
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF
Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

2. ACCESSO DIRETTO ALLE FUNZIONI
Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO
Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

4. INDIETRO
Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY

6. CONFERMA
Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

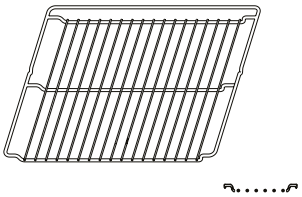
7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ
Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI/FUNZIONI
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO
Per avviare una funzione utilizzando le impostazioni specificate o quelle di base.

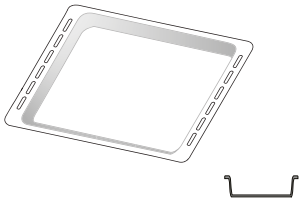
ACCESSORI

GRIGLIA



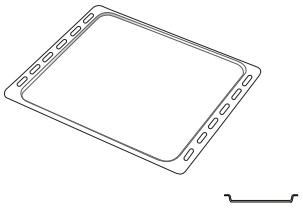
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



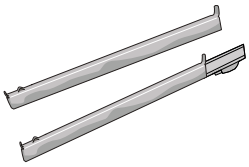
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

TEGLIA*



Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillotte, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO*

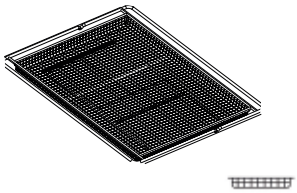


Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

TERMOSONDA

Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie al suo supporto rigido, può essere utilizzata non solo per carne e pesce, ma anche per pane, torte e pasticceria.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.
Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.
* Disponibile solo in alcuni modelli

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

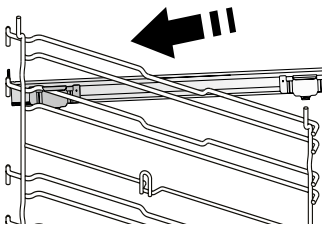
Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

• Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

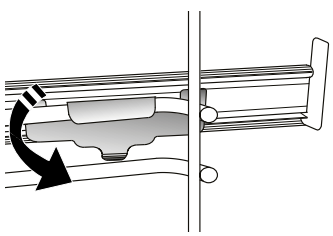
• Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI



Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione.



Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

Note: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI

6TH SENSE

Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagna, carne, pesce, verdure, torte & dolci, torte salate, pane, pizza). Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

VAPORE + ARIA

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo 'interno tenero e succoso. Per ottenere i migliori risultati di cottura, si consiglia di selezionare un vapore di LIVELLO 3 per la cottura del pesce, di LIVELLO 2 per la carne e di LIVELLO 1 per pane e dolci.
Per maggiori informazioni sui cicli di cottura manuali termoventilato + vapore, consultare la Tabella di cottura "Vapore + Aria".

GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionare la leccarda un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

FUNZIONI TRADIZIONALI

- **VENTILATO**
  Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **COOK 4**
  Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura.
  Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze tonde (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.
- **TURBO GRILL**
  Per arrostire grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **CIBI SURGELATI**
  Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.
- **FUNZIONI SPECIALI**
  - » **PIZZA**
    Questa funzione consente di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come al ristorante.
    Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme.
    Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti, è possibile cuocere una pizza in 5-8 minuti.
    (Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.whirlpool.eu.)
  - » **FRITTURA AD ARIA**
    Questa funzione consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. I migliori risultati di cottura previsti si ottengono solo utilizzando una leccarda Frittura ad aria (fornita con alcuni modelli). Posizionare gli alimenti sulla leccarda Frittura ad aria in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni. Evitare di utilizzare più di una leccarda per evitare una cottura non uniforme.
  - » **LIEVITAZIONE**
    Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
  - » **MANTENIMENTO IN CALDO**
    Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
  - » **SCONGELARE**
    Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
  - » **CICLO ECO ***
    Per cuocere arrosti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. Quando questo Ciclo Eco è in uso, la spia rimarrà spenta durante la cottura. Per utilizzare il Ciclo Eco e quindi ottimizzare il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta finché gli alimenti non sono completamente cotti.
  - » **MAXI COOKING**
    Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

PRERISCALDAM. RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno.

CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.

PULIZIA

- **PIROLISI**

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura utilizzando un ciclo a temperatura molto alta. Sono disponibili due cicli di autopulizia: un ciclo completo (Pirolisi) e un ciclo più breve (Pirolisi Eco). Si consiglia di utilizzare il ciclo completo per ottenere le migliori prestazioni di pulizia.

- **SMARTCLEAN**

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura consente di rimuovere facilmente sporcizia e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.

- **DECALCIFICAZIONE**

Per rimuovere i depositi di calcare dal boiler. Si consiglia di attivare la funzione a intervalli regolari. In caso contrario, sul display comparirà un messaggio per ricordare che è necessario pulire il forno.

PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.

IMPOSTAZIONI

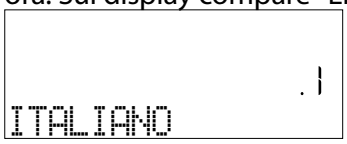
Per regolare le impostazioni del forno. Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi. Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off". Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".

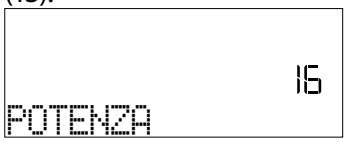


Premere + o — per scorrere L'elenco delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere ✓ per confermare la selezione.

Note: La lingua può essere successivamente modificata selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", disponibile premendo ⚙

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW (16): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13).



Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".

3. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.

Premere + o — per impostare l'ora corretta e premere ✓ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Premere + o — per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙

4. IMPOSTARE IL LIVELLO DI DUREZZA DELL'ACQUA

Per consentire al forno di funzionare in modo efficiente e per garantire che richieda regolarmente all'utente di eseguire il ciclo di decalcificazione quando necessario, è importante impostare il corretto livello di durezza dell'acqua. Per impostarlo, accendere il forno premendo ⏻, premere ⚙ Impostazioni e utilizzare i pulsanti di navigazione + e — per selezionare "DUREZZA ACQUA". Premere ✓ per confermare. Utilizzare i pulsanti di navigazione + e — per selezionare il livello corretto per l'acqua della propria zona, in base alla seguente tabella:

TABELLA DEI LIVELLI DI DUREZZA DELL'ACQUA				
Livello		°dH Tedesco gradi	°fH Francese gradi	°Clark Italiano gradi
1	Molto dolce	0-6	0-10	0-7
2	Dolce	7-11	11-20	8-14
3	Medio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Molto dura	35-50	61-90	43-62

Premere ✓ per confermare.

Per il livello di durezza dell'acqua, è preimpostato "Dura".

5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.
Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa un'ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

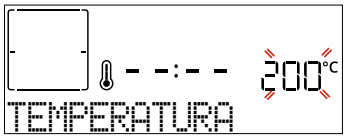
Premere ⏻ per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu: Per selezionare una voce da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile), premere + o — per selezionare quella desiderata, quindi premere ✓ per confermare.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare. Premendo ◁◁ è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL / LIVELLO VAPORE



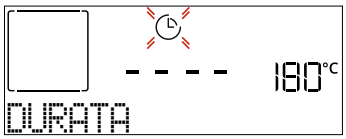
Quando il valore lampeggia sul display, premere + o — per modificarlo, quindi premere ✓ per confermare e continuare con le impostazioni successive (se possibile).

Usare la stessa procedura per impostare il livello grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

Nella funzione "Termoventilato + Vapore", è possibile scegliere la quantità di vapore tra i seguenti valori: VAPORE 1, VAPORE 2.

Note: una volta attivata la funzione, il livello temperatura/grill può essere modificato utilizzando + o — dopo aver premuto il pulsante °C .

DURATA



Quando l'icona 🕒 lampeggia sul display, premere + o — per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ✓ per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere ✓ o ▷ per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

Note: durante la cottura, premendo ⏱ è possibile regolare il tempo impostato: premere + o — per modificarlo, quindi premere ✓ per confermare.

ORA DI FINE (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine cottura. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona 🕒 lampeggia.

Premere + o — per impostare l'ora in cui si desidera terminare la cottura, quindi premere ✓ per confermare e attivare la funzione. Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere + o — per modificare l'ora di fine programmata o premere ◁◁ per modificare altre impostazioni. Premendo ⏱ è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

. 6TH SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

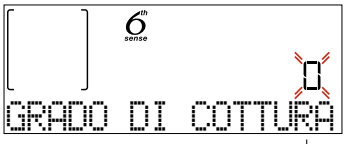
Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

PESO / ALTEZZA (STRATI TEGLIA TONDA)

Per impostare correttamente la funzione, seguire le indicazioni sul display, quando richiesto, e premere + o — per impostare il valore richiesto, quindi premere per impostare il valore richiesto, quindi premere ✓ per confermare.

GRADO DI COTTURA / DORATURA

In alcune funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, premere + o — per selezionare il livello desiderato tra al sangue (-1) e ben cotto (+1). Premere ✓ o ▷ per confermare e avviare la funzione.

Allo stesso modo, in alcune funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di doratura tra un valore minimo (-1) e un valore massimo (+1).

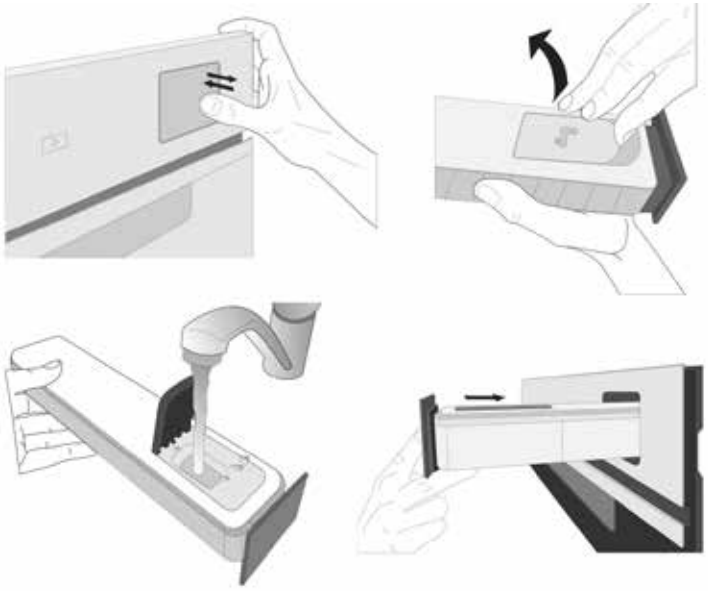
. COTTURA A VAPORE

Selezionando "Vapore" o "Termoventilato + vapore" nelle Funzioni manuali o una delle numerose ricette dedicate del 6th Sense, è possibile cucinare qualsiasi tipo di alimento grazie all'uso del vapore. Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni statiche: questa azione riduce i tempi di cottura, preservando le preziose sostanze nutritive degli alimenti e assicurando risultati eccellenti e saporiti in tutte le preparazioni. È importante che la porta del forno rimanga chiusa per l'intera durata della cottura a vapore.

Per procedere con la cottura a vapore, sarà necessario

fornire acqua al boiler situato all'interno del forno utilizzando il cassetto estraibile sul pannello comandi.

Quando viene richiesto sul display con l'indicazione "AGGIUNGI ACQUA", estrarre il cassetto, aprire il coperchio del cassetto e riempirlo d'acqua fino al livello richiesto sul display. Chiudere il cassetto spingendolo con attenzione verso il pannello finché non è completamente chiuso. Dopo l'inserimento del cassetto, premere AVVIO per procedere con il ciclo di cottura. Il cassetto deve restare sempre chiuso, tranne quando è necessario rabboccare l'acqua.



Dopo il primo riempimento, in caso di cicli di cottura più lunghi, una volta esaurita l'acqua, potrebbe essere necessario aggiungerla nuovamente per completare il ciclo: il forno lo richiede in caso di necessità.

3. AVVIO DELLA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere [▷] per attivare la funzione prescelta.

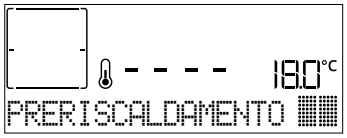
Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo [▷] il forno chiederà se si desidera saltare questa fase, avviando immediatamente la funzione.

Note: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione. La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo [⏻].

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. È possibile selezionare un'altra funzione o attendere il raffreddamento completo.

4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta "AGG. ALIMENTO". A questo punto, aprire la porta, posizionare gli alimenti nel forno, chiudere la porta e avviare la cottura premendo ✓ o [▷].

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

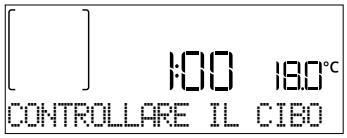
Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. È sempre possibile modificare la temperatura che il forno deve raggiungere utilizzando + o —.

5. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Alcune funzioni 6th Sense prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura.

Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta e premere [▷] per continuare la cottura.

Allo stesso modo, quando manca il 10% del tempo di cottura impostato, il forno richiede di controllare gli alimenti.

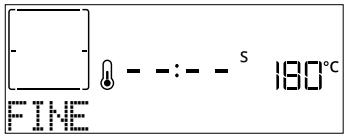


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere ✓ o [▷] per continuare la cottura.

Note: Premere [▷] per saltare queste azioni. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

6. FINE COTTURA

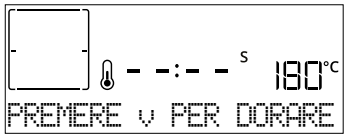
Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



Premere [▷] per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere + per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

DORATURA

Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.

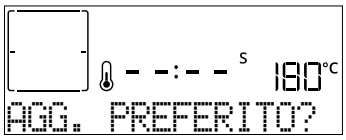


Quando il display visualizza il messaggio pertinente, se necessario, premere ✓ per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti. Questa funzione può essere interrotta in

qualsiasi momento premendo ⏻ per spegnere il forno.

. PREFERITI

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.



Se si desidera salvare una funzione come preferita e memorizzare le impostazioni attuali per un uso futuro, premere ✓ altrimenti, per ignorare la richiesta premere ⏪.

Una volta premuto ✓, premere + o — per selezionare la posizione del numero, quindi premere ✓ per confermare.

Note: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere ♡ : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.

Premere + o — per selezionare la funzione, confermare premendo ✓, quindi premere ▷ per attivare.

. PULIZIA

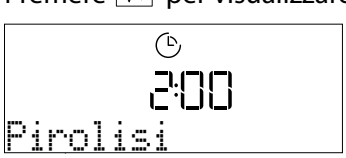
- **PIROLISI**

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.

Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per risultati di pulizia ottimali, rimuovere lo sporco più ostinato con una spugna umida e un detergente per forno standard prima di utilizzare la funzione Pyro. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Premere ✧ per visualizzare "Pyro" (Pirolisi) sul display.



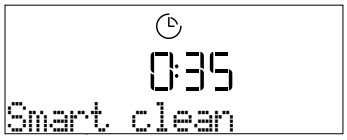
Premere + o — per selezionare il ciclo desiderato, quindi premere ✓ per confermare. Una volta selezionato un ciclo, se lo si desidera, premere + o — per impostare l'ora di fine (avvio ritardato), quindi premere ✓ per confermare.

Alla richiesta, pulire la porta e rimuovere tutti gli accessori, quindi chiudere la porta e premere ▷: il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

- **SMARTCLEAN**

Premere ✧ per visualizzare "Smart Clean" sul display.



Premere ▷ per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: Seguire le indicazioni, quindi premere ✓ al termine. Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere ▷ per attivare il ciclo di pulizia.

Note: Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

.SCARICO ACQUA

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nel boiler. Questo prodotto è stato sviluppato per eseguire automaticamente un ciclo di scarico acqua una volta terminata la cottura.

Circa 30 minuti dopo l'arresto/fine della cottura, il forno svuoterà automaticamente il sistema, spostando l'acqua residua nel cassetto (fare attenzione a non rimuovere il cassetto dopo la cottura). Una volta fatto, il cassetto può essere estratto e svuotato. Si consiglia di svuotare il cassetto non appena lo scarico acqua viene completato.

.DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, attivata a intervalli regolari, consente di mantenere il sistema a vapore nelle migliori condizioni. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display. La durata media della funzione completa è di circa 140 minuti.

La decalcificazione può essere avviata in qualsiasi momento dall'utente dal Menu Pulizia.

Il display indica quando è il momento di eseguire un ciclo di decalcificazione (vedere la tabella seguente).

MESSAGGIO DI DECALCIFICAZIONE	SIGNIFICATO
<DECALCIFICAZIONE CONSIGLIATA> Appare dopo circa 15 ore di cicli di vapore*	Si consiglia di eseguire un ciclo di decalcificazione.
<DECALCIFICAZIONE NECESSARIA> Appare dopo circa 20 ore di cicli di vapore*	La decalcificazione è obbligatoria. Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione.

*considerando il valore predefinito (4 - Dura) del livello di durezza dell'acqua. Il numero di ore di cicli di vapore che devono trascorrere prima che vengano visualizzati i messaggi di decalcificazione dipende dal livello di durezza acqua impostato sull'apparecchio.

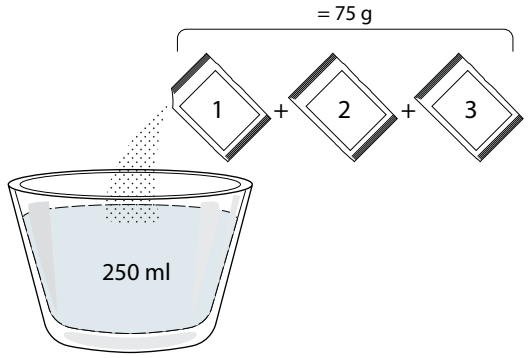
La procedura di decalcificazione può essere eseguita anche quando l'utente desidera una pulizia più profonda del circuito interno del vapore.
Prima di eseguire la fase di decalcificazione, l'apparecchio controllerà se nel boiler è presente dell'acqua residua e, se necessario, potrà essere eseguito un ciclo di scarico acqua. In questo caso, è necessario svuotare il cassetto dopo il ciclo di scarico acqua, prima di proseguire con la fase di decalcificazione.

Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorsi 30 minuti dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "WATER IS HOT" (L'ACQUA È CALDA).

» **FASE 1/2: DECALCIFICARE (70 MIN)**

Quando il display visualizza <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (AGGIUNGI 0,25 L DI SOLUZIONE), versare la soluzione decalcificante nel cassetto. Per ottenere risultati ottimali nella decalcificazione, si consiglia di riempire il serbatoio con una soluzione composta da 75 g del prodotto specifico WPRO e 250 ml di acqua potabile. WPRO è il decalcificante professionale consigliato per ottenere prestazioni sempre ottimali dalle funzioni di cottura a vapore del forno. Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o **www.whirlpool.eu**.

Whirlpool non sarà responsabile per i danni causati dall'impiego di altri prodotti di pulizia reperibili in commercio.



Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere ▷ per avviare il processo di decalcificazione principale. Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

Una volta completata la fase di decalcificazione, il boiler verrà svuotato: La soluzione decalcificante utilizzata in questa fase sarà versata nel cassetto estraibile. Svuotare il cassetto.

» **FASE 2/2: RISCIACQUO (30 MIN.)**

Per rimuovere i residui di calcare dal cassetto e dal circuito del vapore, è necessario effettuare un ciclo di risciacquo. Quando il display visualizza <ADD 0.25 L OF WATER> (AGGIUNGI 0,25 L DI ACQUA) riempire il serbatoio con 0,25 L di acqua potabile, quindi premere ▷ per avviare il risciacquo. Non spegnere il forno prima di avere completato tutte le operazioni richieste dalla funzione.

Note: se necessario da parte del sistema, è possibile che venga richiesto di svuotare il cassetto e di ripetere l'operazione.

Al termine della procedura di decalcificazione, si consiglia di asciugare la cavità da eventuali residui d'acqua. Sarà quindi possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore. Svuotare il cassetto. Il ciclo di decalcificazione è stato completato.

Note: durante il ciclo di decalcificazione, è possibile che si senta un po' di rumore, poiché le pompe del forno vengono attivate per garantire l'efficienza ottimale della decalcificazione.

Una volta avviato il ciclo di manutenzione, non rimuovere il cassetto se non richiesto dall'apparecchio.

Note: Una volta riempito il boiler con la soluzione decalcificante e dopo che il display visualizza "FASE 1/2 DI DECALCIFICAZIONE", il ciclo non deve essere interrotto, altrimenti è necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione prima di poter eseguire qualsiasi funzione di vapore.

. CONTA MINUTI

Per attivare questa funzione, premere l'icona ⏱. Premere + o — per impostare la durata desiderata, quindi premere ✓ per attivare il timer.

Verrà emesso un segnale acustico e il display indicherà che il cronometro ha terminato il conteggio dell'ora selezionata.

Note: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura.

Il minutaggio può essere attivato anche quando è attiva una funzione.

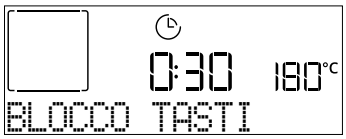
Il timer continuerà il conto alla rovescia in modo indipendente, senza interferire con la funzione stessa.

Durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona ⏱), che continuerà il conteggio alla rovescia in background. Per modificare il minutaggio, è possibile premere il l'icona ⏱ e impostare l'ora usando l'icona + o — .

Per annullare il promemoria, premere l'icona ⏱, quindi selezionare — finché l'ora visualizzata è "--:--". Premere ✓ per confermare.

. BLOCCO TASTI

Per bloccare il tastierino, tenere premuto ◁◁ per almeno cinque secondi. Ripetere la procedura per sbloccare il tastierino.



Note: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo ⏻.

. USO DELLA SONDA ALIMENTI (SE PRESENTE)

L'utilizzo della sonda consente di misurare la temperatura interna dei diversi tipi di alimenti durante la cottura, per garantire che raggiungano la temperatura ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata.

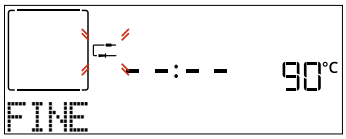
Dopo avere inserito la sonda, viene emesso un segnale acustico e sul display compare il messaggio "Sonda connessa".

Selezionare la funzione desiderata tra quelle compatibili (Statico, Termoventilato, Ventilato, Turbo Grill, ECO Termoventilato, Maxi Cooking, funzioni 6th Sense): Sul display compare la richiesta di impostare la temperatura finale della sonda: Premere + o — per impostarla e premere ✓ per impostare i seguenti parametri di cottura.

Poiché la cottura è programmata per terminare al raggiungimento della temperatura impostata, non è possibile programmare un tempo di cottura o un orario di fine cottura. La luce resterà accesa finché la sonda non sarà rimossa.

Se la sonda viene rimossa durante la cottura, il processo continuerà nella modalità tradizionale (senza timer).

Un segnale acustico e un messaggio sul display avviseranno quando la sonda avrà raggiunto la temperatura desiderata.



Note: Per modificare le impostazioni successivamente, premere + o — per la temperatura della sonda o premere ◁◁ per le altre impostazioni. Un segnale acustico e un messaggio sul display indicheranno se l'uso della sonda non è compatibile con l'operazione selezionata. In questo caso, rimuovere la sonda.

Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

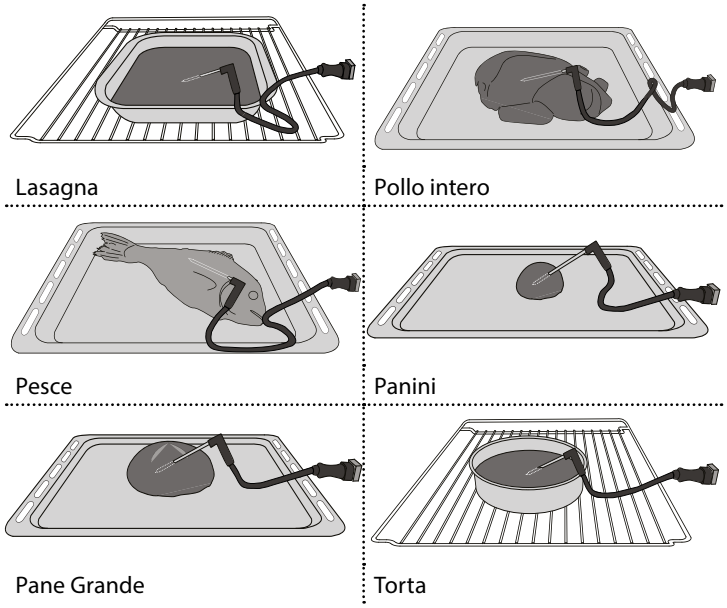
Il cavo è semirigido e può essere sagomato secondo le necessità per inserire la sonda in diversi tipi di alimenti nel modo più efficace. Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.

CARNE: introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

PESCE (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.

PANETTERIA E PASTA: inserire la punta nell'impasto flettendo il cavo in modo da ottenere l'angolazione ottimale.

È necessario utilizzare le funzioni 6th Sense compatibili per eseguire una cottura controllata dalla sonda per questi tipi di alimenti. Se si utilizza la termosonda con una delle funzioni 6th Sense, la cottura sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della temperatura interna ideale per la ricetta selezionata, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.



. NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non appoggiare pesi elevati sulla porta e non aggrapparsi ad essa.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, si prevede che il rumore della ventola di raffreddamento sarà leggermente più elevato.

. NOTE SULL'EFFICIENZA ENERGETICA

- Sfruttare il calore residuo: spegnere il forno 5/10 minuti prima della fine della cottura per utilizzare il calore residuo.
- Tenere la porta chiusa: se possibile, evitare di aprire la porta del forno durante la cottura, per evitare che il calore fuoriesca.
- Cucinare porzioni più grandi: utilizzare il forno soprattutto per piatti più grandi (ad esempio, carne di oltre 1 kg) o per porzioni più abbondanti, per sfruttare al meglio l'energia utilizzata.
- Pulire regolarmente la guarnizione della porta: una tenuta pulita impedisce la dispersione del calore e garantisce una cottura efficiente.
- Preriscaldare solo quando è necessario: Preriscaldare il forno solo se consigliato nella ricetta o nella tabella di

cottura.

- Scegliere teglie scure: le teglie scure assorbono meglio il calore, migliorando l'efficienza della cottura.
- Pianificare la cottura: preparare più piatti in sequenza per utilizzare il calore residuo ed evitare un ulteriore preriscaldamento.
- Selezionare il programma di risparmio energetico: utilizzare il programma ECO dedicato per ridurre il consumo energetico. Per ulteriori ingressi, consultare la tabella di cottura.
- Rimuovere gli accessori non utilizzati: eliminare le teglie o le griglie non necessarie per migliorare l'efficienza della circolazione del calore e ridurre la capacità termica del prodotto.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare se necessario.

DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

I dessert con guarnitura succosa (torte al formaggio o crostate di frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

6th sense TABELLA DI COTTURA

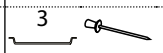
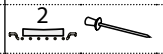
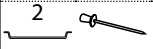
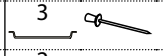
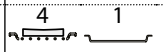
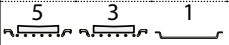
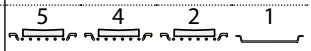
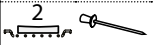
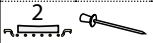
CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
LASAGNA	Lasagna		0,5 - 3 kg *	-	0	-	2
CARNE	Manzo	Arrosto	0,6 - 2 kg*	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Arrosto - cottura lenta	0,6 - 2 kg*	0	-	-	3
	Maiale	Arrosto	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	3
		Stinco	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	3
		Salsicce & wurstel	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4
	Vitello		0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	3
	Agnello	Arrosto	0,6 - 2,5 kg*	0	0	-	2
		Coscia	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	2
	Pollame	Pollo arrosto	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Intero ripieno	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Filetto & petto	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Tacchino intero	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Spiedini	una griglia	-	-	1/2	5 4
PESCE	Filetti		0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2
	Filetti-surgelati		0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2
VERDURE	Verdure arrostite	Patate arrosto	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Verdure ripiene	0,1 - 0,5 kg [l'uno]	-	-	-	3
		Verdure arrostite	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Verdure gratinate	Patate al gratin	una teglia	-	-	-	3
		Pomodori al gratin	una teglia	-	-	-	3
		Peperoni al gratin	una teglia	-	-	-	3
		Broccoli al gratin	una teglia	-	-	-	3
		Cavolfiori al gratin	una teglia	-	-	-	3
		Verdure gratinate	una teglia	-	-	-	3

* Quantità consigliata

ACCESSORI	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Termosonda

Whirlpool

6th sense TABELLA DI COTTURA

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Torta salata		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	
	Pane	Panini	60 - 150 g [l'uno]*	-	-	-	
		Pancarré	400 - 600 g [l'uno]	-	-	-	
		Pane grande	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	
		Baguette	200 - 300 g [l'una]*	-	-	-	
	Pizza	Pizza al piatto	Rotonda	-	-	-	
		Pizza alta	Leccarda	-	-	-	
		Pizza [surgelata]	1 strato*	-	-	-	
			2 strati*	-	-	-	
			3 strati*	-	-	-	
			4 strati*	-	-	-	
PASTICCERIA DOLCE	Pan di spagna		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	
	Biscotti		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Bignè		una teglia *	-	-	-	
	Crostata		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Torta lievitata alla frutta		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	

* Quantità consigliata

ACCESSORI	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Termosonda

TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	Patate fritte surgelate		650 - 850 g	Sì	200	25 - 30	4 2
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	4 2
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	4 2
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	4 2
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	4 2
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	4 2
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	4 2
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	4 2
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	4 2
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	4 2
	Filetti di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	4 2

Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento.
Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

FUNZIONI	Frittura ad aria		
ACCESSORI	Teglia frittura ad aria	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

TABELLA DI COTTURA VAPORE + ARIA

RICETTA	LIVELLO VAPORE*	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Pasta frolla / Biscotti	1	SÌ	140 - 150	35 - 55	3
Tortine / Muffin	1	SÌ	160 - 170	30 - 40	3
Torte lievitate	1	SÌ	170 - 180	40 - 60	2
Pan di spagna	1	SÌ	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1	SÌ	200 - 220	20 - 40	3
Pagnotta	1	SÌ	170 - 180	70 - 100	3
Panini	1	SÌ	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	1	SÌ	200 - 220	30 - 50	3
Patate arrosto	2	SÌ	200 - 220	50 - 70	3
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	2	SÌ	180 - 200	60 - 100	3
Vitello / Manzo / Maiale (pezzi)	2	SÌ	160 - 180	60 - 80	3
Roast beef al sangue 1 kg	2	SÌ	200 - 220	40 - 50	3
Roast beef al sangue 2 kg	2	SÌ	200	55 - 65	3
Coscia d'agnello	2	SÌ	180 - 200	65 - 75	3
Stinco di maiale stufato	2	SÌ	160 - 180	85 - 100	3
Pollo / Faraona / Anatra (1-1,5 kg)	2	SÌ	200 - 220	50 - 70	3
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi)	2	SÌ	200 - 220	55 - 65	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	2	SÌ	180 - 200	25 - 40	3
Filetto di pesce	3	SÌ	180 - 200	15 - 30	3

*Tenere presente che, in caso di selezione della funzione Vapore Auto, questa correlazione deve essere saltata. Il forno selezionerà automaticamente il miglior livello di vapore adatto alla temperatura selezionata.

ACCESSORI	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 - 200	30 - 85	3
		Sì	160 - 200	30 - 90	4 1
Biscotti		Sì	150	20 - 40	3
		Sì	140	30 - 50	4
		Sì	140	30 - 50	4 1
		Sì	135	40 - 60	5 3 1
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	3
		Sì	150	30 - 50	4
		Sì	150	30 - 50	4 1
		Sì	150	40 - 60	5 3 1
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	2
		Sì	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	310	7 - 12	2
		Sì	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	3
		Sì	250	10 - 20	4 1
		Sì	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	3
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNZIONI	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza

ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

Whirlpool

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	3
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30 **	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	2 1
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Biscotti	4 COOK Biscotti	Sì	135	50 - 70	5 4 3 1
Crostate	4 COOK Crostate	Sì	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizze tonde	4 COOK Pizza	Sì	210	40 - 60	5 3 2 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	5 3 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostite (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	4 COOK Menu	Sì	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	4 1
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	4 1
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 *	4 1
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

FUNZIONI									
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo.
I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).
Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori.
Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti.
Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare pulitori a vapore.

Non utilizzare lana metallica, pagliette abrasive o detergenti abrasivi/corrosivi, perché potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.

Indossare guanti protettivi.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

È possibile utilizzare un detergente standard per forni per ammorbidire e rimuovere i residui, rendendo più semplice la pulizia manuale della cavità e degli accessori.

SUPERFICI ESTERNE

• Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.

• Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

• Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).

• Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

• La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

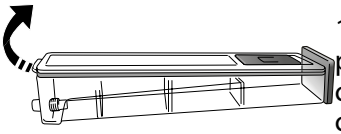
ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.
Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie.
La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

MANUTENZIONE DEL CASSETTO DELL'ACQUA

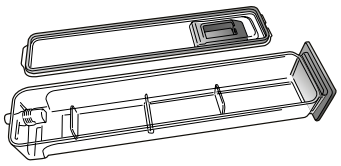
Attenzione: Il cassetto dell'acqua non è adatto all'uso in lavastoviglie: rischio di danni!
Al termine di ogni ciclo di cottura a vapore, dopo circa 30 minuti il forno esegue automaticamente un ciclo di scarico acqua della durata di circa un minuto, trasferendo così tutta l'acqua presente nel sistema nel cassetto estraibile.
Nota: Evitare di lasciare l'acqua nel sistema per più di 2 giorni.

Per rimuovere completamente l'acqua all'interno o pulire le superfici interne, è possibile aprire il cassetto dell'acqua:



1. Spingere verso l'alto l'aletta posteriore per rimuovere il coperchio superiore del cassetto dell'acqua.

2. Una volta terminata la pulizia, è possibile chiudere il cassetto inserendo le due alette anteriori all'interno delle aperture anteriori e spingendo verso il basso il lato posteriore.



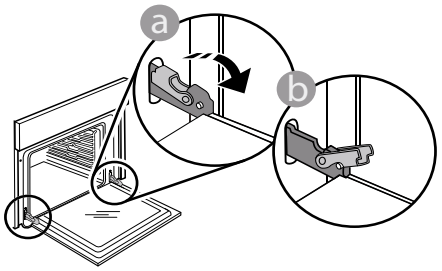
Per riempire il cassetto dell'acqua, utilizzare solo acqua a temperatura ambiente: l'acqua calda può influire sul funzionamento del sistema a vapore. Utilizzare solo acqua potabile.

BOILER

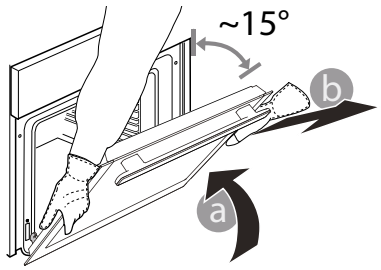
Per garantire che il forno funzioni sempre in modo ottimale e per aiutare a prevenire la formazione di depositi di calcare nel tempo, consigliamo di utilizzare regolarmente la funzione "Decalcificazione". Dopo un lungo periodo di inutilizzo delle funzioni "Vapore", si consiglia vivamente di attivare un ciclo di cottura con il forno vuoto, riempiendo completamente il serbatoio.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

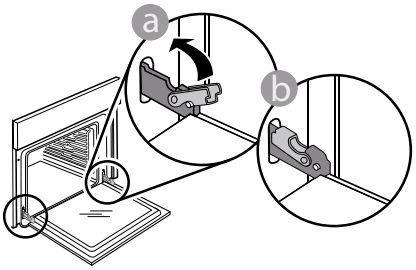


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.
È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

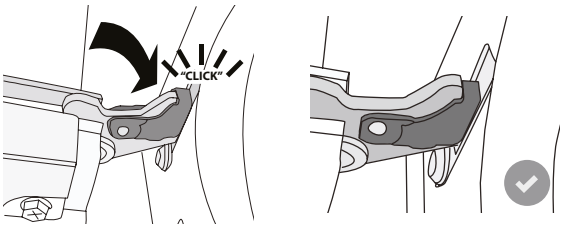


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.

2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.

3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: 40 W/230 ~ V tipo G9, lampadine alogene T300°C.

La lampadina utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. (Regolamento CE 244/2009) Le lampadine sono disponibili presso il nostro Servizio Assistenza Tecnica.

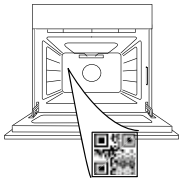
In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Una funzione di cottura 6th Sense termina senza visualizzare il conto alla rovescia. La cottura termina prima dello scadere del conto alla rovescia.	La quantità di alimenti non rientra nell'intervallo consigliato. È stata aperta la porta durante la cottura.	Aprire la porta e controllare il grado di cottura degli alimenti. Se necessario, completare la cottura selezionando una funzione tradizionale.
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La porta non si chiude correttamente.	I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata.	Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione "Pulizia e manutenzione".
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo	La sonda alimenti non è collegata correttamente	Controllare il collegamento della sonda alimenti

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

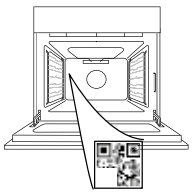
- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.whirlpool.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia).
  Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



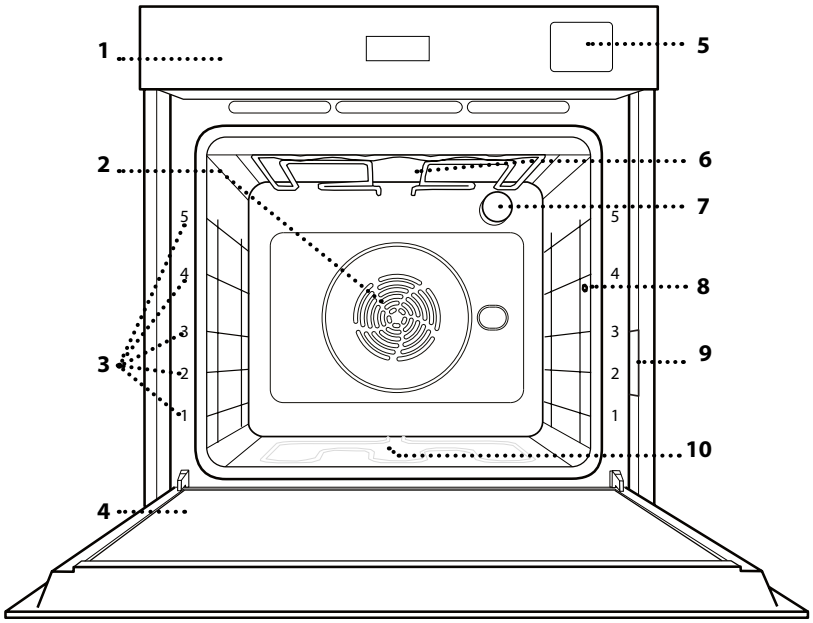
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje **www.register10.eu**

Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ

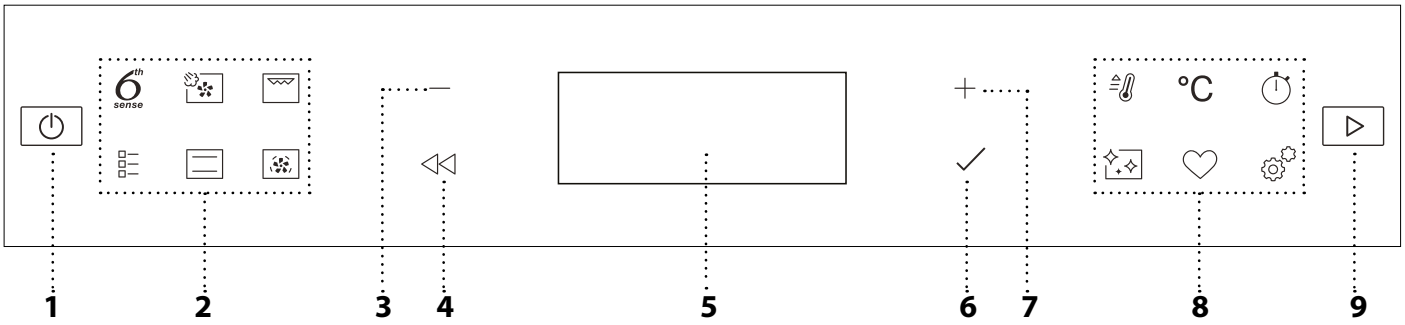


GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventiliatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
4. Durelės
5. Vandens stalčius
6. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
7. Lempa
8. Maisto zondo įdėjimo vieta
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. ĮJ. / IŠJ.
Įjunkite arba išjunkite krosnelę ir sustabdykite veikiančią funkciją.

2. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE FUNKCIJŲ
Greitai pasiekite funkcijas ir meniu.

3. NARŠYMO MYGTUKAS SU MINUSO SIMBOLIU
Slinkite meniu ir sumažinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

4. ATGAL
Grįžkite į ankstesnį ekraną. Suteikia galimybę keisti nustatymus gaminimo metu.

5. EKRANAS

6. PATVIRTINIMAS
Patvirtinamas funkcijos pasirinkimas arba nustatyta reikšmė.

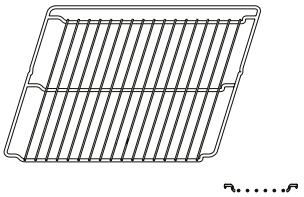
7. NARŠYMO MYGTUKAS SU PLIUSO SIMBOLIU
Slinkite meniu ir didinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

8. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE PARINKČIŲ / FUNKCIJŲ
Greitai pasiekite funkcijas, trukmę, nustatymus ir mėgstamus.

9. PRADĖTI
Paleidžiama funkcija naudojant nurodytus ar pagrindinius nustatymus.

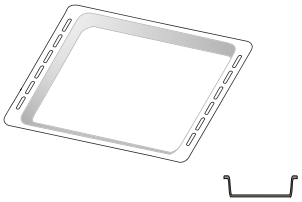
PRIEDAI

GROTELĖS



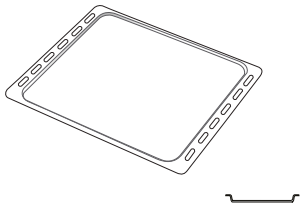
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



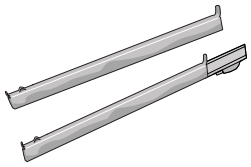
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *

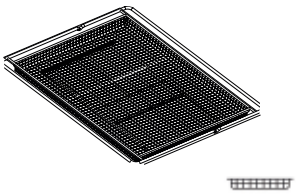


Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

MAISTO TERMOMETRAS

Gaminant tiksliai išmatuoja maisto vidinę temperatūrą. Dėl tvirtos atramos jį galima naudoti gaminant mėsą, žuvį, duoną, pyragus ir pyragaičius.

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS *



Skirtas naudoti gaminant su karšto oro gruzdintuvės funkcija, kepimo padėklą įdėjus į žemesnį lygį, kad būtų surinkti trupiniai ir lašantys skysčiai. Jį galima plauti indaplovėje.

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.
Kitus priedus galima įsigyti atskirai; dėl užsakymų ir informacijos kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
* Tik tam tikruose modeliuose

PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite groteles horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

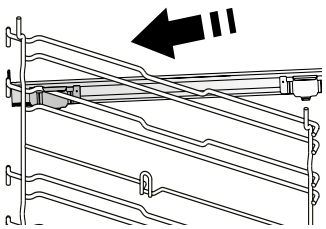
Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir groteles.

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

• Jei norite išimti grotelių laikiklius, pakelkite aukštyn ir ištraukite apatinę dalį iš angų: dabar galite išimti lentynų laikiklius.

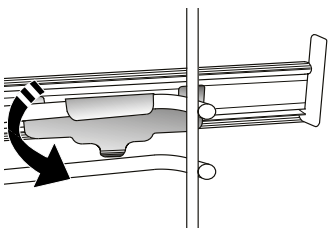
• Norėdami įstatyti skersines groteles, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS



Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.

Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.



Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Pastaba: Slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS

„6TH SENSE“

Jos leidžia visiškai automatiškai ruošti visų tipų maistą (lazaniją, mėsą, žuvį, daržoves, pyragėlius ir pyragus, sūrius pyragėlius, duoną, picą). Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.

GARAI+ORAS

Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus. Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, gaminant žuvį rekomenduojame rinktis 3 LYGIO - HIGH (Aukštą) garų lygį, gaminant mėsą, 2 LYGIO - MEDIUM (Vidutinį) ir 1 LYGIO - LOW (Žemą), jei kepate duoną ir desertus.
Daugiau informacijos apie priverstinio oro + garų ruošimo rankiniu būdu ciklus rasite „Garai + oras“ gaminimo lentelėje.

GRILL

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepate mėsą, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

ĮPRASTOS FUNKCIJOS

- **KONVEKC. KEP.**
  Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.
- **COOK 4**
  Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant keturių lentynų tuo pačiu metu. Ši funkcija gali būti naudojama kepant sausainius, pyragus, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.
- **TURBO GRILL**
  Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **UŽŠALD. KEP.**
  Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.
- **SPECIALIOS FUNKCIJOS**
  - » **PICA**
    Ši funkcija leidžia iškepti puikią naminę picą greičiau nei per 10 minučių, kaip restorane. Specialus kepimo ciklas veikia esant aukštesnei nei 300 laipsnių Celsijaus temperatūrai, todėl picos viduje būna minkštos, kraštuose traškios ir tolygiai paruduoja.
    Šią funkciją derinant su „Pizza Stone WPro“ priedu ir įkaitinus 30 minučių, picą galima iškepti per 5-8 min.
    Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu.
  - » **KARŠTO ORO GRUZ.**
    Naudodamiesi šia funkcija, galite gaminti gruzdintas bulvytes, vištienos gabalėlius ir dar daugiau naudodami mažiau aliejaus, o maistas bus maloniai traškus. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatoriui sukeliant oro cirkuliaciją. Geriausi tikėtini gaminimo rezultatai gali būti pasiekti tik naudojant karšto oro gruzdintuvės padėklą (jis yra keliuose modeliuose). Padėkite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padėklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuve lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų geriausi. Stenkitės nenaudoti daugiau nei vieno padėklo, kad išvengtumėte netolygaus gaminimo.
  - » **TEŠLOS KILD.**
    Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūkštų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.
  - » **ŠILUMOS PALAIKYMAS**
    Palaiko ką tik paruoštą maištą karštą ir traškų.
  - » **ATITIRPINIMAS**
    Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.
  - » **EKO CIKLAS ***
    Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Jei naudojamas šis Ciklas EKO, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.
  - » **„MAXI“ GAMINIMAS**
    Funkcija automatiškai parenka geriausią gaminimo režimą ir temperatūrą dideliems mėsos gabalams (daugiau nei 2,5 kg) kepti. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.

TRADIC. GAMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

KARŠTO ORO SRAUTAS

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti - maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

GREITASIS ĮKAITINIMAS

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

MINUT. LAIK.

Skirtas stebėti laiką nesuaktyvinant funkcijos.

VALYMAS

- **PYRO**

Naudojama siekiant aukšta temperatūra pašalinti gaminant atsiradusius nešvarumus. Galimi du automatinio valymo ciklai: Ilgasis ciklas („Pyro“) ir trumpesnis ciklas („Pyro Eco“). Rekomenduojame naudoti visą ciklą, kad valymo rezultatai būtų geriausi.

- **SMARTCLEAN**

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.

- **NUKALKINTI**

Naudojama pašalinti kalkių nuosėdų likučius iš virintuvo. Šią funkciją rekomenduojama naudoti pastoviais intervalais. Jei taip nedarysite, ekrane pasirodys pranešimas, kuriuo primenama išvalyti orkaitę.

MĖGSTAMIAUSIEJI

Greitai prieigai prie 10 mėgstamiausių funkcijų.

NUSTATYMAI

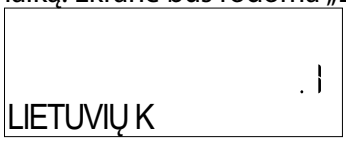
Krosnelės nustatymams reguliuoti. Kai aktyvus EKO režimas, siekiant taupyti energiją, ekrano šviesumas sumažėja po kelių sekundžių ir lemputė išsijungia po 1 min. Ekranas įjungiamas automatiškai, kai tik paspaudžiamas bet kuris mygtukas. Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Norėdami išjungti šį režimą, pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta). Pasirinkus ATKURTI GAM.PAR., gaminys išsijungia ir grįžtama prie nustatymų, buvusių pirmojo įjungimo metu. Visi nustatymai bus ištrinti.

* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką: Ekrane bus rodoma „English“ (anglų kalba).

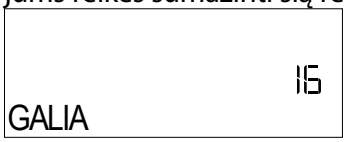


Paspauskite + arba — kad slinktumėte kalbų sąrašu ir pasirinkite reikiamą. Pasirinkimui patvirtinti, paspauskite ✓ .

Pastaba: paspaudus ⚙ kalbą taip pat galima pakeisti meniu NUSTATYMAI, pasirenkant parinktį KALBA

2. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

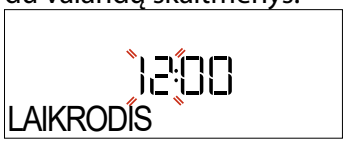
Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16). Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galia, jums reikės sumažinti šią reikšmę (13).



Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“.“

3. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pasirinkę kalbą, turėsite nustatyti laiką: Ekrane mirksės du valandų skaitmenys.



Paspausdami + arba — nustatykite tinkamą valandą ir paspauskite ✓ : Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Paspauskite + arba — kad nustatytumėte minutes ir paspauskite ✓ , kad patvirtintumėte.

Pastaba: atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą. Paspaudę ⚙ pateksite į „NUSTATYMAI“, tada pasirinkite „LAIKRODIS“

4. VANDENS KIETUMO LYGIO NUSTATYMAS

Tam, kad orkaitė veiktų efektyviai, ir siekiant užtikrinti, kad ji reguliariai primintų naudotojui atlikti kalkių šalinimo ciklą, kai reikia, svarbu nustatyti teisingą vandens kietumo lygį. Norėdami jį nustatyti, įjunkite orkaitę paspausdami ⏻, paspauskite ⚙ , paspauskite Nustatymai ir naudokite naršymo mygtukus + ir — , kad pasirinktumėte „VANDENS KIETUMĄ“. Paspauskite ✓ ir patvirtinkite. Naudodamiesi naršymo mygtukais + ir — pasirinkite jūsų vietovės vandeniui tinkamą lygį, naudodamiesi šia lentele:

VANDENS KIETUMO LYGIŲ LENTELĖ				
Lygis		°dH Vokiečių laipsnių	°fH Prancūzų laipsnių	°Klarko Lietuviš-kai laipsnių
1	Labai minkštas	0-6	0-10	0-7
2	Minkštas	7-11	11-20	8-14
3	Vid.	12-16	21-29	15-20
4	Kietas	17-34	30-60	21-42
5	Labai kietas	35-50	61-90	43-62

Paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

Iš anksto nustatytas vandens kietumo lygis yra „Kietas“.

5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: Tai visiškai normalu.
Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Karšto oro srautas“ ar „Convection Bake/ Konvekcinis kepimas“).

Pastaba: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Paspauskite ⏻ ir įjunkite krosnelę: ekrane bus rodoma paskutinė naudota funkcija arba pagrindinis meniu.

Funkcijas galime pasirinkti paspaudžiant vienos iš pagrindinių funkcijų piktogramą arba slenkant meniu. Norėdami pasirinkti meniu elementą (ekrane rodomas pirmas galimas elementas), paspauskite + arba — ir pasirinkite pageidaujamą, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka. Paspaudus ◁◁, galima vėl pakeisti ankstesnį nustatymą

TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS / GARŲ LYGIS

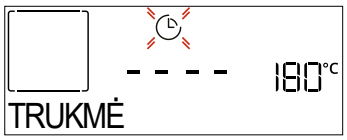
Kai ekrane mirksi reikšmė, paspausdami + arba — pakeiskite ją, tada patvirtinkite paspausdami ✓ ir pereikite prie kitų nustatymų (jei galima).

Tai pat, galima nustatyti kepinimo lygį. Kepinant galima naudoti vieną iš trijų nustatytųjų galios lygių: 3 (aukštas), 2 (vidutinis), 1 (žemas).

Naudodami funkciją Karšto oro srautas ir garai galite pasirinkti tokias garų kiekio reikšmes: GARAI 1, GARAI 2.

Pastaba: Suaktyvinus funkciją temperatūros / kepinimo lygį galima keisti naudojant + arba — , paspaudus mygtuką °C .

TRUKMĖ



Kai ekrane mirksi ◷ piktograma, paspausdami + arba — nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada patvirtinkite paspausdami ✓ . Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia (neribotas). Spausdami ✓ arba ▷ patvirtinkite ir paleiskite funkciją. Pasirinkę šį režimą negalite užprogramuoti atidėtos paleisties.

Pastaba: Paspausdami ⏱ galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką: paspauskite + arba — norėdami jį pakeisti, o tada paspauskite ✓ , kad patvirtintumėte.

LAIKAS BAIGĖSI (PRADĖTI ATIDĖJIMĄ)

Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Ekrane rodomas pabaigos laikas, o ◷ piktograma mirksi.

Paspauskite + arba — ir nustatykite reikiamą gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami ✓ patvirtinkite ir įjunkite funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Pastaba: Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje. Laukimo metu galite paspausti + arba — pakeisti užprogramuotą pabaigos laiką arba paspausti ◁◁ norėdami pakeisti kitus nustatymus. Jei paspausite ⏱ , kad pamatytumėte informaciją, turėsit galimybę perjungti pabaigos laiko ir trukmės parinktis.

. „6TH SENSE“

Ruošiant bet kokį maistą šios funkcijos automatiškai parenka geriausiai troškinimui, kepinimui ar kepimui tinkamą režimą, galingumą, temperatūrą ir trukmę.

Prireikus tiesiog nurodykite maisto ypatybes, kad rezultatai būtų optimalūs.

WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)

Norėdami teisingai nustatyti funkciją, vadovaukitės ekrane rodomais nurodymais ir, kai būsite paraginti, paspauskite + arba — , kad nustatytumėte reikiamą reikšmę, tada paspauskite ✓ , kad patvirtintumėte.

PAGAMINIMO LYGIS / SKRUDINIMAS

Naudojantis kai kuriomis „6th Sense“ funkcijomis galima reguliuoti pagaminimo lygį.

Paraginti paspauskite + arba — ir pasirinkite pageidaujamą lygį: pusžalis (-1) arba gerai paruoštas (+1). Spausdami ✓ arba ▷ patvirtinkite ir paleiskite funkciją.

Tokiu pačiu būdu naudojantis kai kuriomis „6th Sense“ funkcijomis galima reguliuoti apskrudinimo lygį: žemas (-1) ir aukštas (+1).

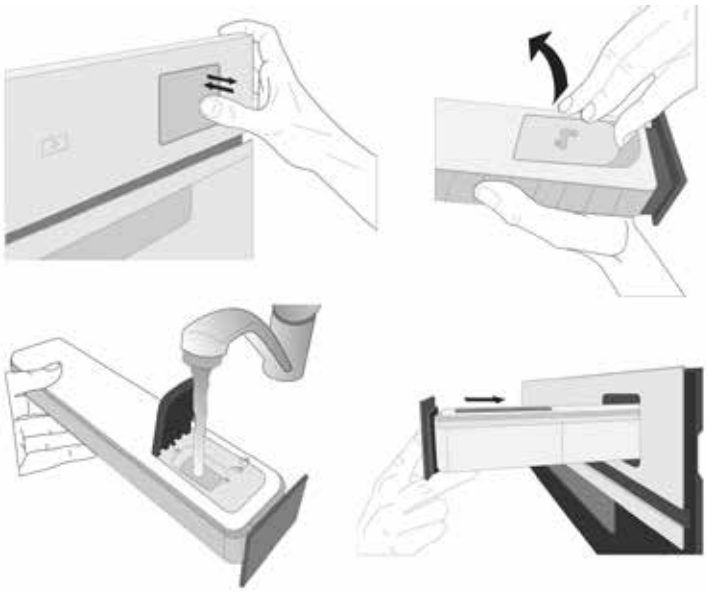
. GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS

Pasirinkus „Garų“ arba „Karšto oro srautas + Garų“ rankinėse fukcijose arba vieną iš kelių „6th Sense“ skirtų receptų galima gaminti įvairius patiekalus naudojant garus. Lyginant su karštu oru naudojamu gaminant įprastai, garai pasklinda greičiau ir tolygiau. Dėl to sutrumpėja gaminimo laikas, patiekaluose lieka daugiau

maistingų medžiagų, o jūs galite mėgautis puikiais ir tikrai skaniais receptais. Gaminimui naudojant garus, durelės turi būti uždarytos viso proceso metu.

Jei norite gaminti naudodami garus, norint virintuvą orkaitėje pripildyti vandens, reikės naudotis valdymo skydelio stalčiuku.

Kai ekrane pasirodo užrašas „ADD WATER“ (ĮPILKITE VANDENS), ištraukite stalčių, atidarykite stalčiaus dangtį ir pripilkite vandens iki ekrane nurodyto lygio. Uždarykite stalčiuką atsargiai stumdami jį valdymo skydelio link. Įdėję stalčių, paspauskite START, kad pradėtumėte kepimo ciklą. Stalčiukas turi būti uždarytas visą laiką (nebent pilate vandenį).



Ilgesnių gaminimo ciklų atveju po pirmojo pripildymo, kai baigiasi vanduo, gali reikėti jo vėl įpilti, siekiant užbaigti ciklą: orkaitė rodys raginimą, jeigu to reikės.

3. PALEISTI FUNKCIJĄ

Bet kuriuo metu, jei numatytosios reikšmės atitinka pageidaujamas arba, jei pritaikėte norimus nustatymus, paspauskite ▷ ir aktyvinkite funkciją.

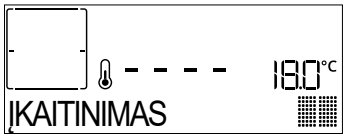
Jei atidėjimo etapo metu paspausite ▷, krosnelė paklaus, ar norite praleisti šį etapą ir nedelsdama suaktyvins funkciją.

Atkreipkite dėmesį: Pasirinkus funkciją, ekrane bus rodomas rekomenduojamas ir geriausiai kiekvienai funkcijai tinkantis lygis. Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami ⏻.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Galite pasirinkti kitą funkciją arba palaukti, kol visiškai atvės.

4. ĮKAITINIMAS

Kai kurios funkcijos naudoja įkaitinimo fazę: Kai funkcija jau veikia, ekrane rodoma, kaip vykdomas įkaitinimas.



Pasibaigus šiai fazei pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą ir būsite paraginti „ĮDĖKITE MAISTĄ“. Tada atidarykite dureles, sudėkite maistą į orkaitę, uždarykite dureles ir pradėkite gaminti paspausdami ✓ arba ▷.

Pastaba: Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas.

Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė. Temperatūrą, kurią norite pasiekti orkaitėje, visada galite pakeisti naudodami + arba — .

5. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Naudojant kai kurias „6th Sense“ funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti.

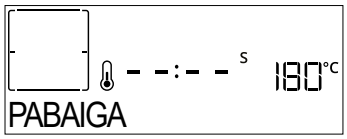
Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Atidarykite dureles, atlikite ekrane nurodytą veiksmą ir uždarykite dureles, tada paspauskite ▷, kad gaminimas būtų tęsiamas.
Likus 10 % gaminimo laiko orkaitė gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Patikrinkite maistą, uždarykite dureles ir paspauskite ✓ arba ▷, kad gaminimas būtų tęsiamas.

Pastaba: Paspauskite ▷ , jeigu norite praleisti šiuos veiksmus. Jei ne, tam tikrą laiką neatlikus jokių veiksmų krosnelė pati pratęs maisto gaminimą.

6. GAMINIMO PABAIGA

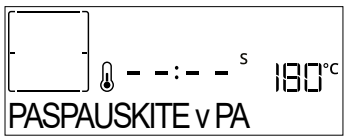
Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.



Paspauskite ▷, jei norite, kad gaminimas būtų tęsiamas rankiniu būdu (neribojant laiko), arba paspauskite + ir pratęskite gaminimo laiką, nustatydami naują trukmę. Abiem atvejais gaminimo parametrai bus išlaikyti.

SKRUDINIMAS

Naudojant tam tikras orkaitės funkcijas galima paskrudinti maisto paviršių, tereikia baigus gaminti įjungti kepinimo funkciją.

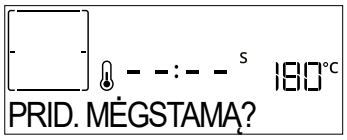


Kai ekrane rodoma susijusi žinutė, paspausdami ✓ galite įjungti kelių minučių trukmės skrudinimo ciklą (jei reikia). Jei norite sustabdyti funkciją, bet kuriuo metu

paspauskite mygtuką ⏲ ir išjunkite orkaitę.

. MĖGSTAMIAUSIEJI

Kai baigiasi gaminimo procesas, ekrane matysite raginimą išsaugoti funkciją 1-10 mėgstamiausiųjų sąrašo padėtyje.



Jei pageidaujate išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią, o dabartinius jos nustatymus naudoti ateityje, paspauskite ✓ arba, jei norite ignoruoti, paspauskite ◁◁.

Paspaudę ✓, paspauskite + arba — ir pasirinkite skaitmens padėtį, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

Pastaba: Jei atmintis pilna arba pasirinktas eilės numeris jau užimtas, krosnelė paragins patvirtinti, kad norite perrašyti ankstesnę funkciją.

Norėdami vėliau iškviesti išsaugotas funkcijas, spauskite ♡ : Ekrane bus rodomas mėgstamiausių funkcijų sąrašas.

Paspauskite + arba — ir pasirinkite funkciją, patvirtinkite paspausdami ✓, o tada paspauskite ▷ ir įjunkite.

. VALYMAS

- **PYRO**

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.

Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos. Siekiant geriausių valymo rezultatų, prieš naudojant „Pyro“ funkciją pašalinkite stipriausius nešvarumus drėgna kempine ir įprastu orkaitės valikliu. Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonus kvapas.

Paspauskite ✧, kad ekrane būtų rodoma „Pyro“.

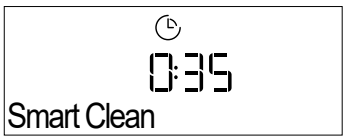
Reikiamą ciklą pasirinkite paspausdami + arba —, tada paspauskite ✓ kad patvirtintumėte.
Pasirinkę ciklą, jei norite, spustelėkite + arba — kad nustatytumėte pabaigos laiką (pradžios atidėjimą), ir paspauskite ✓, kad patvirtintumėte.

Nuvalykite dureles ir išimkite visus priedus, kaip prašoma, o baigę uždarykite dureles ir spustelėkite ▷ : orkaitėje bus pradėtas automatinio išsivalymo ciklas, o durelės automatiškai užsirakins; ekrane pasirodys įspėjamasis pranešimas kartu su atgal skaičiuojamu laiku, kuris rodo vykdomo ciklo būseną.

Ciklui pasibaigus durelės liks užrakintos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio.

- **SMARTCLEAN**

Paspauskite ✧, kad ekrane būtų rodoma „Smart Clean“.



Paspausdami ▷ įjunkite funkciją: ekrane pasirodys raginimas atlikti visus reikiamus veiksmus, kad būtų gauti geriausi valymo rezultatai: Vykdykite nurodymus, o viską atlikę paspauskite ✓. Kai atliksite visus veiksmus, prireikus paspauskite ▷ ir aktyvinkite valymo ciklą.

Pastaba: Valymo ciklo metu nerekomenduojama atidaryti orkaitės durelių, kad nepasišalintų dalis vandens garų, nes tai gali neigiamai paveikti galutinį valymo rezultatą.

Kai ciklas bus baigtas, ekrane ims mirksėti atitinkamas pranešimas. Leiskite orkaitei atvėsti, o tada nusausinkite vidinius paviršius šluoste ar kempine.

.VAND. IŠLEID.

Išleidimo funkcija yra skirta vandeniui išleisti, kad katile nesusidarytų nuosėdos. Šis produktas buvo sukurtas, siekiant automatiškai paleisti išleidimo ciklą, kai gaminimas buvo pristabdytas / užbaigtas.

Praėjus maždaug 30 minučių po gaminimo pristabdymo / užbaigimo, orkaitė automatiškai ištuštins sistemą, likusį vandenį nukreipdama į stalčių (būkite atidūs ir po gaminimo neištraukite stalčiaus). Po to stalčių galima ištraukti ir ištuštinti. Rekomenduojame ištuštinti stalčių iškart, kai tik baigiama išleisti vandenį.

.NUOSĖDŲ ŠAL.

Ši speciali funkcija, aktyvinama reguliariais intervalais, palaiko geriausią garų sistemos būklę. Suaktyvinus funkciją vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus. Vidutinė visos funkcijos trukmė apie 140 minutes.

Naudotojas gali bet kada inicijuoti kalkių šalinimą iš valymo meniu.

Ekrane bus rodoma, kada reikia atlikti nukalkinimo ciklą (žr. toliau pateiktą lentelę).

NUKALKINIMO PRANEŠIMAS	REIKŠMĖ
<REKOMENDUOJAMA NUKALKINTI> Rodomas po apytiksliai 15 val. garų ciklų*	Rekomenduojame paleisti nukalkinimo ciklą.
<REIKIA NUKALKINTI> Rodomas po apytiksliai 20 val. garų ciklų*	Būtina nukalkinti. Garų ciklo nebus galima suaktyvinti, kol nebus atliktas kalkių šalinimo ciklas.

*atsižvelgiant į vandens kietumo lygio numatytąją vertę (4

- kitas vanduo). Garų ciklų valandų, kurios turi praeiti prieš rodant nukalkinimo pranešimą, skaičius priklauso nuo prietaise nustatyto vandens kietumo lygio.

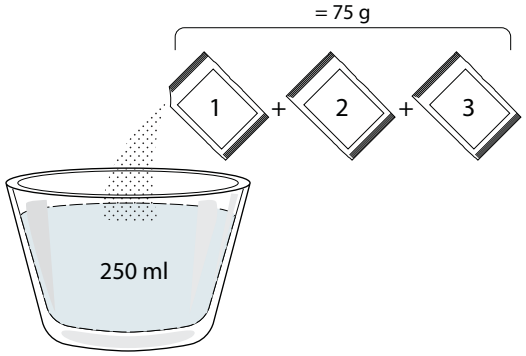
Kalkių šalinimo procedūrą naudotojas gali atlikti bet kada, jei yra noras kruopščiau išvalyti vidinį garų kontūrą.
Prieš vykdant nukalkinimo etapą, prietaisas patikrins, ar virintuve liko vandens, ir, jeigu reikia, gali būti atliktas išleidimo ciklas. Tokiu atveju jūs turėsite ištuštinti stalčių po išleidimo ciklo, prieš tęsdami nukalkinimo etapą.

Pastaba: siekiant užtikrinti, kad vanduo būtų šaltas, negalima atlikti šio veiksmo po paskutiniojo ciklo (arba paskutinio karto, kai gaminys buvo įjungtas) nepraėjus 30 minučių. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS".

» **ETAPAS 1/2: NUOSĖDŲ ŠAL. (70 MIN.)**

Kai ekrane bus rodoma <ĮPILKITE 0,25 L TIRPALO>, į stalčių įpilkite kalkių šalinimo tirpalo. Tam, kad būtų užtikrinti geriausi kalkių šalinimo rezultatai, rekomenduojame pripildyti rezervuarą tirpalo, kurį sudaro 75 g specialaus WPRO produkto ir 250 ml geriamojo vandens. WPRO nuovirų šalinimas - rekomenduojamas profesionaliai gaminio techninei priežiūrai, kad orkaitės garų funkcija veiktų nepriekaištingai. Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba **www.whirlpool.eu**.

„Whirlpool" 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. Ištuštinkite stalčių.

» **ETAPAS 2/2: SKALAVIMAS (30 MIN.)**

Tam, kad iš stalčiaus ir garų kontūro būtų išvalyti kalkių šalinimo likučiai, reikia atlikti skalavimo ciklą. Kai ekrane rodoma <ĮPILKITE 0,25 L VANDENS>, į rezervuarą įpilkite 0,25 l geriamojo vandens, tada paspauskite ▷, kad pradėtumėte skalavimą. Neišjunkite orkaitės, kol nebus atlikti visi funkcijos reikalaujami veiksmai.

Pastaba: prireikus iš sistemos galima paprašyti ištuštinti stalčių ir pakartoti šią operaciją.

Kai baigiama kalkių šalinimo procedūra, rekomenduojama išdžiovinti galimus vandens likučius. Tada galėsite naudoti visas garų funkcijas. Ištuštinkite stalčių. Kalkių šalinimo ciklas užbaigtas.

Pastaba: kalkių šalinimo ciklo metu, gali girdėtis triukšmas, kadangi suveikia orkaitės siurbliai, siekiant užtikrinti optimalų kalkių šalinimo efektyvumą.

Paleidę techninės priežiūros ciklą, nepašalinkite stalčiaus, kol to nepareikalaus prietaisas.

Pastaba: Kai katilas prisipildo kalkių šalinimo tirpalo ir ekrane pasirodo užrašas „DESCALING PHASE 1/2" (NUKALKINIMO FAZĖ 1/2), ciklo negalima nutraukti, nes priešingu atveju, prieš paleidžiant bet kokią garo funkciją, visą nukalkinimo ciklą reikia pakartoti.

. MINUČIŲ PRIMINIMAS

Norėdami įjungti šią funkciją paspauskite ⏱ piktogramą. Paspausdami + arba — nustatykite reikiamą trukmę ir tada paspausdami ✓ įjunkite laikmatį.

Kai baigsis atgalinė minučių laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

Pastaba: Minutinis laikmatis negali įjungti gaminimo ciklo.

Minučių skaičiuotuvą galima įjungti ir tada, kai veikia funkcija.

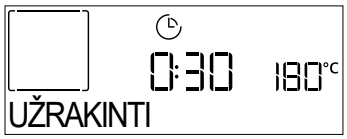
Laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją.

Šio etapo metu minutinis laikmatis, fone vykdantis atgalinę atskaitą, nėra matomas (rodoma tik ⏱ piktograma). Norėdami redaguoti minučių laikmatį, galite paspausti piktogramą ⏱ ir nustatyti laiką naudodami + arba — piktogramą.

Jei norite atšaukti minučių atmintinę, paspauskite piktogramą ⏱, tada pasirinkite —, kol bus rodomas laikas „--:--". Paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

. UŽRAKINTI

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir bent penkias sekundes palaikykite ◁◁. Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite mygtukus atrakinti.



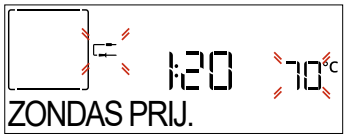
Atkreipkite dėmesį. šią funkciją galima įjungti ir gaminimo metu. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką ⏻.

. MĖSOS ZONDO NAUDOJIMAS (JEI YRA)

Gamindami išmatuokite skirtingo tipo maisto produktų

temperatūrą zondu, kad būtų užtikrinta optimali jos gaminimo temperatūra. Orkaitės temperatūra galis skirtis atsižvelgiant į jūsų pasirinktą funkciją, bet gaminimas visada užprogramuotas baigtis, kai yra pasiekiama nurodyta temperatūra.

Įstačius termometrą pasigirsta signalas, o ekrane pasirodo pranešimas „Probe Plugged“ („Termometras prijungtas).

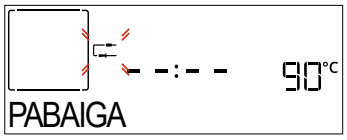


Pasirinkite reikiamą funkciją („Tradic. Gamin.“, „Priv. oro sr.“, „Konvekcinis kepimas“, „Turbogrill“, „Eko karšto oro srautas“, „Maxi Cooking“, „6th Sense“: Ekrane paraginama nustatyti norimą maisto temperatūrą: Paspauskite + arba — , kad jį nustatytumėte, ir paspauskite ✓ , kad nustatytumėte šiuos gaminimo parametrus.

Jei suprogramuojama, kad gaminimas būtų baigtas pasiekus reikiamą temperatūrą, gaminimo laiko arba gaminimo pabaigos laiko negalima nustatyti. Lemputė neužges iki kol neištrauksite termometro.

Jei zondą išimsite gaminimo metu, gaminimas bus tęsiamas įprastiniu režimu (be laiko).

Pasigirs garso signalas, o ekrane matysis pranešimas, kad termometras įkaito iki reikiamos temperatūros.



Atkreipkite dėmesį. Norėdami vėliau pakeisti nustatymus, paspauskite + arba — zondo temperatūrai arba paspauskite ◁◁ kitiems nustatymams. Garsinis signalas ir pranešimas perspės, jei naudojant termometrą negalima atlikti pasirinkto veiksmo. Tokiu atveju termometrą išimkite.

Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite kištuką prie jungties orkaitės gaminimo skyriaus dešinėje.

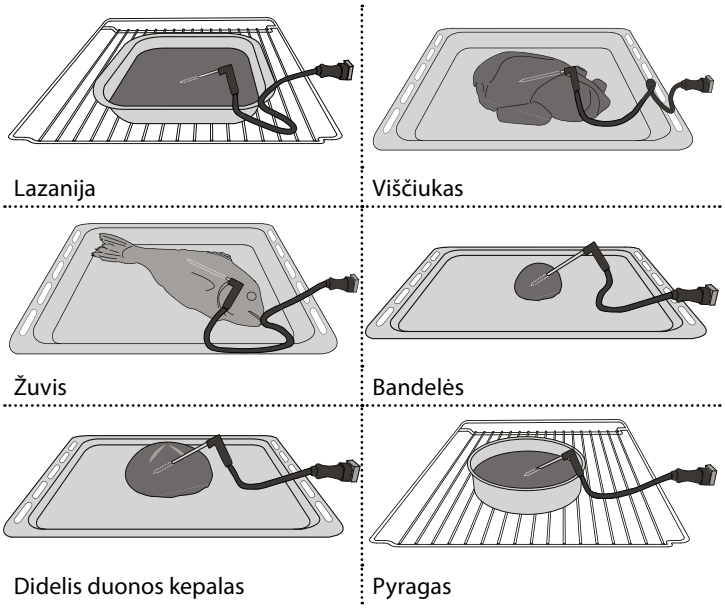
Pusiau kietą laidą galima formuoti pagal poreikį, kad zondas būtų įstatytas į skirtingo tipo maistą efektyviausiu būdu. Patikrinkite, ar gaminimo metu laidas nesilies prie viršutinio kaitinimo elemento.

MĖSA. Įkiškite termometrą giliai į mėsą neužkabindami kaulų ar riebalingų sluoksnių. Jei kepate vištieną, įkiškite termometro galiuką į krūtinėlės vidurį, tik nepataikykite į tuščią ertmę.

ŽUVIS (visa). Įkiškite galiuką storiausioje dalyje, tik venkite nugaros dalies.

KEPINIAI IR MAKARONAI: Suformuokite laidą ir įkiškite galiuką giliai į tešlą, kad zondo kampas būtų optimalus.

Norint atlikti šių maisto produktų rūšių gaminimo zondo kontroliuojamą ruošimą, reikia naudoti suderinamas „6th Sense“ funkcijas. Jei gaminate naudodami zondą ir „6th Sense“ funkcijas, gaminimas bus automatiškai sustabdytas, kai bus pasiekta pagal receptą numatyta vidinė temperatūra ir jums nereikės reguliuoti orkaitės temperatūros.



. PASTABOS

- Prietaiso viduje neklokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvių niekada nevilkite per orkaitės dugną - galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.
- Dėl aukštesnės Picos ciklo temperatūros bus šiek tiek didesnis aušinimo ventiliatoriaus keliamas triukšmas.

. PASTABOS APIE ENERGIJOS VARTOJIMO EFEKTYVUMĄ

- Pasinaudokite liekamąja šiluma: išjunkite orkaitę likus 5/10 minučių iki kepimo pabaigos, kad išnaudotumėte likusį karštį.
- Laikykite duris uždarytas: jei įmanoma, kepimo metu neatidarinėkite orkaitės durelių, nes taip išeina karštis.
- Gaminkite didesnes porcijas: orkaitę daugiausia naudokite didesniems patiekalams (pavyzdžiui, daugiau nei 1 kg mėsos) arba didesnėms porcijoms, kad kuo geriau išnaudotumėte suvartojamą energiją.
- Reguliariai valykite durelių sandariklį: švarus sandariklis neleidžia prarasti šilumos ir užtikrina efektyvų kepimą.
- Iš anksto pakaitinkite tik tada, kai reikia: orkaitę iš anksto pakaitinkite tik tuo atveju, jei tai atlikti rekomenduojama patiekalo recepte arba gaminimo lentelėje.
- Rinkitės tamsias kepimo skardas: tamsios skardos geriau sugeria šilumą, todėl kepimas tampa efektyvesnis.
- Planuokite kepimą: ruoškite kelis patiekalus iš eilės, kad išnaudotumėte liekamąją šilumą ir išvengtumėte papildomo išankstinio pakaitinimo.
- Pasirinkite energijos taupymo programą: naudokite specialią EKO programą, kad suvartotumėte mažiau energijos. Papildomos įvestys nurodytos gaminimo lentelėje.
- Išimkite nenaudojamus priedus: išimkite nereikalingus padėklus ar lentynas, kad pagerintumėte šilumos cirkuliacijos efektyvumą ir sumažintumėte gaminio šiluminę talpą.

PATARIMAI

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

MĖSA

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kepate kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepęs, 10-15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją.

Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelkite į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.

Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

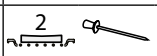
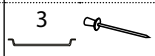
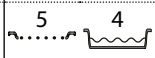
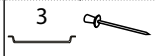
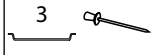
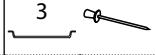
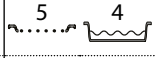
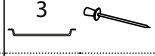
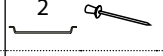
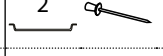
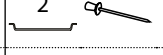
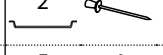
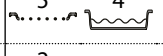
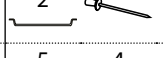
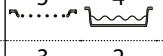
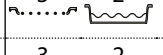
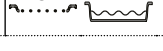
Jei kepamas kepinys iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.

Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelkite į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

TEŠLOS KILD.

Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20-25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

6th sense KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
LAZANIJA	Lazanija		0,5 - 3 kg*	-	0	-	
MĖSA	Jautiena	Kepsnys	0,6 - 2 kg *	0	0	-	
		Suvožtinis	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	
		Kepimas - lėtas gaminimas	0,6 - 2 kg *	0	-	-	
	Kiauliena	Kepsnys	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	
		Karka	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	
		Dešros ir dešrelės	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	
	Veršiena		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	
	Ėriena	Kepsnys	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	
		Koja	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	
	Paukštiena	Kepta vištiena	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		Visas - įdarytas	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		Filė ir krūtinėlė	1 - 5 cm	-	-	2/3	
		Visa kalakutiena	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		Kebabas	vienerios grotelės	-	-	1/2	
ŽUVIS	Filė gabalėliai		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
	Šaldyta filė		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Maisto termometras

6th sense GAMINIMO LENTELĖ

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Keptos bulvės	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Įdarytos daržovės	0,1 - 0,5 kg [kiekvienas]	-	-	-	3
		Keptos daržovės	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Daržovių apkepas	Bulvių apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
		Pomidorų apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
		Paprikų apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
		Brokolių apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
		Žiedinių kopūstų apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
		Daržovių apkepas	vienas padėklas	-	-	-	3
SŪRŪS KEPINIAI	Sūrus pyragas		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Duona	Bandelės	60 - 150 g [kiekviena]*	-	-	-	3
		Sumuštinių kepaliukas	400 - 600 g [kiekvienas]	-	-	-	2
		Didelis duonos kepalas	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Pranc. batonas	200 - 300 g [kiekviena]*	-	-	-	3
	Pica	Apvali pica	apskrita	-	-	-	2
		Stora pica	padėklas	-	-	-	2
		Pica [šaldyta]	1 sluoksnis*	-	-	-	2
			2 sluoksniai*	-	-	-	4 1
			3 sluoksniai*	-	-	-	5 3 1
			4 sluoksniai*	-	-	-	5 4 2 1
SALDŪS KEPINIAI	Biskv. pyragas		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Sausainiai		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Plikyti pyragaičiai		vienas padėklas *	-	-	-	3
	Pyragas		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Štrudelis		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Vaisių pyragas		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Maisto termometras

RUOŠIMO KARŠTU ORU LENTELĖ

	RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
ŠALDYTAS MAISTAS	Pranc.. bulvytės		650 - 850 g	Taip	200	25 - 30	4 2
	Užšaldyti vištienos kepsneliai		500 g	Taip	200	15 - 20	4 2
	Žuvies lazdelės		500 g	Taip	220	15 - 20	4 2
	Svogūnų žiedai		500 g	Taip	200	15 - 20	4 2
DARŽOVĖS	Šviežios cukinijos su džiuvėsėliais		400 g	Taip	200	15 - 20	4 2
	Naminės bulvytės		300 - 800 g	Taip	200	20 - 40	4 2
	Daržovių mišinys		300 - 800 g	Taip	200	20 - 30	4 2
MĖSA IR ŽUVIS	Vištienos krūtinėlės		1 - 4 cm	Taip	200	20 - 40	4 2
	Vištienos sparneliai		200 - 1500 g	Taip	220	30 - 50	4 2
	Paniruotas kotletas		1 - 4 cm	Taip	220	20 - 50	4 2
	Žuvies filė		1 - 4 cm	Taip	220	15 - 25	4 2

Ruošdami šviežius ar namuose gamintus maisto produktus, maisto paviršių patepkite plonu aliejaus sluoksniu.
Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

FUNKCIJOS	Karšto oro gruz.		
PRIEDAI	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

GARAI + KEPIMO ORU LENTELĖ

RECEPTAS	GARŲ LYGIS*	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Trapios tešlos kepiniai / sausainiai	1	TAIP	140 - 150	35 - 55	3
Mažas pyragas / bandelės	1	TAIP	160 - 170	30 - 40	3
Mieliniai pyragai	1	TAIP	170 - 180	40 - 60	2
Biskvitinis pyragai	1	TAIP	160 - 170	30 - 40	2
Fokačija	1	TAIP	200 - 220	20 - 40	3
Duonos kepalas	1	TAIP	170 - 180	70 - 100	3
Duonelė	1	TAIP	200 - 220	30 - 50	3
Prancūziškas batonas	1	TAIP	200 - 220	30 - 50	3
Keptos bulvės	2	TAIP	200 - 220	50 - 70	3
Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg	2	TAIP	180 - 200	60 - 100	3
Veršiena / jautiena / gabaliukai	2	TAIP	160 - 180	60 - 80	3
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	2	TAIP	200 - 220	40 - 50	3
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	2	TAIP	200	55 - 65	3
Ėriuko koja	2	TAIP	180 - 200	65 - 75	3
Kiaulienos kojos troškinys	2	TAIP	160 - 180	85 - 100	3
Vištiena / perlinė višta / antiena 1-1,5 kg	2	TAIP	200 - 220	50 - 70	3
Vištiena / perlinė višta / antiena (gabalėliai)	2	TAIP	200 - 220	55 - 65	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	2	TAIP	180 - 200	25 - 40	3
Žuvies filė	3	TAIP	180 - 200	15 - 30	3

*Atkreipkite dėmesį į tai, kad pasirinkus funkciją „Steam Auto“ ši sąsaja turi būti praleista. Orkaitė automatiškai parinks geriausią garų lygį, tinkantį pasirinktai temperatūrai.

PRIEDAI		
	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30 - 50	2
		Taip	160	30 - 50	2
		Taip	160	30 - 50	4 1
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160 - 200	30 - 85	3
		Taip	160 - 200	30 - 90	4 1
Sausainiai		Taip	150	20 - 40	3
		Taip	140	30 - 50	4
		Taip	140	30 - 50	4 1
		Taip	135	40 - 60	5 3 1
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20 - 40	3
		Taip	150	30 - 50	4
		Taip	150	30 - 50	4 1
		Taip	150	40 - 60	5 3 1
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 / itališka duonelė		Taip	190 - 250	15 - 50	2
		Taip	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	310	7 - 12	2
		Taip	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	3
		Taip	250	10 - 20	4 1
		Taip	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180 - 190	45 - 55	3
		Taip	180 - 190	45 - 60	4 1
		Taip	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCIJOS								ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko ciklas	Pica

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190 - 200	20 - 30	3
		Taip	180 - 190	20 - 40	4 1
		Taip	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lazanija / apkepai su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190 - 200	45 - 65	3
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190 - 200	80 - 110	3
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200 - 230	50 - 100	3
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190 - 200	80 - 130	2
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180 - 200	40 - 60	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180 - 200	50 - 60	2
Skrebutis		-	3 (aukštas)	3 - 6	5
Žuvies filė / kepsniai		-	2 (vid.)	20 - 30 **	4 3
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2 - 3 (vidutinė - aukšta)	15 - 30 **	5 4
Kepta vištiena 1-1,3 kg		-	2 (vid.)	55 - 70 ***	2 1
Ėriuko koja / kojos		-	2 (vid.)	60 - 90 ***	3
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35 - 55 ***	3
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10 - 25	3
Sausainiai	4 COOK Sausainiai	Taip	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartaletės	4 COOK Tartaletės	Taip	170	50 - 70	5 3 2 1
Apvali pica	4 COOK Pica	Taip	210	40 - 60	5 3 2 1
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40 - 120 *	5 3 1
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjausniai (1 lygis)	4 COOK Meniu	Taip	190	40 - 120 *	5 4 2 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
Įdaryti dideli mėsos gabalai	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)	ECO	-	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).

FUNKCIJOS	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko ciklas	Pica
						XL	4 COOK	ECO	

PRIEDAI	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus.
Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas).
Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo.
Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes.
Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrangos.

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.

Galima naudoti įprastą orkaitės valiklį, kuris padeda suminkštinti ir pašalinti nešvarumus, todėl rankinis orkaitės ertmės ir priedų valymas tampa lengvesnis.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

• Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.

• Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

• Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

• Įjungę „Smart Clean“ funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius. (Tik tam tikruose modeliuose).

• Durelių stiklą valykite tinkamu skystu ploviklu.

• Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

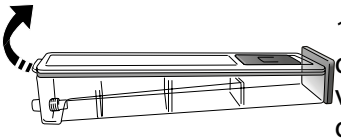
PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su ploviklu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.
Neplaukite maisto ir mėsos termometro (jei yra) indaplovėje.
Skrudinimo karštu oru padėklą (jei yra) galima plauti indaplovėje.

VANDENS STALČIAUS TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

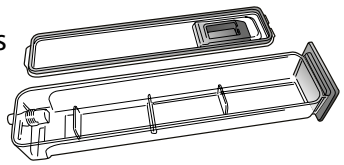
Įspėjimas: vandens stalčiaus negalima plauti indaplovėje: sugadinimo pavojus!
Kiekvieno gaminimo su garais ciklo pabaigoje, po maždaug 30 minučių orkaitė automatiškai atlieka apie vieną minutę trunkantį išleidimo ciklą, taip visą vandenį iš sistemos nukreipdama į ištraukiamą stalčių.
Pastaba: stenkitės nepalikti vandens sistemoje ilgiau nei 2 dienas.

Norėdami visiškai pašalinti viduje esantį vandenį arba išvalyti vidinius paviršius, galite atidaryti vandens stalčių:



1. Stumkite į viršų galinį dangtelį, kad nuimtumėte vandens stalčiaus viršutinį dangtelį.

2. Baigę valyti stalčių, galite jį uždaryti įkišdami du priekinius dangtelius į priekines angas ir nuspausdami galinę pusę.



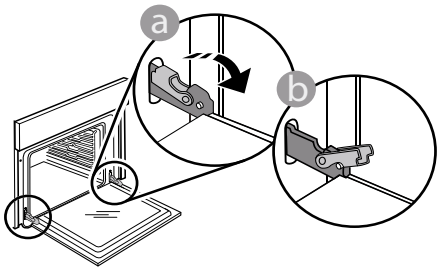
Į vandens stalčių pilkite tik kambario temperatūros vandenį: karštas vanduo gali paveikti garų sistemos veikimą. Naudokite tik geriamąjį vandenį.

VIRINTUVAS

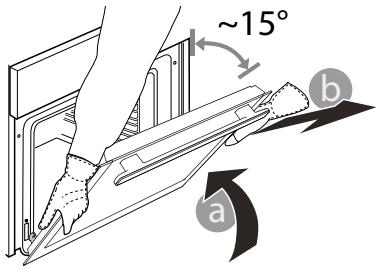
Siekiant užtikrinti optimalų orkaitės veikimą ir apsaugoti nuo kalkių nuosėdų, rekomenduojama reguliariai naudoti „Nuosėdų šal.” funkciją. Jei ilgą laiką nenaudojote funkcijos „Garai“, rekomenduojame gaminimo ciklą pradėti esant tuščiai orkaite ir visiškai užpildžius talpyklą.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.

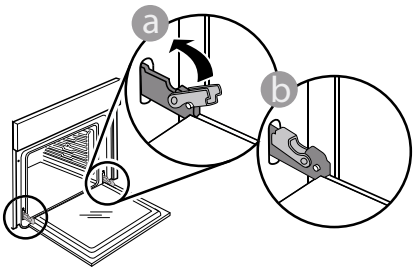


2. Uždarykite dureles.
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom - nelaikykite suėmę už rankenos.
Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

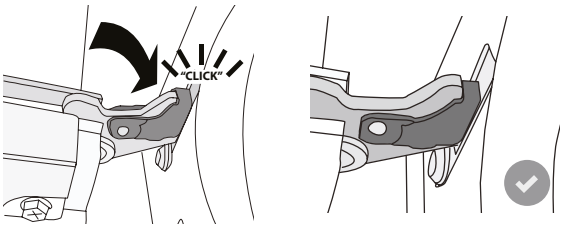


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

LEMPUTĖS KEITIMAS

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.

2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.

3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Pastaba: 40 W/230 ~ V tipo G9, T300°C halogeninės lemputės.

Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose. (ES Reglamentas 244/2009) Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

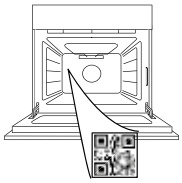
Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį, rodomą po raidės „F“.
Maisto gaminimo funkcija „6th Sense“ baigiasi nerodant atgalinio laiko skaičiavimo. Maisto gaminimas baigiasi nepasibaigus atgaliniam skaičiavimui.	Maisto kiekis skiriasi nuo rekomenduojamo. Kepimo metu atidarytos durelės.	Atidarykite dureles ir patikrinkite maisto produktų paruošimo lygį. Jei reikia, baikite ruošti maistą pasirinkdami tradicinę funkciją.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS.	Pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).
Lemputė išsijungs.	„EKO“ ekonominis režimas „On“.	Meniu NUSTATYMAI pasirinkite EKO ir pasirinkite „Išjungta“.
Durelės neužsidaro tinkamai.	Apsauginiai fiksatoriai yra netinkamoje padėtyje.	Pasirūpinkite, kad apsauginiai fiksatoriai būtų tinkamoje padėtyje, todėl išimdami ir įstatydami dureles vadovaukitės sk. „Valymas ir priežiūra“ pateiktais nurodymais.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“.
Kepimo ciklas su zondu baigėsi be aiškios priežasties arba ekrane išspausdinta klaida F3E3	Maisto zondas nėra tinkamai prijungtas	Patikrinkite maisto zondo prijungimą

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankius svetainėje **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.



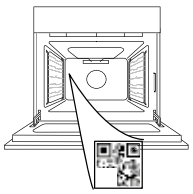
®/TM/© 2026 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.

Whirlpool

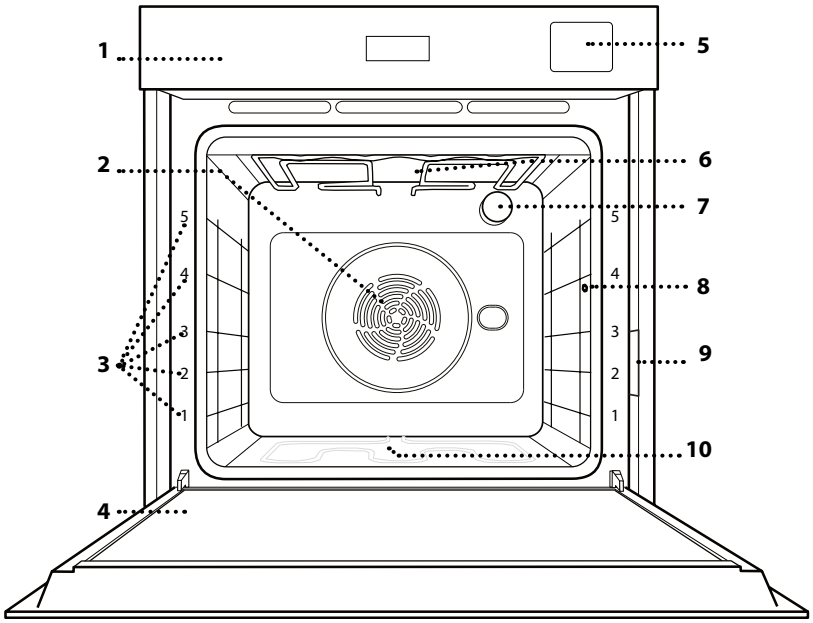
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē **www.register10.eu**

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS

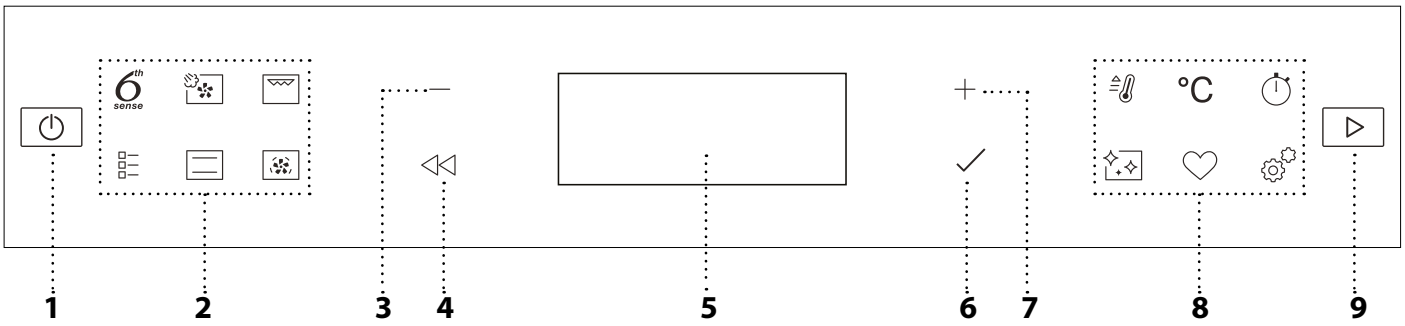


PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators un lokveida sildelements (nav redzams)
3. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
4. Durvis
5. Ūdens atvilktne
6. Augšējais sildelements/grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Ēdiena termometra ievietošanas vieta
9. Datu plāksnīte (nenoņemt)
10. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. IESL./IZSL.
Lai ieslēgtu vai izslēgtu mikroviļņu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

2. TIEŠĀ PIEKĻUVE FUNKCIJĀM
Lai ātri piekļūtu funkcijai un izvēlnei.

3. NAVIGĀCIJAS POGA MĪNUSS
Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību samazināšanai.

4. ATPAKAĻ
Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna. Ļauj mainīt iestatījumus gatavojot.

5. DISPLEJS

6. APSTIPRINĀT
Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

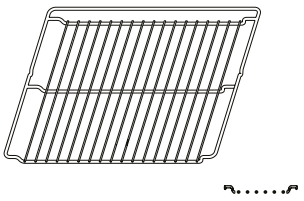
7. NAVIGĀCIJAS POGA PLUSS
Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību palielināšanai.

8. TIEŠĀ PIEKĻUVE OPCIJĀM/ FUNKCIJĀM
Lai ātri piekļūtu funkcijām, darbības laikam, iestatījumiem un izlasei.

9. SĀKT
Lai palaistu funkciju, izmantojot īpašus vai pamata iestatījumus.

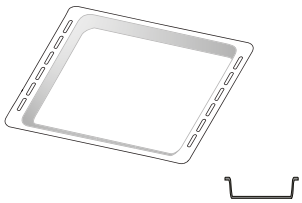
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



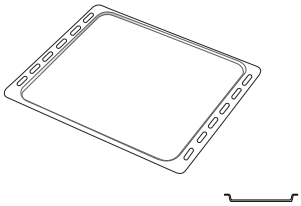
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠĶIDRUMU SAVĀKŠANAS PAPLĀTE



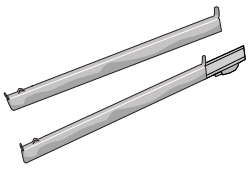
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

CEPEŠPANNA *



Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *

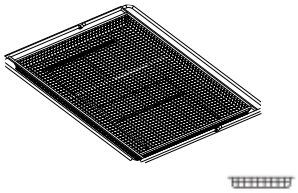


Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

ĒDIENA ZONDE

Lai gatavošanas laikā precīzi izmērītu mērītu ēdiena iekšējo temperatūru. Cietā balsta dēļ to var izmantot gaļai un zivīm, kā arī maizei, pīrāgiem un ceptām smalkmaizītēm.

CEPŠANAS AR GAISU PAPLĀTE*



Izmantojiet pārtikas produktu gatavošanai ar cepšanas ar gaisu funkciju, novietojot cepšanas paplāti zemākā līmenī, lai tajā tiktu savāktas iespējamās drupačas un nopilējušais šķidrums. To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.
Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; lai uzzinātu par pasūtījumiem un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stiepļu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

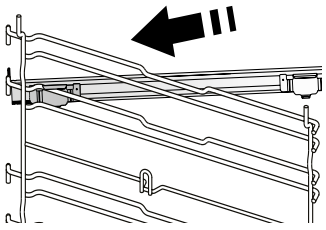
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

• Lai izņemtu plauktu stiprinājumu, paceliet plauktus un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

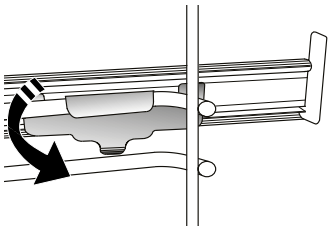
• Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA



Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.



Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNKCIJAS

6TH SENSE

Šīs funkcijas nodrošina pilnīgi automātisku dažādu produktu gatavošanu (piemēram, lazanju, gaļu, zivis, dārzeņus, pīrāgus un konditorejas izstrādājumus, sāļās kūkas, maizi, picu). Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem attiecīgajā ēdienu gatavošanas tabulā.

TVAIKS + GAISS

Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patīkami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Lai sasniegtu vislabākos gatavošanas rezultātus, mēs iesakām izvēlēties 3. LĪMEŅA tvaiku zivju gatavošanai, 2. LĪMEŅA tvaiku gaļai un 1. LĪMENI maizei un desertiem. Lai iegūtu papildinformāciju par piespiedu gaisa + tvaika manuālajiem gatavošanas cikliem, dodieties uz gatavošanas tabulu "Tvaiks + gaiss".

GRILL

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

TRADICIONĀLĀS FUNKCIJAS

- **KONVEKCIJA**

  Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

- **COOK 4**

  Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, kūkas, apaļās picas (arī saldētas) un pagatavotu veselu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.

- **TURBO GRILL**

  Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

- **SALDĒTS ĒDIENS**

  Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsni nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

- **ĪPAŠAS FUNKCIJAS**

  » **PICA**

  Šī funkcija ļauj mājās pagatavot lielisku picu kā restorānā mazāk nekā 10 minūtēs. Speciālais gatavošanas cikls darbojas temperatūrā virs 300 grādiem pēc Celsija, nodrošinot picas iekšpusi mīkstu, kraukšķīgas maliņas un perfekti vienmērīgu brūnumu. Apvienojot šo funkciju ar Pizza Stone WPro piederumu un iepriekšēju 30 minūšu uzsildīšanu, picu var izcept 5-8 minūtēs.

  (Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu)

  » **GRILĒŠANA KARSTĀ GAISĀ**

  Izmantojot šo funkciju, var pagatavot frī kartupeļus, vistas nagetus un citus produktus, lietojot mazāk eļļas un padarot tos patīkami kraukšķīgus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Labākus gatavošanas rezultātus var sasniegt, tikai lietojot gatavošanas ar gaisu paplāti (tiek nodrošināta dažiem modeļiem). Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Lai novērstu nevienmērīgu cepšanu, nelietojiet vairāk par vienu paplāti.

  » **RAUDZĒŠANA**

  Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

  » **UZTURĒT SILTU**

  Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

  » **ATKAUSĒŠANA**

  Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta. Neizpakojiet ēdienu, lai nepieļautu tā izžūšanu no ārpuses.

  » **EKO CIKLS ***

  Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo Eko ciklu, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

  » **MAXI GATAVOŠANA**

  Funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru, lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.

KONVEKCIONĀLĀ

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

FORC.CIRKUL

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

ĀTRA IESILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

TAIMERIS

Laika skaitīšanai, neaktivizējot nevienu funkciju.

TĪRĪŠANA

- **PYRO**

Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas. Ir pieejami divi paštīrīšanas cikli: Pilns cikls (Pyro) un īsāks cikls (Pyro Eco). Mēs iesakām izmantot visu ciklu, lai izbaudītu vislabāko tīrīšanas veiktspēju.

- **SMARTCLEAN**

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksta.

- **ATKAĻĶOŠANA**

Lai atbrīvotu boileri no kaļķakmens nogulsnēm. Mēs iesakām regulāri izpildīt šo funkciju. Ja tas netiek darīts, ekrānā parādīsies paziņojums, kas atgādinās iztīrīt krāsni.

IZLASE

Lai piekļūtu 10 izlases funkcijām.

IESTATĪJUMI

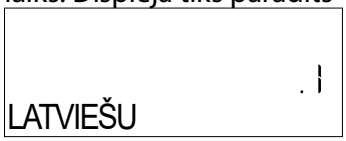
Mikroviļņu krāsns iestatījumu pielāgošanai. Ja ir aktivizēts režīms “ECO”, lai taupītu enerģiju, samazināsies displeja spilgtums un apgaismojums izslēgsies pēc 1 minūtes. Tiklīdz tiek nospiesta kāda poga, tas tiks atkal automātiski aktivizēts. Kad ir ieslēgts režīms “DEMO”, visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Lai izslēgtu šo režīmu, izvēlnē “IESTATĪJUMI” piekļūstiet “DEMO” un atlasiet iestatījumu “Off” (Izslēgts). Atlasot “IESTATĪJUMI”, ierīce izslēdzas un pārslēdzas atpakaļ stāvoklī, kādā tā bija pirmajā ieslēgšanas reizē. Visi iestatījumi tiks izdzēsti.

* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. VALODAS ATLASE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks: Displejā tiks parādīts “English” (Angļu).

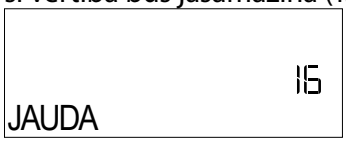


Nospiediet + vai —, lai ritinātu pieejamo valodu sarakstu un atlasītu vajadzīgo. Nospiediet ✓, lai apstiprinātu izvēli.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc tam valodu var mainīt, izvēlnē “IESTATĪJUMI” atlasot “VALODA”, kas pieejama, nospiežot ⚙

2. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

Cepeškrāsns ir 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).



Izvēlnē “IESTATĪJUMI” piekļūstiet sadaļai “JAUDA” un atlasiet iestatījumu “Maza”.

3. IESTATIET LAIKU

Pēc tam, kad būs izvēlēta valoda, būs nepieciešams iestatīt laiku: Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmē stundas.

Nospiediet + vai —, lai iestatītu pareizo stundu, un nospiediet ✓: Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Nospiediet + vai —, lai iestatītu minūtes, un nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc ilgstošāka energoapgādes pārtraukuma laiks būs jāiestata atkārtoti. Nospiežot ⚙, izvēlnē “IESTATĪJUMI” atlasiet “PULKSTENIS”

4. ŪDENS CIETĪBAS LĪMEŅA IESTATĪŠANA

Lai cepeškrāsns darbotos efektīvi un tiktu garantēts, ka tā regulāri rādīs paziņojumu lietotājam par atkaļķošanas cikla veikšanas nepieciešamību, ir svarīgi iestatīt pareizu ūdens cietības līmeni. Lai to iestatītu, ieslēdziet cepeškrāsni, nospiežot ⏻, nospiediet iestatījumu pogu ⚙ un izmantojiet navigācijas pogu + un —, lai atlasītu “WATER HARDNESS” (Ūdens cietība). Nospiediet ✓,ai apstiprinātu. Lietojiet navigācijas pogu + un —, lai atlasītu jūsu apgabalam atbilstošu ūdens cietības līmeni, pamatojoties uz šo tabulu:

ŪDENS CIETĪBAS PAKĀPES TABULA				
Pakāpe		°dH Vācu grādi	°fH Franču grādi	°Clark Latviešu grādi
1	Ļoti mīksts	0-6	0-10	0-7
2	Mīksts	7-11	11-20	8-14
3	Vidus	12-16	21-29	15-20
4	Ciets	17-34	30-60	21-42
5	Ļoti ciets	35-50	61-90	43-62

Nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

Iepriekš iestatītā ūdens cietības pakāpe ir “Hard” (Ciets).

5. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli.
Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Krāsni ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, “Forc.Cirkul.” vai “Cepšana ar konvekciju”).

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai ieslēgtu krāsni, nospiediet ⏻: displejā būs redzama pēdējā izmantotā galvenā funkcija vai galvenā izvēlne.

Funkcijas var atlasīt, nospiežot kādas galvenās funkcijas ikonu vai ritinot izvēlni: Lai izvēlnē atlasītu vienumu (displejā tiks rādīts pirmais pieejamais vienums), nospiediet + vai — , lai atlasītu vajadzīgo, pēc tam nospiediet ✓ , lai apstiprinātu.

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsit secīgi mainīt. Nospiežot ◁◁, varēsit vēlreiz mainīt iepriekšējo iestatījumu

TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS / TVAIKA LĪMENIS

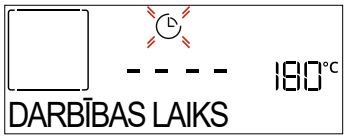
Kad displejā mirgo vērtība, nospiediet + vai — ,lai to mainītu, pēc tam nospiediet ✓ , lai apstiprinātu un turpinātu ar iestatījumiem, kas seko (ja iespējams).

Tādā pašā veidā ir iespējams iestatīt grilēšanas līmeni: Ir trīs noteikti grilēšanas jaudas līmeņi: 3 (augsta intensitāte), 2 (vidēja), 1 (zema).

Izmantojot funkciju “Forc.Cirkul. un Tvaiks”, varat atlasīt tvaika daudzumu ar šādām vērtībām: TVAIKS 1, TVAIKS 2.

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad funkcija ieslēgta, varat mainīt temperatūru/grilēšanas līmeni, izmantojot + vai — pogas, pēc °C pogas nospiešanas.

DARBĪBAS LAIKS



Ja displejā mirgo ikona 🕒 , nospiediet + vai — , lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku, un pēc tam nospiediet ✓ , lai apstiprinātu. Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata (bez taimera): Nospiediet ✓ vai ▷, lai apstiprinātu un sāktu funkciju. Atlasot šo režīmu, nevarat ieprogrammēt aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot ⏱ : nospiediet + vai — , lai to mainītu, un pēc tam nospiediet ✓ , lai apstiprinātu.

BEIGU LAIKS (SĀKUMA AIZKAVE)

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku. Displejā redzams pašreiz iestatītas beigu laiks un mirgo 🕒 ikona.

Nospiediet + vai — , lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, pēc tam nospiediet ✓ , lai apstiprinātu, un aktivizējiet funkciju. Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Lūdzu, ņemiet vērā: Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns uzkarsēšanas fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā. Gaidīšanas laikā varat nospiest + vai — , lai mainītu ieprogrammēto beigu laiku, vai nospiediet ◁◁, lai mainītu citus iestatījumus. Nospiežot ⏱ , lai vizualizētu informāciju, iespējams pārslēgties starp beigu laiku un ilgumu.

. 6TH SENSE

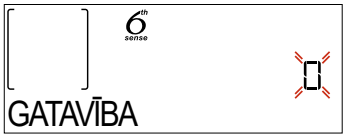
Šīs funkcijas automātiski atlasa piemērotāko gatavošanas režīmu, temperatūru un gatavošanas vai cepšanas ilgumu visiem pieejamiem ēdieniem.

Kad nepieciešams, vienkārši norādiet pārtikas produktu īpašības, lai iegūtu optimālu rezultātu.

SVARS / AUGSTUMS (APAĻA TRAUKA SLĀŅI) Lai pareizi iestatītu funkciju, izpildiet displejā sniegtās norādes un nospiediet + vai — , lai iestatītu nepieciešamo vērtību, un nospiediet ✓ , lai apstiprinātu.

GATAVĪBA / APBRŪNINĀŠANA

Dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt gatavības līmeni.



Kad tiek parādīta uzvedne, nospiediet + vai — , lai atlasītu vajadzīgo līmeni - no nedaudz apcepts (-1) līdz labi izcepts (+1). Nospiediet ✓ vai ▷, lai apstiprinātu un sāktu funkciju.

Tādā pašā veidā, ja paredzēts, dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt apbrūnināšanas līmeni no nedaudz apbrūnināts (-1) līdz labi apbrūnināts (+1).

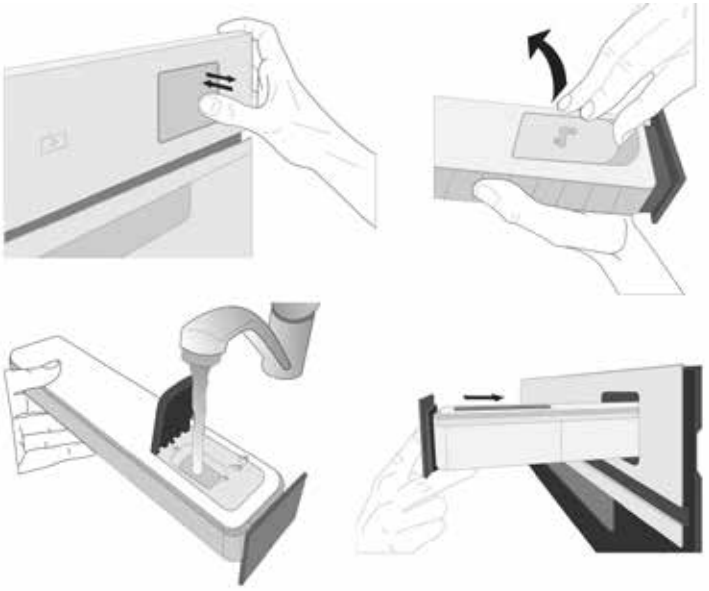
. GATAVOŠANA AR TVAIKU

Manuālajās funkcijās atlasot “Tvaiks” vai “Piespiedu gaisa cirkulācija + tvaiks” vai kādu no vairākām 6th Sense paredzētajām receptēm, pateicoties tvaika izmantošanai, ir iespējams pagatavot jebkāda veida ēdienu. Tvaiks produktos izplatās ātrāk un vienmērīgāk salīdzinājumā tikai ar karstu gaisu, ko parasti izmanto standarta funkcijās: tādējādi tiek samazināts gatavošanas laiks, saglabājot vērtīgās uzturvielas un nodrošinot izcilu, patiesi garšīgu rezultātu visām kulinārijas receptēm. Gatavojot ar tvaiku, cepeškrāsns durvīm vienmēr ir jābūt aizvērtām.

Lai turpinātu gatavot ar tvaiku, būs nepieciešams

uzpildīt ūdeni tvertnē, kas atrodas cepeškrāsns iekšpusē, izmantojot vadības paneļa izvelkamo atvilktni.

Kad displejā tiek prasīts ar norādi "PIEVIENOT ŪDENI", izvelciet atvilktni, atveriet atvilktnes vāku un piepildiet to ar ūdeni līdz displejā norādītajam līmenim. Aizveriet atvilktni, uzmanīgi bīdot to paneļa virzienā, līdz atvilktne ir pilnībā aizvērta. Pēc atvilktnes ievietošanas nospiediet SAKT, lai turpinātu gatavošanas ciklu. Atvilktnei jābūt vienmēr aizvērtai, izņemot ūdens iepildes laikā.



Ja gatavošanas cikli ir garāki, pēc pirmās uzpildīšanas, kad ūdens tvertne ir iztukšota, iespējams, to vajadzēs uzpildīt vēlreiz, lai pabeigtu ciklu: cepeškrāsnī tiks rādīts paziņojums, ja tas būs nepieciešams.

3. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

Jebkurā mirklī, ja noklusējuma vērtības atbilst jūsu vēlmēm, vai, tiklīdz piemērojat jūsu vēlamos iestatījumus, nospiediet [▷], lai aktivizētu funkciju.

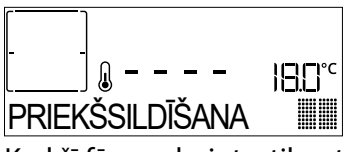
Aizkaves posmā, nospiežot [▷], krāsns displejā būs redzams jautājums, vai vēlaties izlaist šo posmu un nekavējoties palaist funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad funkcija ir atlasīta, displejā tiks norādīts katrai funkcijai piemērotākais līmenis. Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot [⏻].

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Varat izvēlēties citu funkciju vai gaidīt pilnīgu atdzesēšanu.

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ir cepeškrāsns priekšsildīšanas fāze: Kad funkcija atlasīta, displejā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Kad šī fāze pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka cepeškrāsns ir iesilusi līdz iestatītajai temperatūrai un jāievieto pārtikas produkti (norāde "PIEVIENOJIET"). Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot, nospiežot ✓ vai [▷].

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze. Jebkurā laikā varat nomainīt vēlamo maksimālo temperatūru, izmantojot + vai — .

5. APGRIEZIET VAI PĀRBAUDIET ĒDIENU

Dažās 6th Sense funkcijās gatavošanas laikā būs nepieciešams apgriezt ēdienu.

Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Atveriet durvis, veiciet displejā norādīto darbību, aizveriet durvis un nospiediet [▷], lai turpinātu gatavošanu.

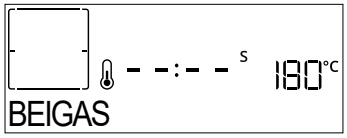
Tādā pašā veidā, kad palikuši 10 % laika pirms gatavošanas beigām, tiks parādīta uzvedne pārbaudīt ēdienu.

Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Pārbaudiet ēdienu, aizveriet durvis un nospiediet ✓ vai [▷], lai turpinātu gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai izlaistu šīs darbības, nospiediet [▷] . Citādi, ja zināmā laika periodā netiks veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns turpinās gatavošanu.

6. GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums.



Nospiediet [▷], lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (bez taimera) vai nospiediet + , lai pagarinātu gatavošanas laiku, iestatot jaunu ilgumu. Abos gadījumos gatavošanas parametri tiks saglabāti.

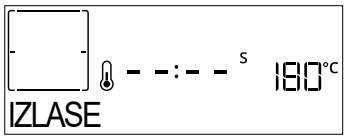
APBRŪNINĀŠANA

Dažas no krāsns funkcijām ļauj apbrūnināt ēdiena virsmu, ieslēdzot grilēšanas funkciju pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.

Kad displejā redzams attiecīgais ziņojums, ja nepieciešams, nospiediet ✓ , lai aktivizētu piecu minūšu apbrūninēšanas ciklu. Varat jebkurā brīdī apturēt funkciju, nospiežot [⏻], lai izslēgtu cepeškrāsni.

. IZLASE

Kad gatavošana ir pabeigta, ekrānā parādīsies norāde saglabāt funkciju izlases sarakstā atbilstoši kādam no ciparіem (no 1 līdz 10).



Ja vēlaties izlasē saglabāt kādu funkciju un faktiskos iestatījumus atkārtotai lietošanai, pēc gatavošanas nospiediet ✓, bet, lai ignorētu pieprasījumu, nospiediet ◁◁.

Kad ir nospiests ✓, nospiediet + vai —, lai atlasītu funkcijas numuru, pēc tam nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja atmiņa ir pilna vai izvēlētais numurs jau ir aizņemts, mikroviļņu krāsns aicinās apstiprināt iepriekšējās funkcijas pārrakstīšanu.

Lai atsauktu agrāk saglabātās funkcijas, nospiediet ♡: Displejā būs redzams jūsu izlases funkciju saraksts.

Nospiediet + vai —, lai atlasītu funkciju, apstipriniet, nospiežot ✓, pēc tam nospiediet ▷, lai aktivizētu.

. TĪRĪŠANA

- **PYRO**

Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā.

Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).

Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi. Lai nodrošinātu optimālus tīrīšanas rezultātus, pirms Pyro funkcijas lietošanas notīriet visspēcīgākos netīrumus ar mitru sūkli un parastu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Mēs iesakām izmantot Pyro funkciju tikai tad, ja iekārta ir ļoti netīra vai gatavošanas laikā slikti smako.

Lai displejā tiktu parādīta funkcija "Pyro" nospiediet ✧.

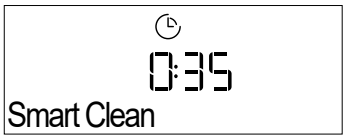
Nospiediet + vai —, lai atlasītu vēlamo ciklu un nospiediet ✓, lai apstiprinātu. Kad cikls atlasīts, ja nepieciešams, nospiediet + vai —, lai iestatītu beigu laiku (ieslēgšanas aizkave), un pēc tam nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

Notīriet ierīces durvis un pēc norādes izņemiet visus piederumus, tad aizveriet durvis un nospiediet ▷: cepeškrāsnī tiks aktivizēts paštīrīšanas cikls, bet durvis tiks automātiski noslēgtas: displejā parādās brīdinājuma ziņojums un sākas laika atskaite, kas norāda uz cikla progresu.

Tiklīdz cikls būs beidzies, durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim.

- **VIEDĀ TĪRĪŠANA**

Nospiediet ✧, lai displejā parādītu "Viedā tīrīšana".



Lai aktivizētu funkciju, nospiediet ▷: displejā tiks parādīta norāde veikt visas nepieciešamās darbības, lai panāktu labāko tīrīšanas rezultātu. Izpildiet norādījumus un pēc tam nospiediet ✓, kad darbība pabeigta. Kad visas darbības pabeigtas, ja nepieciešams, nospiediet ▷, lai ieslēgtu tīrīšanas ciklu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai nepieļautu ūdens tvaiku zudumu, kas var ietekmēt beigu tīrīšanas ciklu, cikla laikā neatveriet cepeškrāsns durvis.

Tiklīdz cikls būs pabeigts, ekrānā sāks mirgot attiecīgs ziņojums. Ļaujiet cepeškrāsnij atdzist un pēc tam noslaukiet iekšējās virsmas ar drānu vai sūkli.

.IZLIEŠANA

Izliešanas funkcija ļauj aizvadīt ūdeni, lai novērstu tā sastāvēšanos tvertnē. Šis izstrādājums ir izgatavots tā, lai automātiski izpildītu izliešanas ciklu, kad gatavošana ir pārtraukta/beigta.

Aptuveni 30 min. pēc gatavošanas pārtraukšanas/beigšanas cepeškrāsns automātiski iztukšos sistēmu, nogādājot atlikušo ūdeni atvilktnē (rīkojieties uzmanīgi, neizņemiet atvilktni pēc gatavošanas). Kad tas paveikts, atvilktni var izņemt un iztukšot. Mēs iesakām iztukšot atvilktni, tiklīdz tā ir pabeigta.

.ATKAĻĶOŠANA

Šī īpašā funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt tvaika sistēmu labā stāvoklī. Ieslēdzot funkciju, izpildiet displejā norādītās darbības. Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 140 minūtes.

Atkaļķošanu lietotājs var uzsākt jebkurā laikā tīrīšanas izvēlnē.

Displejā tiks rādīts, kad ir laiks veikt atkaļķošanas ciklu (skatiet tabulu tālāk).

PAZIŅOJUMS PAR ATKAĻĶOŠANU	NOZĪME
<IETEIKTA ATKAĻĶOŠANA> Tiek rādīts pēc aptuveni 15 stundu ilgas tvaika ciklu darbības*	Ieteicams veikt atkaļķošanas ciklu.
<NEPIECIEŠAMA ATKAĻĶOŠANA> Tiek rādīts pēc aptuveni 20 stundu ilgas tvaika ciklu darbības*	Atkaļķošana ir obligāta. Nav iespējams veikt tvaika ciklu, kamēr nav veikts atkaļķošanas cikls.

* ņemot vērā ūdens cietības līmeņa noklusējuma vērtību (4 - ciets). Tvaika ciklu darbības stundu skaits, kam jāpaiet, līdz tiek rādīti paziņojumi par atkaļķošanu, ir atkarīgs no ierīcē iestatītā ūdens cietības līmeņa.

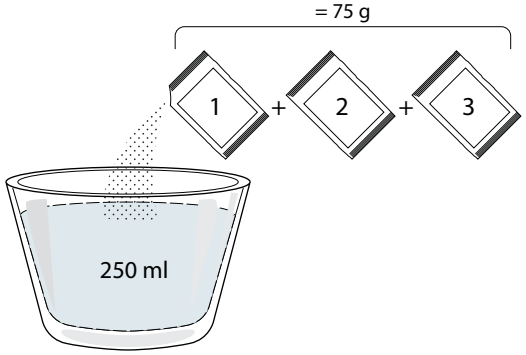
Atkaļķošanu var veikt arī tad, ja lietotājs vēlas kārtīgāk iztīrīt iekšējo tvaika kontūru.
Pirms atkaļķošanas veikšanas ierīce pārbaudīs, vai tvertnē ir atlicis ūdens, un vai varēs veikt izliešanas ciklu, ja tas nepieciešams. Šādā gadījumā pēc izliešanas cikla jums būs jāiztukšo atvilktne, pirms turpināt atkaļķošanas ciklu.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai ūdens būtu auksts, šo darbību nevar veikt, pirms nav pagājušas 30 minūtes pēc pēdējā cikla beigām (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums bija ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā displejā tiks rādīta šāda norāde: "WATER IS HOT" (Ūdens ir karsts).

» **1/2. POSMS: ATKAĻĶOŠANA (70 MIN.)**

Kad displejā tiek rādīts paziņojums <PIEV. 0.25 L NO RISINĀJUMA> (Pievienot 0,25 l šķīduma), ielejiet atvilktnē atkaļķošanas šķīdumu. Lai panāktu labāko atkaļķošanas rezultātu, ieteicams uzpildīt tvertni ar šķīdumu, kuru veido 75 g WPRO izstrādājuma un 250 ml dzeramā ūdens. WPRO atkaļķotājs ir apkopei ieteicams profesionāls izstrādājums, kas nodrošina labāko tvaika funkcijas darbību cepeškrāsnī. Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni **www.whirlpool.eu**.

Whirlpool neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot citus pieejamos tīrīšanas līdzekļus.



Pēc atkaļķošanas 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. Lūdzu, iztukšojiet atvilktni.

» **2/2. POSMS: SKALOŠANA (30 MIN.)**

Lai no atvilktnes un tvaika kontūra iztīrītu atkaļķošanas atlikumus, ir jāveic skalošanas cikls. Kad displejā tiek rādīts paziņojums <ADD 0.25 L OF WATER> (Pievienot 0,25 l šķīduma), ielejiet tvertnē 0,25 l dzeramā ūdens, pēc tam nospiediet [▷], lai sāktu skalošanu. Neizslēdziet cepeškrāsni, kamēr nav izpildītas visas nepieciešamās funkcijas darbības.

Lūdzu, ņemiet vērā: ja nepieciešams, no sistēmas var lūgt iztukšot atvilktni un atkārtot šo darbību.

Kad atkaļķošanas procedūra ir pabeigta, ieteicams izžāvēt cepeškrāsni, lai tajā nepaliktu ūdens. Pēc tam varēs lietot visas tvaika funkcijas. Lūdzu, iztukšojiet atvilktni. Atkaļķošanas cikls ir pabeigts.

Lūdzu, ņemiet vērā: atkaļķošanas cikla laikā varētu būt dzirdams troksnis, jo darbojas cepeškrāsns sūkņi, lai garantētu optimālu atkaļķošanas efektivitāti.

Kad ir sācies apkopes cikls, neizņemiet atvilktni, ja vien ierīcē netiek rādīts attiecīgs paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc tam, kad boileris ir piepildīts ar atkaļķošanas šķīdumu un displejā ir redzams "ATKAĻĶOŠANAS FĀZE 1/2", ciklu nedrīkst pārtraukt, pretējā gadījumā viss atkaļķošanas cikls ir jāatkārto, lai varētu palaist kādu tvaika funkciju.

. TAIMERIS

Lai aktivizētu šo funkciju, nospiediet ikonu ⏱ . Nospiediet + vai — , lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet ✓ , lai aktivizētu taimeri.

Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Taimeris neieslēdz nevienu no gatavošanas cikliem.

Minūšu atgādinātāju var aktivizēt arī tad, kad darbojas funkcija.

Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.

Šajā posmā nav iespējams redzēt taimeri (tiks parādīta tikai ⏱ ikona), kas turpinās veikt laika atskaiti fonā. Lai rediģētu minūšu atgādinātāju, jūs varat nospiest ikonu ⏱ un iestatīt laiku, izmantojot ikonu + vai — .

Lai atceltu minūšu atgādinātāju, nospiediet ikonu ⏱ , pēc tam atlasiet — , līdz parādītais laiks ir "--:--". Nospiediet ✓ ,ai apstiprinātu.

. BLOĶĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, nospiediet ◁◁ un turiet vismaz piecas sekundes. Lai atbloķētu taustiņus, veiciet to pašu darbību.

Lūdzu, ņemiet vērā: Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā. Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot [⏻].

. ĒDIENA TERMOMETRA IZMANTOŠANA (JA TĀDS IR)

Ēdiena termometrs ļauj izmērīt dažādu ēdienu veidu iekšējo temperatūru gatavošanas laikā, lai nodrošinātu, ka tiek sasniegta optimāla temperatūra. Cepeškrāsns temperatūra mainās atkarībā no izvēlētās funkcijas, taču

gatavošana vienmēr tiek ieprogrammēta, lai tā tiktu pabeigta, sasniedzot norādīto temperatūru.

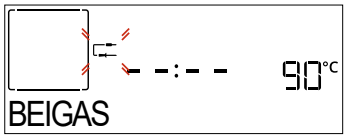
Pēc gaļas termometra ievietošanas atskanēs skaņas signāls un displejā tiks parādīts ziņojums "Zonde pielikta".

Izvēlieties saderīgu funkciju (Konvencionāls, Piespiedu gaiss, Konvekcijas cepšana, Ātrā grilēšana, Eco piespiedu gaiss, Maksimāla gatavošanas veiktspēja, 6th Sense): Displejā parādīsies norāde iestatīt gaļas termometra mērķa temperatūru: Nospiediet + vai — , lai to iestatītu, un nospiediet ✓ , lai iestatītu tālāk redzamos gatavošanas parametrus.

Tā kā gatavošana ir ieprogrammēta beigties, sasniedzot iestatīto temperatūru, nav iespējams iestatīt gatavošanas laiku vai iestatīt konkrētu gatavošanas beigu laiku. Gaisma paliks degot, kamēr netiks izņemts gaļas termometrs.

Izņemot gaļas termometru gatavošanas laikā, gatavošana tiks turpināta parastā gatavošanas režīmā (bez laika iestatījuma).

Kad gaļas termometrs būs sasniedzis vēlamo temperatūru, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums.



Lūdzu, ņemiet vērā: Lai pēc tam mainītu iestatījumus, nospiediet + vai — termometra temperatūrai, vai nospiediet ◁◁ citiem iestatījumiem. Ja gaļas termometrs nav saderīgs ar darbību, ko veicat, atskanēs skaņas signāls un displejā tiks parādīts ziņojums. Šādā gadījumā izņemiet gaļas termometru.

Ievietojiet produktus cepeškrāsnī un pievienojiet termometra spraudni, ievietojot to savienojumā, kas atrodas cepeškrāsns nodalījuma labajā pusē.

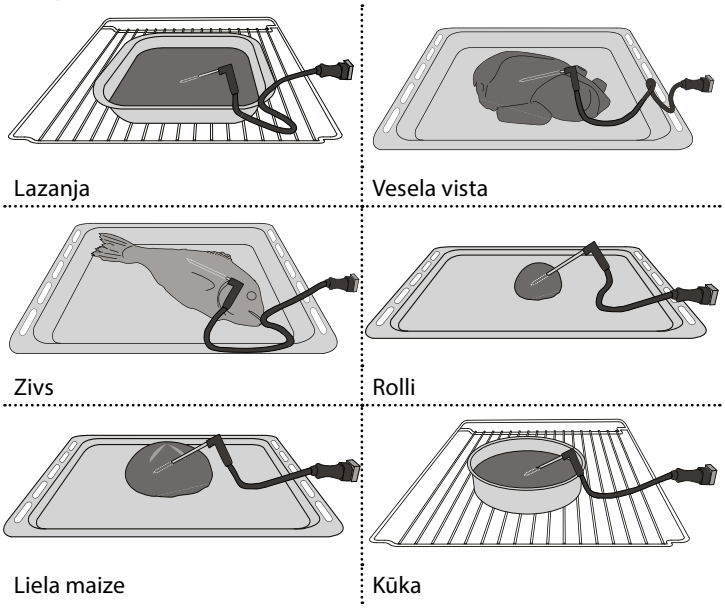
Kabelis ir daļēji elastīgs un to var pielāgot, lai vieglāk ievietotu ēdiena termometru ēdienā. Pārliecinieties, ka kabelis nepieskaras augšējam sildelemetam gatavošanas laikā.

GAĻA: Ievietojiet ēdiena termometru dziļi gaļā tā, lai tas nepieskartos kauliem vai taukainām vietām. Ja gatavojat putnu gaļu, ievietojiet termometra zondes galu krūtiņas centrā, izvairoties no dobumiem.

ZIVIS (vesela): Ievietojiet galu biezākajā vietā, izvairoties no asakām.

MAIZE UN PASTA: Ievietojiet galu dziļi mīklā, pielāgojot kabeli, lai sasniegtu optimālu termometra leņķi.

Lai veiktu termometra kontrolētu gatavošanu šiem pārtikas veidiem, ir jāizmanto saderīgās 6th Sense funkcijas. Ja, gatavojot ar 6th Sense funkcijām, izmantojat termometru, gatavošana tiks automātiski apturēta, sasniedzot kulinārijas receptē norādīto ēdiena vidusdaļas temperatūru, neiestatot cepeškrāsns temperatūru.



. PIEZĪMES

- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.
- Augstākās picas cikla temperatūras dēļ ir sagaidāms nedaudz lielāks dzesēšanas ventilatora troksnis.

. ENERGOEFEKTIVITĀTES PIEZĪMES

- Izmantojiet atlikušā siltuma priekšrocības: 5–10 minūtes pirms gatavošanas beigām izslēdziet cepeškrāsni, lai izmantotu atlikušo siltumu.
- Turiet durvis aizvērtas: ja iespējams, gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis, jo tādējādi izplūst siltums.
- Gatavojiet lielākas porcijas: cepeškrāsni izmantojiet galvenokārt lielākiem ēdieniem (piemēram, gaļai virs 1 kg) vai lielākām porcijām, lai maksimāli izmantotu patērēto enerģiju.
- Regulāri tīriet durvju blīvējumu: tīrs blīvējums novērš siltuma zudumus un nodrošina efektīvu gatavošanu.
- Uzkarsējiet tikai pēc vajadzības: iesildiet cepeškrāsni tikai tad, ja to iesaka recepte vai gatavošanas tabula.
- Izvēlieties tumšus cepšanas paplātes: tumšās paplātes labāk absorbē siltumu, tādējādi uzlabojot gatavošanas efektivitāti.
- Plānojiet ēdiena gatavošanu: gatavojiet vairākus ēdienus pēc kārtas, lai izmantotu atlikušo siltumu un izvairītos no papildu uzsildīšanas.
- Izvēlieties enerģijas taupīšanas programmu: izmantot īpašo ECO programmu, lai samazinātu enerģijas patēriņu. Papildu ievades skatiet gatavošanas tabulā.
- Izņemiet neizmantotos piederumus: izņemiet paplātes vai restes, kas nav nepieciešamas, lai uzlabotu siltuma cirkulācijas efektivitāti un samazinātu produkta siltuma kapacitāti.

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuvens, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Izmantojot funkciju „Forc.Cirkul.", vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10-15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rīkojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tieši zem stiepļu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Apklājiet, ja nepieciešams.

DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtojiet veidnes uz plauktiem pamīšus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

Ja cepšanas laikā tā "uzbriest", nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu mīklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Desertiem ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Konvekcija". Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20-25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

6th sense GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
LAZANJA	Lazanja		0,5 - 3 kg*	-	0	-	2
GAĻA	Liellopu gaļa	Cepetis	0,6 - 2 kg*	0	0	-	3
		Burgers	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Lēna cepšana	0,6 - 2 kg*	0	-	-	3
	Cūkgaļa	Cepetis	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	3
		Apakšstilbs	0,5 - 2,0 kg*	-	0	-	3
		Desas un desiņas	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4
	Teļa gaļa		0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	3
	Jēra gaļa	Cepetis	0,6 - 2,5 kg*	0	0	-	2
		Kāja	0,5 - 2,0 kg*	0	0	-	2
	Mājputni	Cepta vistas gaļa	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Vesela vista, pildīta	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Fileja /krūtiņa	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Vesels tītars	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Kebabs	viens režģis	-	-	1/2	5 4
ZIVS	Filejas		0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2
	Fileja-sasaldēta		0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2
DĀRZEŅI	Cepti dārzeņi	Cepti kartupeļi	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Pildīti dārzeņi	0,1 - 0,5 kg [katrs]	-	-	-	3
		Cepti dārzeņi	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Dārzeņi panējumā	Kartupeļu gratēns	viena panna	-	-	-	3
		Tomātu gratēns	viena panna	-	-	-	3
		Piparu gratēns	viena panna	-	-	-	3
		Brokoļu gratēns	viena panna	-	-	-	3
		Ziedkāpostu sacepums	viena panna	-	-	-	3
		Dārzeņu gratēns	viena panna	-	-	-	3

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Ēdiena zonde

6th sense GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
SĀĻI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Sāļā kūka		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Maize	Bulciņas	60 - 150 g [katrs]*	-	-	-	3 + zonde
		Sviestmaizes šķēle	400 - 600 g [katrs]	-	-	-	2 + zonde
		Liela maize	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2 + zonde
		Bagetes	200 - 300 g [katrs]*	-	-	-	3 + zonde
	Pica	Apaļa pica	Apaļa	-	-	-	2
		Bieza pica	Paplāte	-	-	-	2
		Pica [saldēta]	1 slānis*	-	-	-	2
			2 slāņi*	-	-	-	4 + 1
			3 slāņi*	-	-	-	5 + 3 + 1
			4 slāņi*	-	-	-	5 + 4 + 2 + 1
SALDI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Biskvītkūka		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2 + zonde
	Cepumi		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Plaucētā mīkla		viena panna *	-	-	-	3
	Pīrāgi		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Štrūdele		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Raudzētas mīklas augļu kūka		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2 + zonde

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Ēdiena zonde

CEPŠANA AR GAISU - GATAVOŠANAS TABULA

	RECEPTE	FUNKCIJA	IETEICAMAIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
SALDĒTA PĀRTIKA	Saldēti frī kartupeļi		650 - 850 g	Jā	200	25 - 30	4 2
	Saldēti vistas nageti		500 g	Jā	200	15 - 20	4 2
	Zivju pirkstiņi		500 g	Jā	220	15 - 20	4 2
	Sīpolu gredzeni		500 g	Jā	200	15 - 20	4 2
DĀRZEŅI	Svaigi panēti cukini		400 g	Jā	200	15 - 20	4 2
	Mājās gatavoti frī kartupeļi		300 - 800 g	Jā	200	20 - 40	4 2
	Dārzeņu maisījums		300 - 800 g	Jā	200	20 - 30	4 2
GAĻA UN ZIVIS	Chicken breasts		1 - 4 cm	Jā	200	20 - 40	4 2
	Vistas spārniņi		200 - 1500 g	Jā	220	30 - 50	4 2
	Panēta kotlete		1 - 4 cm	Jā	220	20 - 50	4 2
	Zivs fileja		1 - 4 cm	Jā	220	15 - 25	4 2

Lai pagatavotu svaigus vai mājās gatavotus ēdienus, uzklājiet plānu eļļas kārtiņu pāri ēdiena virsmai.
Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājusi puse no ieteicamā gatavošanas laika.

FUNKCIJAS	Grilēšana karstā gaisā		
PIEDERUMI	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stiepļu plaukta

TVAIKS + GATAVOŠANA AR GAISU TABULA

RECEPTE	TVAIKA LĪMENIS*	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Smilšu cepumi/ Cepumi	1	JĀ	140 - 150	35 - 55	3
Neliela kūka/smalkmaizīte	1	JĀ	160 - 170	30 - 40	3
Kūkas no raudzētas mīklas	1	JĀ	170 - 180	40 - 60	2
Biskvīta kūkas	1	JĀ	160 - 170	30 - 40	2
fokača	1	JĀ	200 - 220	20 - 40	3
Maizes klaips	1	JĀ	170 - 180	70 - 100	3
Maizītes	1	JĀ	200 - 220	30 - 50	3
Bagete	1	JĀ	200 - 220	30 - 50	3
Cepti kartupeļi	2	JĀ	200 - 220	50 - 70	3
Teļa/liellopa/cūkas gaļa, 1 kg	2	JĀ	180 - 200	60 - 100	3
Teļa/liellopa/gabalos	2	JĀ	160 - 180	60 - 80	3
Viegli cepta liellopu gaļa 1 kg	2	JĀ	200 - 220	40 - 50	3
Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg	2	JĀ	200	55 - 65	3
Jēra stilbs	2	JĀ	180 - 200	65 - 75	3
Sautēta cūkgaļa	2	JĀ	160 - 180	85 - 100	3
Vista/pērļu vistiņa/pīle, 1-1,5 kg	2	JĀ	200 - 220	50 - 70	3
Vista/pērļu vistiņa/pīle (gabali)	2	JĀ	200 - 220	55 - 65	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)	2	JĀ	180 - 200	25 - 40	3
Zivs fileja	3	JĀ	180 - 200	15 - 30	3

*Lūdzu, ņemiet vērā, ja atlasāt funkciju Steam Auto, šī korelācija ir jāizlaiž. Cepeškrāsns automātiski izvēlēsies vislabāko tvaika līmeni, kas piemērots izvēlētajai temperatūrai.

PIEDERUMI		
	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stiepļu plaukta

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	4 1
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 - 200	30 - 85	3
		Jā	160 - 200	30 - 90	4 1
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 / mafini		Jā	170	20 - 40	3
		Jā	150	30 - 50	4
		Jā	150	30 - 50	4 1
		Jā	150	40 - 60	5 3 1
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/fokača		Jā	190 - 250	15 - 50	2
		Jā	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	310	7 - 12	2
		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

FUNKCIJAS	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbo grils	Maxi Cooking	Cook 4	ECO	Pica
						XL	4 COOK	ECO	
	EKO CIKLS								

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Vols-au-vent/kārtainās mīklas cepumi		Jā	190 - 200	20 - 30	3
		Jā	180 - 190	20 - 40	4 1
		Jā	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lazanja/augļu pīrāgi/cepti makaroni/ kaneloni		Jā	190 - 200	45 - 65	3
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg		Jā	190 - 200	80 - 110	3
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200 - 230	50 - 100	3
Tītara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190 - 200	80 - 130	2
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40 - 60	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	2
Grauzdēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	5
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	4 3
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgers		-	2 - 3 (Vidējs - Augsts)	15 - 30 **	5 4
Cepta vista 1-1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70 ***	2 1
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	3
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	3
Dārzeņu sacepums		-	3 (augsts)	10 - 25	3
Cepumi	4 COOK Cepumi	Jā	135	50 - 70	5 4 3 1
Pīrāgi	4 COOK Pīrāgi	Jā	170	50 - 70	5 3 2 1
Apaļa pica	4 COOK Pica	Jā	210	40 - 60	5 3 2 1
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	5 3 1
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis)/lazanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis)	4 COOK Menu	Jā	190	40 - 120 *	5 4 2 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
Gaļas cepetis ar pildījumu	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)	ECO	-	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).

FUNKCIJAS									
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbo grils	Maxi Cooking	Cook 4	EKO CIKLS	Pica

PIEDERUMI					
	Stiepļu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai.
Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama).
Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuvens, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem.
Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus.
Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet stiepļu skrāpi, abrazīvus sūkļus vai kodīgus/ korozīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmas.

Izmantojiet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

Lai mīkstinātu un noņemtu atliekas, var izmantot standarta krāsns tīrīšanas līdzekli, kas atvieglo krāsns kameras un piederumu tīrīšanu ar rokām.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

• Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

• Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

• Ieslēdziet funkciju "Smart Clean" (Viedā tīrīšana), lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas. (Tikai dažiem modeļiem).

• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

• Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

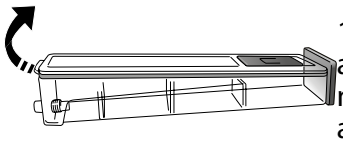
PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.
Netīriet ēdienu termometru un gaļas termometru (ja tāds ir) trauku mazgājamajā mašīnā.
Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

ŪDENS ATVILKTNES APKOPE

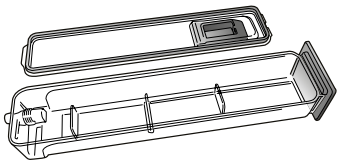
Uzmanību! Ūdens atvilktni nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā: pastāv sabojāšanas risks.
Beidzoties katram gatavošanas ciklam, kurā tiek izmantots tvaiks, pēc aptuveni 30 min. cepeškrāsns automātiski veic aptuveni vienu minūti ilgu izliešanas ciklu, novadot visu sistēmā esošo ūdeni uz izvelkamo atvilktni.
Piezīme: neatstājiet ūdeni sistēmā ilgāk par 2 dienām.

Lai pilnībā iztukšotu ūdeni iekšpusē vai notīrītu iekšējās virsmas, varat atvērt ūdens atvilktni:



1. Pabīdiet uz augšu aizmugurējo atloku, lai noņemtu ūdens atvilktnes augšējo vāku.

2. Kad tīrīšana ir pabeigta, varat aizvērt atvilktni, ievietojot divus priekšējos atlokus priekšējos atverēs un nospiežot aizmugurējo pusi.



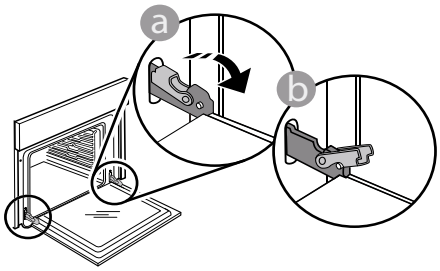
Uzpildot ūdens atvilktni, izmantojiet tikai istabas temperatūras ūdeni: karsts ūdens var ietekmēt tvaika sistēmas darbību. Izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.

GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

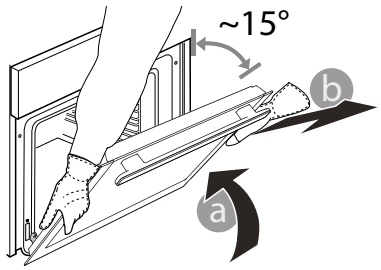
Lai nodrošinātu nepārtrauktu un optimālu cepeškrāsns veiktspēju, kā arī lai novērstu kaļķakmens rašanos laika gaitā, ieteicams regulāri izmantot funkciju "Atkaļķošana". Pēc ilgstošas "Tvaika" funkciju neizmantošanas ieteicams aktivizēt gatavošanas ciklu ar tukšu cepeškrāsni, pilnībā piepildot tvertni.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.

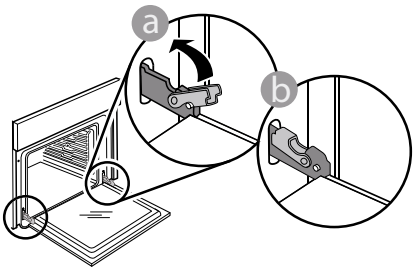


2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.
Ar abām rokām stingri turiet durvis - neceliet tās aiz roktura.
Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

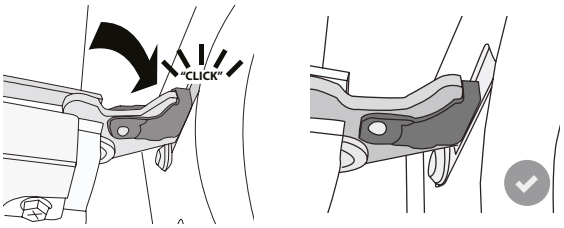


3. Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

SPULDZES NOMAIŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.

2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.

3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: 40 W/230 ~ V tipa G9, T300°C halogēnlampas.

Cepeškrāsnī izmantotā spuldze ir īpaši izstrādāta mājsaimniecības ierīcēm un nav piemērota vispārējam mājas apgaismojumam. (EK Regula 244/2009) Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā.

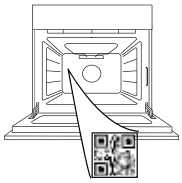
Izmantojot halogēnspuldzes, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F".
6th Sense gatavošanas funkcija beidzas, neparādot atpakaļskaitīšanu. Gatavošana beidzas pirms laika atskaites beigām.	Pārtikas daudzums atšķiras no ieteicamā daudzuma. Gatavošanas laikā atvērtas durvis.	Atveriet durvis un pārbaudiet ēdiena gatavību. Ja nepieciešams, pabeidziet gatavošanu, izvēloties tradicionālo funkciju.
Cepeškrāsns neiesilst.	Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Apgaismojums tiks izslēgts.	Ir aktivizēts "EKO" režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Durvis nevar pilnībā aizvērt.	Drošības fiksatori ir nepareizā vietā.	Pārliecinieties, ka drošības fiksatori atrodas tiem paredzētajā vietā, kā aprakstīts sadaļas "Tīrīšana un apkope" durvju izņemšanas un atkārtotas ielikšanas norādījumos.
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliecinieties, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "JAUDA" un atlasiet iestatījumu "Maza".
Gatavošanas cikls ar ēdienu termometru ir beidzies bez acīmredzama iemesla vai kļūdas. Ekrānā tiek uzdrukāts F3E3.	Ēdienu termometrs nav pareizi savienots	Pārbaudiet ēdienu termometra savienojumu

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



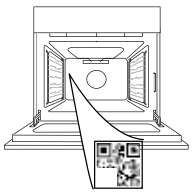
®/TM/© 2026 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.

Whirlpool

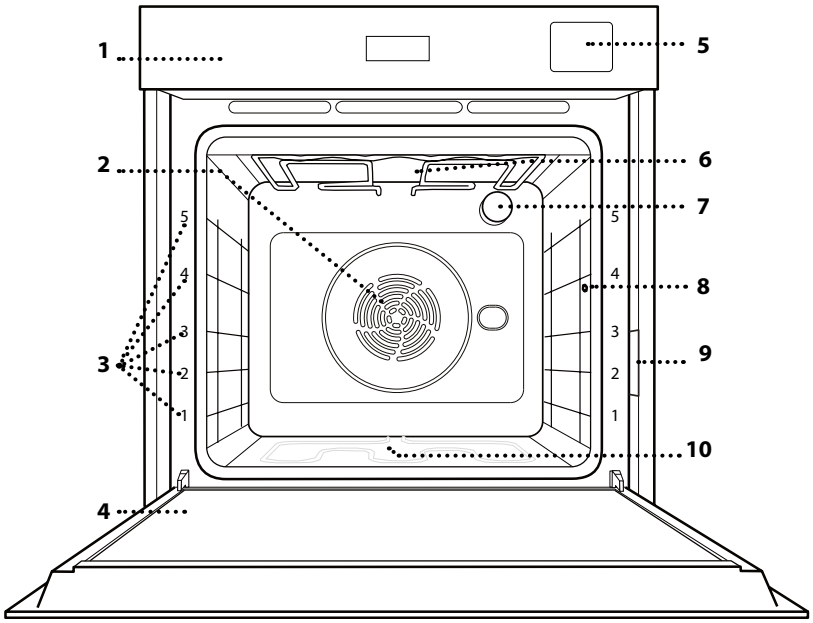
DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registeren op **www.register10.eu**

Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel

2. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)

3. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)

4. Deur

5. Waterlade

6. Bovenste verwarmingselement/ grill

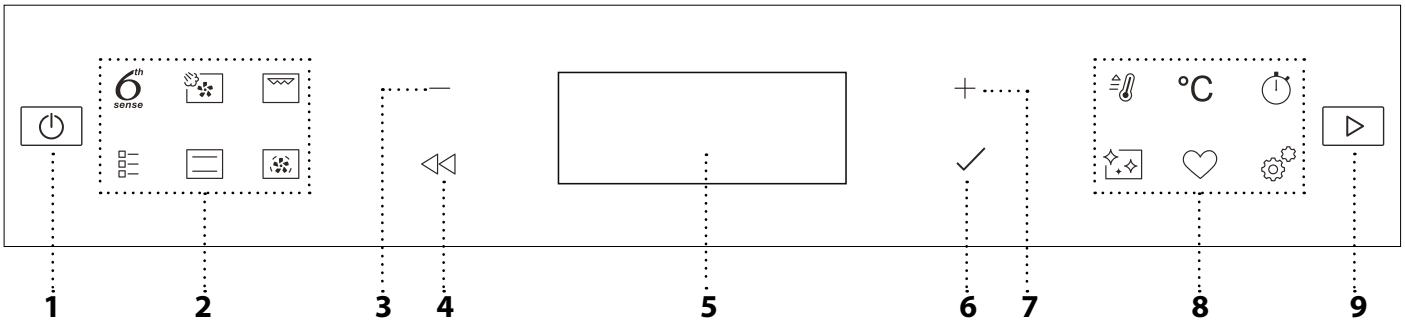
7. Lamp

8. Punt voor inbrengen van gaarthermometer

9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)

10. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT
Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT FUNCTIES
Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

3. NAVIGATIETOETS MIN
Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

4. TERUG
Om terug te gaan naar het vorige menu. Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

6. BEVESTIG
Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS
Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

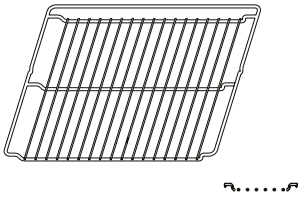
8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, duur, instellingen en favorieten.

9. START
Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

Whirlpool

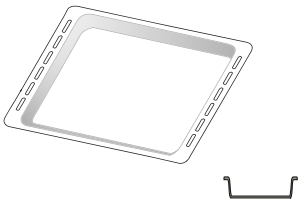
ACCESSOIRES

ROOSTER



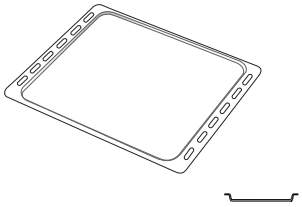
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

LEKBAKJE



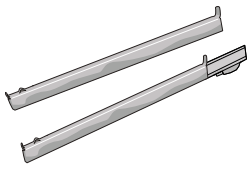
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT *



Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *

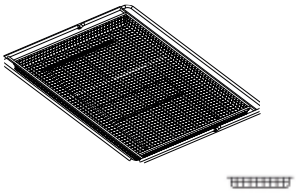


Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

VOEDSELSONDE

Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding. Dankzij de vier sensoren en stevige steun kan hij worden gebruikt voor vlees en vis en ook voor brood, taarten en gebakjes.

AIR FRY-LADE *



Te gebruiken bij het bereiden van voedsel met de Air Fry-functie, met een bakplaat op een lager niveau om eventuele kruimels en druppels op te vangen. Hij kan in de vaatwasser gereinigd worden.

Het aantal en type accessoires is afhankelijk van het model dat u gekocht hebt.
Andere accessoires kunnen apart worden aangeschaft; neem voor bestellingen en informatie contact op met de Klantenservice.
*Alleen verkrijgbaar voor bepaalde modellen

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

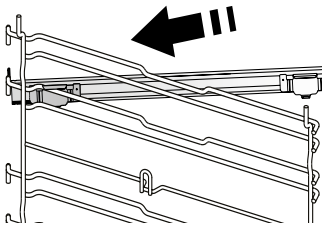
Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

• Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u ze op en daarna trekt u het onderste delen uit de zittingen: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

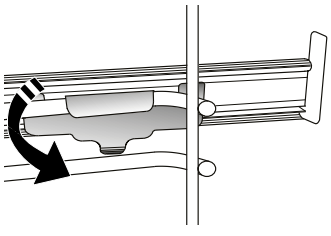
• Om de roostergeleiders weer te plaatsen, moet men ze eerst achteraan in hun bovenste zitting steken. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN



Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

Om de schuifrails aan te brengen, bevestigt u de bovenste klem van de rail aan de roostergeleider en schuift deze zo ver mogelijk door. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.



Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider drukken. Zorg ervoor dat de rails vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.

Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

FUNCTIES

6TH SENSE

Deze zorgen voor het volautomatisch bereiden van alle soorten voedsel (Lasagne, Vlees, Vis, Groenten, Taart & gebak, Hartige taarten, Brood, Pizza). Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

DAMPF UND LUFT

Door de combinatie van de eigenschappen van stoom en van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebruind zijn en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste bereidingsresultaten te krijgen raden we aan om een 3 - HOOG stoomniveau te selecteren voor visbereidingen, 2 - MEDIUM voor vlees en 1 - LAAG voor brood en desserts.
Ga voor meer informatie over handmatige kookprogramma's met hete lucht + stoom naar de bereidingstabel "Hetelucht + Stomen".

GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

TRADITIONELE FUNCTIES

- **HETE LUCHT**
  Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.
- **COOK 4**
  Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, gebak, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.
- **TURBO GRILL**
  Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
- **BAK BEVROREN**
  Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.
- **SPECIALE FUNCTIES**
  - » **PIZZA**
    Met deze functie kunt u heerlijke zelfgemaakte pizza's bakken, in minder dan 10 minuten zoals in een restaurant.
    De speciale bereidingscyclus werkt bij temperaturen boven 300 graden Celsius en zorgt voor pizza's die zacht van binnen zijn, knapperig aan de randen en perfect gelijkmatig bruin worden.
    Als u deze functie combineert met het Pizza Stone WPro-accessoire en 30 minuten voorverwarmt, bakt u een pizza in 5-8 minuten.
    (Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de Consumentenservice of met www.whirlpool.eu)
  - » **AIR FRY**
    Met deze functie kunt u frietjes en kipnuggets bakken zonder olie toe te voegen, met een aangenaam krokant resultaat. Verwarmingselementen draaien om de ovenruimte goed te verwarmen, terwijl de ventilator hete lucht circuleert. De beste bakresultaten kunnen alleen worden bereikt door een air fry-plaat te gebruiken (meegeleverd met sommige modellen). Leg het voedsel in een enkele laag op de air fry-plaat en volg de aanwijzingen in de air fry-bereidingstabel voor de beste prestaties. Gebruik niet meer dan één bakplaat om ongelijkmatig koken te voorkomen.
  - » **RIJZEN**
    Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.
  - » **WARMHOUDEN**
    Om net gekookt voedsel warm en knapperig te houden.
  - » **ONTDOOIEN**
    Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
  - » **ECO-PROGRAMMA ***
    Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Om de ECO-cyclus te gebruiken en daardoor een optimaler stroomverbruik te krijgen, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.
  - » **MAXI BEREIDING**
    De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

TURBOHETELUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

FAST PREHEAT (SNEL VOORVERWARMEN)

Om de oven snel voor te verwarmen.

KOOKWEKKER

Om de tijd bij te houden zonder een functie in te schakelen.

REINIGING

- **PYROLYSE**

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cycli: een volledige cyclus (Pyrolyse) en een kortere cyclus (Pyrolyse Eco). We raden aan de volledige cyclus te gebruiken voor de beste reinigingsprestaties.

- **SMARTCLEAN**

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is.

- **ONTKALKEN**

Om kalkaanslag te verwijderen uit de boiler. We raden aan deze functie regelmatig te gebruiken. Als u dat niet doet, verschijnt er een bericht op het display om u er aan te herinneren dat de oven gereinigd moet worden.

FAVORIETEN

Om de lijst van de 10 favoriete functies op te vragen.

INSTELLINGEN

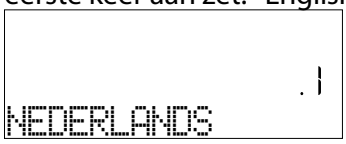
Om de instellingen van het apparaat te regelen. Wanneer de modus “ECO” actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. De display wordt automatisch terug ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt. Wanneer “DEMO” op “Aan” staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open “DEMO” op het menu van de “INSTELLINGEN” en selecteer “Uit”. Als “FABRIEKSRESET” wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.

* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: “English” verschijnt op het display.

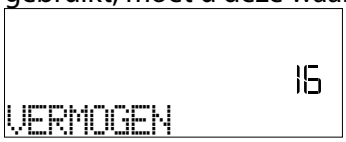


Druk op + of — om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal. Druk op ✓ om de selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door “TAAL” te kiezen in het menu “INSTELLINGEN”, dat geactiveerd wordt als u op ⚙ drukt

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

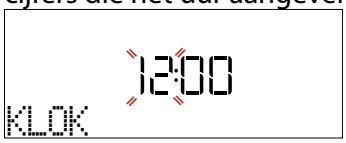
De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13) verlagen.



Open “VERMOGEN” in “INSTELLINGEN” en selecteer “LAAG”.

3. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



Druk op + of — om het juiste uur in te stellen en druk op ✓ : Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven. Druk op + of — om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

Let op: wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer “KLOK” in het menu “INSTELLINGEN”, dat geactiveerd wordt als u op ⚙ drukt

4. DE WATERHARDHEID INSTELLEN

Om de oven efficiënt te laten werken en om te garanderen dat hij de gebruiker regelmatig vraagt om de ontkalkingscyclus uit te voeren wanneer dat nodig is, is het belangrijk om de juiste waterhardheid in te stellen. Om deze in te stellen, schakelt u de oven in door ⏻ op ⚙ Instellingen te drukken en gebruik de navigatietoetsen + en — om "WATERHARDHEID" te selecteren. Druk op ✓ om te bevestigen. Gebruik de navigatietoetsen + en — om het juiste niveau te selecteren voor het water in uw regio, gebaseerd op de volgende tabel:

TABEL WATERHARDHEIDSNIVEAUS				
Niveau		°dH Duits graden	°fH Frans graden	°Clark Neder-lands graden
1	Zeer zacht	0-6	0-10	0-7
2	Zacht	7-11	11-20	8-14
3	Medium	12-16	21-29	15-20
4	Hard	17-34	30-60	21-42
5	Zeer hard	35-50	61-90	43-62

Druk op ✓ om te bevestigen.

Voor het waterhardheidsniveau is "Hard" vooraf ingesteld.

5. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: Dit is volkomen normaal.
Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohetelucht" of "Convectiebakken").

Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

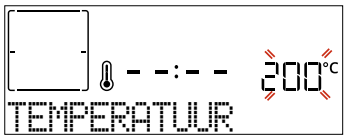
Druk op ⏻ om de oven in te schakelen.: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.

De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt: Om een trefwoord te selecteren in een menu (op het display staat het eerst beschikbare trefwoord) drukt u op + of — om de gewenste te selecteren, druk vervolgens op ✓ om te bevestigen..

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden. Door te drukken op ◁◁ kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU / STOOMNIVEAU



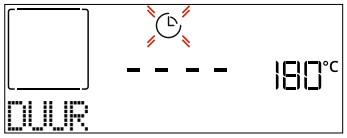
Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op + of — om het te veranderen, druk daarna op ✓ om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Op dezelfde wijze stelt u het grillniveau in: Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).

Met de functie "Turbohetelucht + Stoom" kunt u de hoeveelheid stoom kiezen uit de volgende waarden: STOOM 1, STOOM 2.

Let op: Zodra de functie is ingeschakeld, kan de temperatuur/het grillniveau worden gewijzigd met + of —, nadat op de toets °C is gedrukt.

DUUR

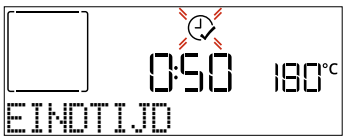


Wanneer het 🕒 -symbool knippert op het display, druk dan op + of — om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen. Als u de bereiding handmatig wilt beheren (zonder timer), hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op ✓ of ▷ om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op ⏱ te drukken: druk op + of — om te wijzigen en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het pictogram 🕒 knippert.



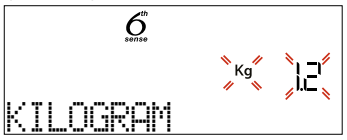
Druk op + of — om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op ✓ om de functie te starten. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan inde bereidingstabel staat vermeld. Tijdens de wachttijd kunt u op + of — drukken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen of op ◁◁ om andere instellingen te wijzigen. Als u op ⏱ drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

. 6TH SENSE

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, roosteren of bakken.

Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

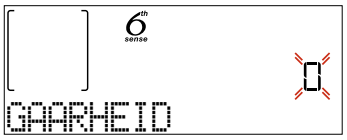


GEWICHT/HOOGTE (LAGEN RONDE BAKSCHAAL

Om de functie correct in te stellen, volgt u de aanwijzingen op het display wanneer daarom wordt gevraagd en drukt u op + of — om de gewenste waarde in te stellen en drukt u vervolgens op ✓ om te bevestigen.

GAARHEID / BRUINEN

Bij sommige 6th Sense-functies kunt u het niveau van gaarheid afstellen.



Druk op + of — om het gewenste niveau tussen rare (-1) en well done (+1) te selecteren. Druk op ✓ of ▷ om te bevestigen en de functie te starten.

Op dezelfde wijze kunt u, waar toegestaan, in sommige 6th Sense-functies het bruiningsniveau tussen laag (-1) en hoog (+1) afstellen.

. BEREIDEN MET STOOM

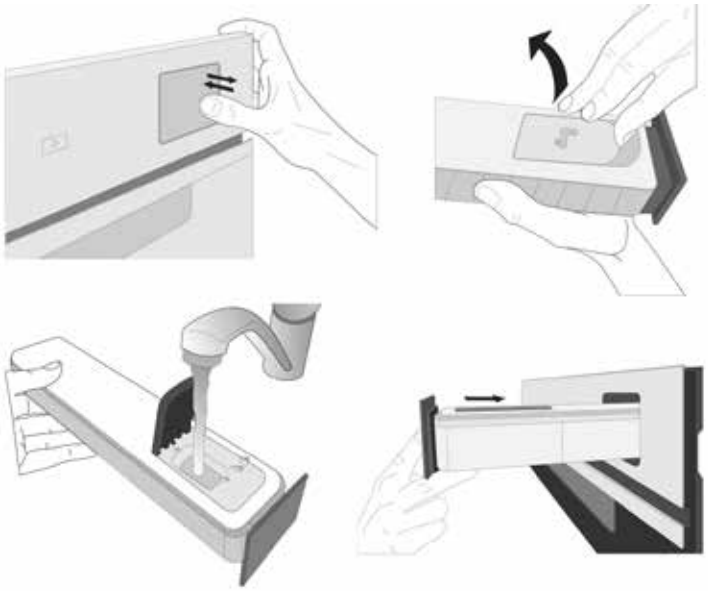
Als u “Stoom" of "Turbohetelucht + stoom” selecteert bij de handmatige functies of een van de diverse 6th Sense, kunt u elk type voedsel met stoom bereiden. Stoom wordt sneller en gelijkmatiger door het voedsel verspreid dan de hete lucht van de Conventionele

Functies: dat verkort de bereidingstijd, blokkeert de waardevolle voedingsstoffen in het voedsel en verzekert excellente en verrukkelijke resultaten voor al uw recepten.

Gedurende de gehele bereidingsperiode met stoom moet de deur gesloten blijven.

Om bereidingen met stoom uit te voeren moet de tank in de oven gevuld worden met de uittrekbare lade in het bedieningspaneel.

Wanneer er op het display "WATER TOEVOEGEN" verschijnt, verwijdert u de lade, opent u het deksel van de lade en vult u de lade met water tot het niveau op het display verschijnt. Sluit de lade door deze voorzichtig naar het paneel te duwen totdat deze volledig is gesloten. Druk na het plaatsen van de lade op START om door te gaan met de bereidingscyclus. De lade moet altijd gesloten blijven, behalve tijdens het vullen met water.



Na de eerste keer vullen, kan het bij langere bereidingscycli nodig zijn om opnieuw water toe te voegen om de cyclus te voltooien: de oven zal dit aangeven als het nodig is.

3. DE FUNCTIE STARTEN

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op ▷ drukken om de functie te starten.

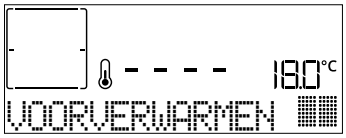
Als u tijdens de uitstelfase op ▷ drukt, vraagt de oven of u deze fase wilt overslaan en de functie onmiddellijk wilt inschakelen.

Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven. Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op ⏻.

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. U kunt een andere functie selecteren of wachten tot het apparaat volledig is afgekoeld.

4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie gestart is, geeft het display aan dat de voorverwarmfase geactiveerd is.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de melding “VOEG VOEDSEL TOE”. Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start de bereiding door op ✓ of ▷ te drukken.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

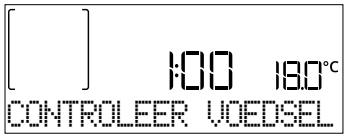
De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met + of — worden gewijzigd.

5. VOEDSEL OMDRAAIEN OF DOORROEREN

Bij sommige 6th Sense-functies wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding.

Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Open de deur, voer de actie uit die op het display staat, en sluit de deur, druk vervolgens op ▷ om de bereiding voort te zetten.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 10% van de tijd tot het einde van de bereiding overblijft.

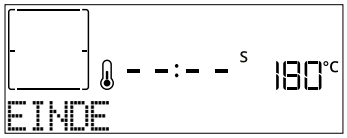


Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en druk op ✓ of ▷ om de bereiding te voltooien.

Let op: Druk op ▷ om deze acties over te slaan. in het andere geval, als er geen actie wordt uitgevoerd, voert de oven na een bepaalde tijd de bereiding verder uit.

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

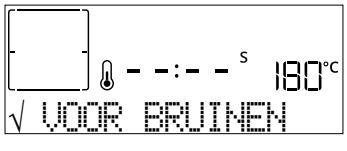
Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



Druk op ▷ om de bereiding verder uit te voeren in de manuele modus (geen tijdsinstelling) of druk op + om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

BRUINEN

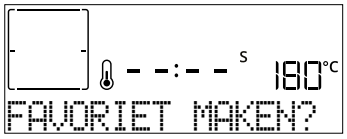
Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.



Wanneer op het display de betreffende boodschap wordt getoond druk dan indien nodig op ✓ om een vijf minuten durende bruiningscyclus te starten. Stop de functie wanneer u dat wilt door te drukken op ⏻ om de oven uit te schakelen.

. FAVORIET

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 10 op uw lijst met favorieten.



Als u een functie wilt opslaan en met de huidige instellingen voor later gebruik als een favoriet, drukt u op ✓, in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op ◁◁.

Nadat u op ✓ hebt gedrukt, drukt u op + of — om de nummerpositie te selecteren en drukt u vervolgens op ✓ om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, drukt u op ♡ : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.

Druk op + of — om de functie te selecteren, bevestig door op ✓ te drukken, en druk daarna op ▷ om te activeren.

. REINIGING

- **PYROLYSE**

Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.

Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus. Voor optimale reinigingsresultaten verwijdert u het ergste vuil met een vochtige spons en een standaard ovenreiniger voordat u de Pyro-functie gebruikt. Het is raadzaam de automatische reiniging alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Druk op ✧ om "Pyrolise" op het display weer te geven.

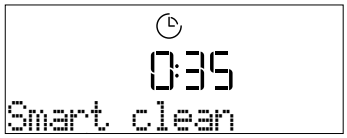
Druk op + of — om de gewenste cyclus te selecteren en druk op ✓ om te bevestigen. Druk na de selectie van een cyclus, indien gewenst, op + of — om de eindtijd in te stellen (uitstel van start), druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

Reinig de deur en verwijder alle accessoires zoals gevraagd wordt, sluit vervolgens de deur en druk op ▷ wanneer u klaar bent: de oven begint met de zelfreinigende cyclus, terwijl de deur automatisch sluit: er verschijnt een waarschuwingsbericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft.

Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

- **SMARTCLEAN**

Druk op ✧ om "Smart Clean" weer te geven op het display.



Druk op ▷ om de functie in te schakelen: Het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging. Volg de aanwijzingen en druk op ✓ wanneer u klaar bent. Als u alle stappen heeft voltooid, drukt u op ▷ om de reinigingscyclus te activeren.

Let op: Het is raadzaam om de ovendeur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knipperen op het display, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

. LEGEN

Met deze functie laat u het water weglopen, zodat er geen water in de boiler achterblijft. Dit product is ontwikkeld om automatisch een afvoercyclus uit te voeren nadat het koken de bereiding is gestopt/ beëindigd.

Ongeveer 30 minuten na het stoppen/beëindigen van het koken de bereiding zal de oven het systeem automatisch leeg laten lopen, waarbij het resterende water in de lade wordt verplaatst (let op dat u de lade niet verwijdert na het koken). Daarna kan de lade uitgenomen en geleegd worden. We raden aan om de lade te legen zodra het afvoeren klaar is.

. ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat het stoomcircuit in optimale conditie wordt gehouden. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display. De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 140 minuten.

Ontkalken kan op elk moment door de gebruiker worden gestart vanuit het menu Reinigen.

Het display geeft aan wanneer het tijd is om een ontkalkingscyclus uit te voeren (zie onderstaande tabel).

ONTKALKINGSBERICHT	BETEKENIS
<ONTKALKEN AANBEVOLEN> Dit verschijnt na ongeveer 15 uur stoomcycli*	Het wordt aanbevolen om een ontkalkingscyclus uit te voeren.
<ONTKALKEN NODIG> Dit verschijnt na ongeveer 20 uur stoomcycli*	Ontkalken is vereist. Het is niet mogelijk om een stoom-cyclus uit te voeren totdat er een ontkalkingscyclus is uitgevoerd.

*Gezien de standaardwaarde (4 - Hard) van de waterhardheid. Het aantal uren stoomcycli dat moet verstrijken voordat de berichten Ontkalken worden weergegeven, is afhankelijk van de waterhardheid die op het apparaat is ingesteld.

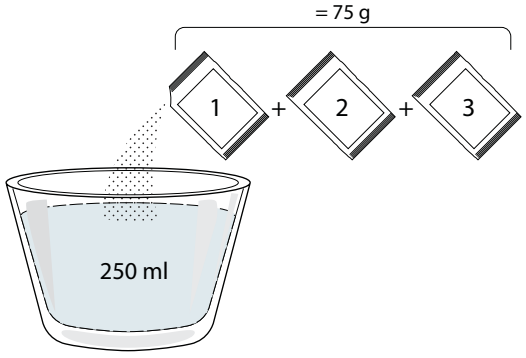
De ontkalkingsprocedure kan ook worden uitgevoerd wanneer de gebruiker een diepere reiniging van het interne stoomcircuit wenst.
Alvorens de ontkalkingsfase uit te voeren, controleert het apparaat of er nog restwater in de boiler aanwezig is en moet er indien nodig een aftapcyclus worden uitgevoerd. In dit geval moet u de lade legen na de aftapcyclus, voordat u verdergaat met de ontkalkingsfase.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 30 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer: "WATER IS HEET"..

» **FASE 1/2: ONTKALKEN (70 MIN)**

Wanneer de display <VOEG 0,25 L OPLOSSING TOE> toont, giet dan de ontkalkingsoplossing in de lade. Om de beste ontkalkingsresultaten te verkrijgen raden we aan om de tank te vullen met een oplossing van 75 g van het specifieke WPRO-product en 250 ml drinkwater. WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de Consumentenservice of met (**www.whirlpool.eu**.

Whirlpool wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door het gebruik van andere, op de markt te verkrijgen reinigingsmiddelen.



Zodra de ontkalkingsoplossing in de lade is gegoten, drukt u op ▷ om het ontkalkingsproces te starten. Tijdens de ontkalkingsfasen hoeft u niet voor het apparaat te blijven. Nadat elke fase is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende fase.

Zodra de ontkalking helemaal uitgevoerd is, moet de boiler leeggemaakt worden: de ontkalkingsoplossing die tijdens deze fase is gebruikt, wordt in de uittrekbare lade gegoten. Laat de lade leeglopen.

» **FASE 2/2: SPOELEN (30 MIN.)**

Om de ontkalkingsresten uit de lade het stoomcircuit te verwijderen voert u de spoelcyclus uit. Als op het scherm <0,25 L WATER TOEVOEGEN> verschijnt, vult u de tank met 0,25 L drinkwater en druk op ▷ om de spoeling te starten. Zet de oven niet uit voordat alle stappen van de functie helemaal zijn uitgevoerd.

Let op: Indien nodig kan het systeem worden gevraagd om de lade leeg te maken en deze handeling te herhalen.

Wanneer de ontkalkingsprocedure is voltooid, wordt aanbevolen de holte te drogen van mogelijke waterresten. Daarna kunnen alle stoomfuncties gebruikt worden. Laat de lade leeglopen. De ontkalkingscyclus is voltooid.

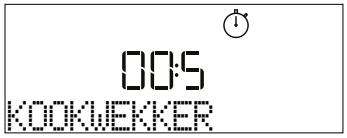
Let op: Tijdens de ontkalkingscyclus kan mogelijk wat lawaai hoorbaar zijn omdat de ovenpompen worden geactiveerd om een optimale ontkalking te garanderen.

Zodra de onderhoudscyclus is gestart, mag u de lade niet verwijderen, tenzij het apparaat hierom vraagt.

Let op: Nadat de ketel gevuld is met de ontkalkingsoplossing en het display "ONTKALKEN FASE 1/2" weergeeft, mag de cyclus niet worden onderbroken, anders moet de hele ontkalkingscyclus worden herhaald voordat de stoomfunctie kan worden gebruikt.

. KOOKWEKKER

Druk op ⏱ om de functie in te schakelen. Druk op + of — om de gewenste duur in te stellen en druk dan op ✓ om de kookwekker in te schakelen.



U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in.

De minutenwaarneming kan ook worden geactiveerd wanneer een functie actief is.

De kookwekker gaat door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram ⏱ wordt weergegeven). De wekker telt op de achtergrond verder af. Als u de kookwekker wilt bewerken, drukt u op het pictogram ⏱ en stelt u de tijd in met de toetsen + of — pictogram.

Als u de kookwekker wilt annuleren, drukt u op het pictogram ⏱ en selecteert u vervolgens — totdat de weergegeven tijd "--:--" is. Druk op ✓ om te bevestigen.

VERGRENDELING

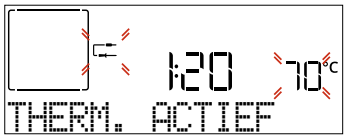
Om het toetsenbord te vergrendelen, houdt u ◁◁ minstens

vijf seconden ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door op ⏻ te drukken**DE GAARTHERMOMETER GEBRUIKEN (INDIEN AANWEZIG)**

Met de gaarthermometer kan de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding van verschillende soorten voedsel worden gemeten zo dat u er zeker van bent dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt.

Zodra u de gaarthermomter heeft ingebracht, is een signaal hoorbaar en "Therm. Actief" verschijnt op het display.

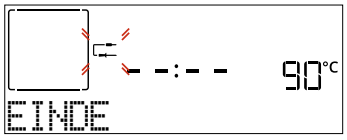


Selecteer de door u gewenste functie uit de compatibele functies (Conventioneel, Turbohetelucht, Convectiebakken, Turbogrill, Eco hete lucht, Maxi bereiding, 6th Sense-functies): Het display vraagt om de doeltemperatuur van de gaarthermometer in te stellen: Druk op + of — om deze in te stellen en druk op ✓ om de volgende bereidingsparameters in te stellen.

Aangezien de bereiding geprogrammeerd is om te beëindigen zodra de gewenste temperatuur is bereikt, is het niet mogelijk om de bereidingstijd of een specifieke eindtijd voor de bereiding in te stellen. Het licht blijft branden tot de gaarthermometer wordt verwijderd.

Als de gaarthermometer wordt verwijderd tijdens de bereiding, wordt de bereiding verder uitgevoerd op de traditionele wijze (zonder tijdinstelling).

Er is een signaal te horen en de display toont wanneer de gaarthermometer de gewenste temperatuur bereikt heeft.



Let op: Om de instellingen later te wijzigen, drukt u op + of — voor de temperatuur van de sonde of druk op ◁◁ voor andere instellingen. Een hoorbaar signaal en een bericht melden u of het gebruik van de gaarthermometer niet compatibel is met de uitgevoerde actie. Als dat het geval is, verwijdert u de gaarthermometer.

Plaats het voedsel in de oven en sluit de stekker aan door deze in de aansluiting aan de rechterkant van de ovenruimte te steken.

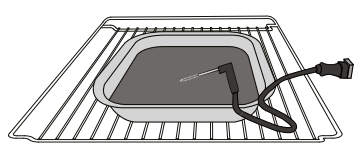
De kabel is licht buigbaar en kan naar behoefte worden gebogen om de sonde op de meest effectieve manier in de verschillende soorten voedsel te steken. Zorg ervoor dat de kabel het bovenste verwarmingselement niet aanraakt tijdens de bereiding.

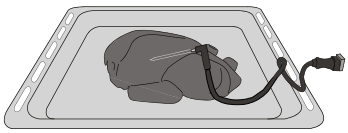
VLEES: Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen. Voor gevogelte, de thermometer in het midden van de borst steken en holle plekken vermijden.

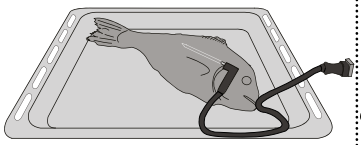
VIS (heel): Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.

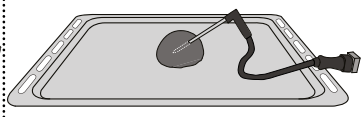
BAKWERK EN PASTA: Steek de punt diep in het deeg door de kabel te buigen voor de ideale sondehoek.

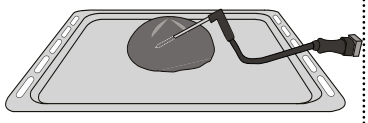
Het is vereist om de compatibele 6th Sense functies te gebruiken om een sondegeregelde bereiding voor deze soorten voedsel uit te voeren. Als u de sonde gebruikt bij bereidingen met de 6th Sense-functies, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.

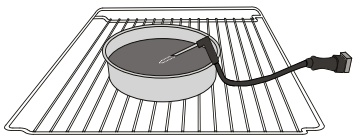

Lasagne


Hele kip


Vis


Broodjes


Groot brood


Taart

. OPMERKINGEN

- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Plaats geen zware gewichten op de deur en houd de deur niet vast.
- Door de hogere temperatuur van de pizzacyclus wordt een iets hoger geluid van de koelventilator verwacht.

. OPMERKINGEN OVER ENERGIE-EFFICIËNTIE

- Maak gebruik van restwarmte: schakel de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit om de restwarmte te benutten.
- Houd de deur gesloten: probeer indien mogelijk de ovendeur tijdens het bakken niet te openen, omdat er dan warmte ontsnapt.
- Bereid grotere porties: gebruik de oven vooral voor grotere gerechten (bijvoorbeeld vlees van meer dan 1 kg) of grotere porties, zodat u de energie zo goed mogelijk benut.
- Reinig het deurrubber regelmatig: een goede afsluiting voorkomt warmteverlies en zorgt voor een efficiënte bereiding.
- Verwarm de oven alleen voor als dat nodig is: verwarm de oven alleen voor als dit in het recept of de bereidingstabel wordt aanbevolen.
- Kies donkere bakplaten: donkere bakplaten nemen warmte beter op, zodat de bereiding efficiënter

verloopt.

- Plan de bereiding: bereid meerdere gerechten achter elkaar om de restwarmte te benutten en extra voorverwarmen te vermijden.
- Kies het energiebesparingsprogramma: gebruik het speciale ECO-programma voor een lager energieverbruik. Zie de bereidingstabel voor aanvullende informatie.
- Verwijder ongebruikte accessoires: verwijder bakplaten of roosters die u niet nodig hebt. Dit verbetert de warmtecirculatie en verlaagt de warmtecapaciteit van het product.

NUTTIGE TIPS

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend. De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Turbohetelucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende roosters. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

VLEES

U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het te bereiden vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Houd er rekening mee dat er tijdens dit proces stoom kan ontstaan. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere plaathoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur. Open de deur voorzichtig want er kan stoom naar buiten komen.

Geadviseerd wordt om een druippan met een halve liter kraanwater direct onder het rooster waarop u het voedsel hebt gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

GEBAK

Bak fijn gebak met de conventionele functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere plaathoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.

Om te controleren of de taart gaar is steekt u een houten prikker in het midden van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.

Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.

Als het gebak "opzwelt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.

Gebruik, voor taarten met vochtige vulling of bovenlaag (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "Convectiebakken". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.

6th sense BEREIDINGSTABEL

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGS-NIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg*	-	0	-	2
VLEES	Biefstuk	Braadstuk	0,6 - 2 kg*	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Braadstuk - Langzame garing	0,6 - 2 kg*	0	-	-	3
	Varkensvlees	Braadstuk	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	3
		Schenkel	0,5 - 2,0 kg*	-	0	-	3
		Worsten & Saucijzen	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4
	Kalfsvlees		0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	3
	Lamsvlees	Braadstuk	0,6 - 2,5 kg*	0	0	-	2
		Poot	0,5 - 2,0 kg*	0	0	-	2
	Gevogelte	Gebraden kip	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Heel, gevuld *	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Filet & borst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Hele kalkoen	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Kebab	een rooster	-	-	1/2	5 4
VIS	Filets		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Filets bevroren		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
GROENTEN	Geroosterde groenten	Gebakken aardappelen	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Gevulde groenten	0,1 - 0,5 kg/ stuk	-	-	-	3
		Geroosterde groenten	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Gegratineerde groenten	Aardappelgratin	één schaal	-	-	-	3
		Tomatengratin	één schaal	-	-	-	3
		Paprikagratin	één schaal	-	-	-	3
		Broccoligratin	één schaal	-	-	-	3
		Bloemkoolgratin	één schaal	-	-	-	3
		Groentegratin	één schaal	-	-	-	3

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Voedselsonde

6th sense BEREIDINGSTABEL

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGS-NIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
HARTIGE BAKWAREN	Hartige taart		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Brood	Broodjes	60 - 150 g [per stuk]*	-	-	-	3
		Brood	400 - 600 g [per stuk]	-	-	-	2
		Groot brood	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	2
		Baguettes	200 - 300 g [per stuk]*	-	-	-	3
	Pizza	Ronde pizza	rond	-	-	-	2
		Dikke pizza	plaat	-	-	-	2
		Pizza, bevroren	1 laag*	-	-	-	2
			2 lagen*	-	-	-	4 1
			3 lagen*	-	-	-	5 3 1
			4 lagen*	-	-	-	5 4 2 1
ZOETE BAKSELS	Luchtige cake		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2
	Koekjes		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Soezen		één schaal *	-	-	-	3
	Taart		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Fruitcake		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Voedselsonde

BEREIDINGSTABEL AIR FRY

	RECEPT	FUNCTIE	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
BEVROREN VOEDSEL	Diepvriesfrites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Bevroren kipnuggets		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Vissticks		500 g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Uienringen		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
GROENTEN	Vers gepaneerde courgette		400 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Zelfgemaakte frietjes		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Gemengde groenten		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
VLEES EN VIS	Kippenborst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kippenvleugeltjes		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Gepaneerde kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Visfilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Om vers of zelfgemaakt voedsel te bereiden, smeert u een dun laagje olie op het oppervlak van het voedsel.
Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te garanderen, mengt u het voedsel halverwege de aanbevolen kooktijd.

FUNCTIES	Air Fry		
ACCESSOIRES	Air fry-lade	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster

BEREIDINGSTABEL HETELUCHT + STOOM

RECEPT	STOOMNIVEAU*	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Shortbread / Koekjes	1	JA	140 - 150	35 - 55	3
Klein gebak / Muffin	1	JA	160 - 170	30 - 40	3
Luchtig gebak	1	JA	170 - 180	40 - 60	2
Luchtige cake	1	JA	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1	JA	200 - 220	20 - 40	3
Heel brood	1	JA	170 - 180	70 - 100	3
Klein brood	1	JA	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	1	JA	200 - 220	30 - 50	3
Gebakken aardappeltjes	2	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	2	JA	180 - 200	60 - 100	3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees (stukken)	2	JA	160 - 180	60 - 80	3
Rosbief rosé 1 kg	2	JA	200 - 220	40 - 50	3
Rosbief rosé 2 kg	2	JA	200	55 - 65	3
Lamsbout	2	JA	180 - 200	65 - 75	3
Gestoofde varkensschenkel	2	JA	160 - 180	85 - 100	3
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	2	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kip / parelhoen / eend (stukken)	2	JA	200 - 220	55 - 65	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	2	JA	180 - 200	25 - 40	3
Visfilet	3	JA	180 - 200	15 - 30	3

*In het geval dat de functie stoom automatisch wordt geselecteerd, moet deze correlatie worden overgeslagen. De oven selecteert automatisch het beste stoomniveau voor de geselecteerde temperatuur.

ACCESSOIRES	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER-WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	30 - 90	4 1
Koekjes		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNCTIES									
	Conventioneel	Hetelucht	Convectie-bakken	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-programma	Pizza

ACCESSOIRES					
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water

Whirlpool

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER-WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / puddinkjes / pasta uit de oven / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilets / moten vis		-	2 (medium)	20 - 30 **	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Medium - hoog)	15 - 30 **	5 4
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (medium)	55 - 70 ***	2 1
Lamsbout / schenkel		-	2 (medium)	60 - 90 ***	3
Gebakken aardappeltjes		-	2 (medium)	35 - 55 ***	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Koekjes	4 COOK Koekjes	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Taarten	4 COOK Taarten	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Ronde pizza	4 COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	4 COOK Menu	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Vis en groenten		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Gevulde braadstukken	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Geschatte tijdsduur: gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

*** Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

FUNCTIES									
	Conventioneel	Hetelucht	Convectie-bakken	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-programma	Pizza

ACCESSOIRES					
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten.

Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend.

De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken.

Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/ bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

Het is mogelijk om een standaard ovenreiniger te gebruiken om resten los te weken en te verwijderen, waardoor het handmatig reinigen van de ovenruimte en accessoires gemakkelijker wordt.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

• Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

• Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

• Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

• Activeer de functie “Smart Clean” voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken. (Alleen bij enkele modellen).

• Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

• Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Reinig de voedingsthermometer en gaarthermometer (indien aanwezig) niet in de vaatwasser.

De Air Fry-lade (indien aanwezig) is vaatwasserbestendig.

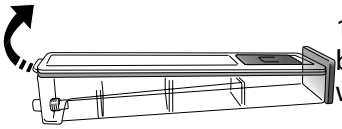
ONDERHOUD WATERLADE

Voorzichtig: De waterlade is niet vaatwasserbestendig: risico op schade!

Aan het einde van elke bereidingscyclus met stoom voert de oven na ongeveer 30 minuten automatisch een afvoercyclus uit die ongeveer een minuut duurt, waardoor al het water in het systeem naar de uittrekbare lade wordt afgevoerd.

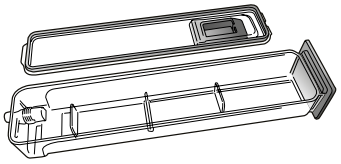
Opmerking: Laat het water niet langer dan 2 dagen in het systeem staan.

Om het water binnenin volledig te verwijderen of de interne oppervlakken te reinigen, kunt u de waterlade openen:



1. Duw de achterste klep naar boven om het deksel van de waterlade te verwijderen.

2. Als het schoonmaken klaar is, kunt u de lade sluiten door de twee voorste flappen in de voorste openingen te steken en de achterkant naar beneden te duwen.



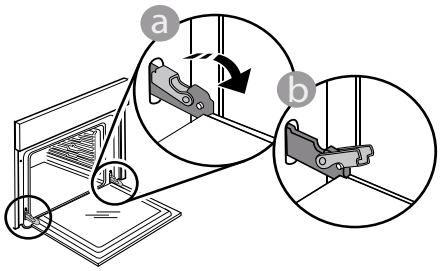
Gebruik alleen water op kamertemperatuur om de waterlade te vullen: heet water kan de werking van het stoomsysteem beïnvloeden. Gebruik alleen drinkwater.

BOILER

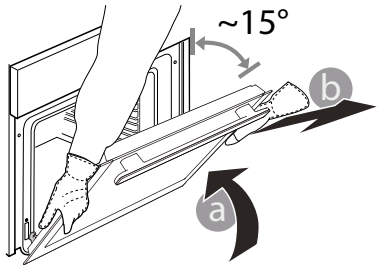
Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen over de tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken. Nadat de stoomfuncties lange tijd niet zijn gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus in te schakelen met een lege oven en de tank helemaal te vullen.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn .

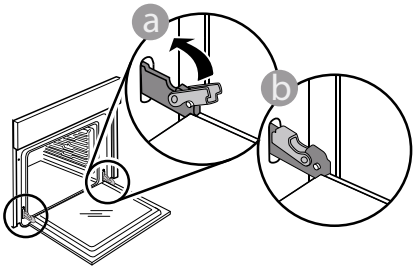


2. Sluit de deur zo ver mogelijk.
Houd de deur stevig met beide handen beet - niet vasthouden aan de handgreep.
Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

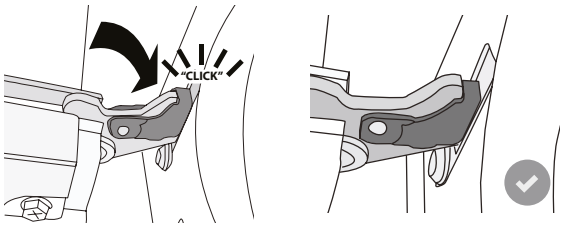


3. Monteer de deur terug door deze naar de oven te duwen, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten..

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open.
Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Druk zachtjes om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.

2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.

3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Halogeenlampen van 40 W/230 ~ V type G9, T300°C.

De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting. (Verordening (EG) nr. 244/2009)

De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

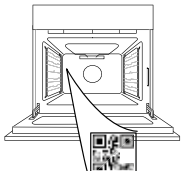
Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het getal na de letter 'F'.
Een 6th Sense kookfunctie eindigt zonder aftellen. De bereiding eindigt voor het einde van het aftellen.	Hoeveelheid voedsel die afwijkt van de aanbevolen hoeveelheid. Deur open tijdens het bereiden.	Doe de deur open en controleer of het voedsel gaar is. Voltooi indien nodig de bereiding door een traditionele functie te selecteren.
De oven wordt niet warm.	Wanneer “DEMO” op “Aan” staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open “DEMO” in “INSTELLINGEN” en selecteer “Uit”.
Het licht gaat uit.	“ECO” modus is “Aan”.	Open “ECO” in “INSTELLINGEN” en selecteer “Uit”.
De deur sluit niet goed.	De veiligheidsvergrendelingen staan in de verkeerde positie.	Zorg ervoor dat de veiligheidsvergrendelingen in de juiste positie staan, volgens de instructies voor het verwijderen en opnieuw plaatsen van de deur in de paragraaf “Reinigen en onderhoud”.
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open “VERMOGEN” in “INSTELLINGEN” en selecteer “LAAG”.
Kookcyclus met thermometer beëindigd zonder duidelijke oorzaak of fout F3E3 wordt afgedrukt op het scherm	Gaarthermometer is niet goed aangesloten	Controleer de aansluiting van de gaarthermometer

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Bezoek onze website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



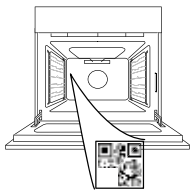
®/TM/© 2026 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.

Whirlpool

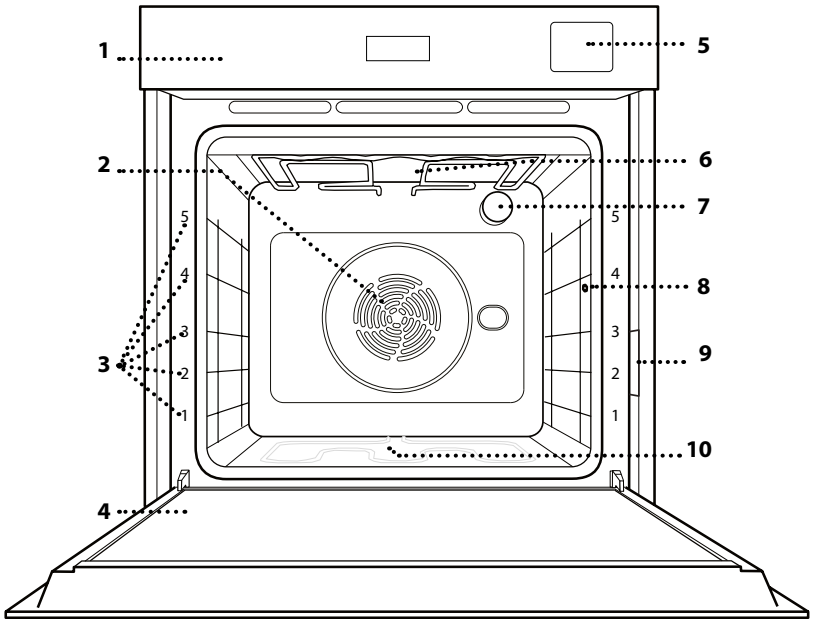
TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på **www.register10.eu**

Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON

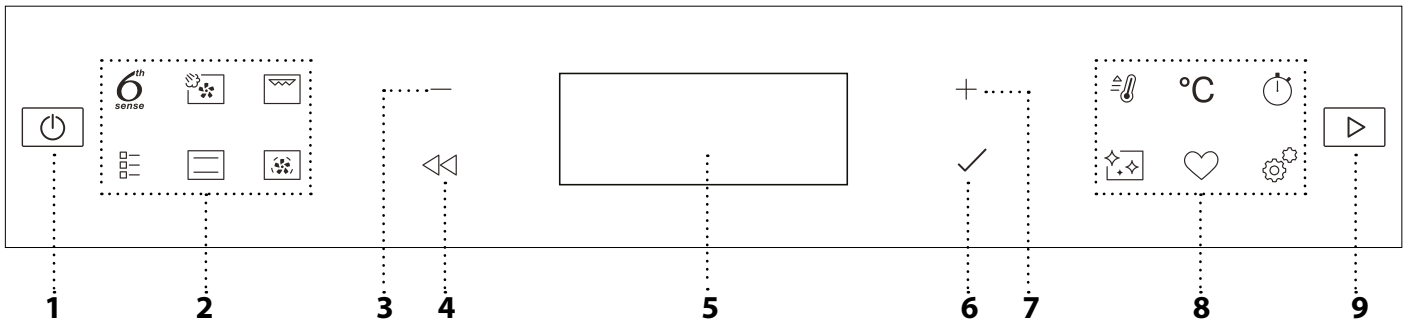


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte og rundt varmeelement (ikke synlig)
3. Ristens skinner (nivået er angitt på ovnens forside)
4. Dør
5. Vannskuff
6. Øvre varmeelement / grill
7. Lyspære
8. Punkt for innsetting av steketermometer
9. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
10. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)

KONTROLLPANEL



1. ON/OFF
For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

2. FUNKSJONER FOR DIREKTE TILGANG
For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS
For å bla gjennom en meny og redusere innstillingene eller verdiene til en funksjon.

4. TILBAKE
Får å gå tilbake til forrige meny. Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

5. DISPLAY

6. BEKREFT
For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

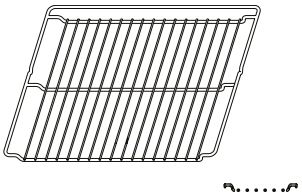
7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS
For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

8. OPSJONER / FUNKSJONER FOR DIREKTE TILGANG
For å få rask tilgang til funksjonene, varighet, innstillinger og favoritter.

9. START
For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

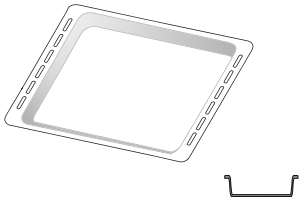
TILBEHØR

RIST



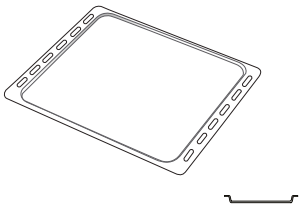
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE



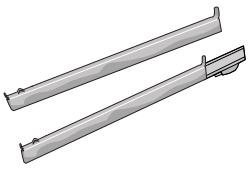
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

BAKEBRETT *



Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER*

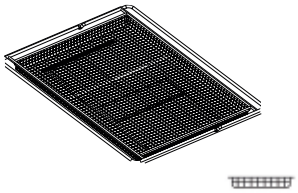


For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

MATSONDE

Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Takket være dens stive støtte, kan den benyttes for kjøtt og fisk, og også for brød, kaker og andre bakverk.

LUFTSTEKINGSBRETT *



Brukes ved tilberedning av mat med Luftstekingsfunksjon (steke/fritere med luft), med et stekebrett plassert på et lavere nivå for å samle opp eventuelle smuler og drypp. Den kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.
Annet tilbehør kan kjøpes separat; ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.
* Kun tilgjengelig på noen modeller

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinnene og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

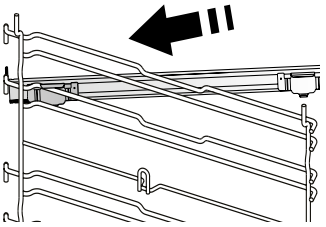
Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

• For å fjerne rillenes spor, løft de opp og trekk de nedre delene ut av eget feste: Glideskinnene kan nå fjernes.

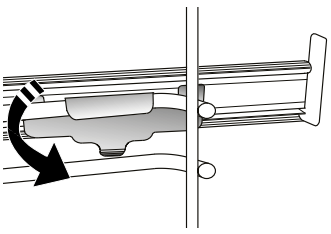
• For å installere glideskinnene igjen, må de først settes tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.

INSTALLASJON AV GLIDESKINNER



Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon.



For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.

Vennligst merk: Glideskinnene kan monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER

6TH SENSE

Disse gjør det mulig med automatisk tilberedning av alle typer mat (Lasagne, Kjøtt, Fisk, Grønnsaker, Kaker & Bakst, Salte paier, Brød, Pizza). For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

DAMP + LUFT

Når egenskapene til damp- og tvungen luft kombineres, kan du med denne funksjonen tilberede matretter som er sprø og brune på utsiden og møre og saftige på innsiden. For å oppnå de beste tilberedningsresultatene anbefaler vi å velge NIVÅ 3 damp for tilberedning av fisk, NIVÅ 2 damp for kjøtt og NIVÅ 1 for brød og desserter. Hvis du vil ha mer informasjon om manuelle tilberedningssykluser med tvungen luft + damp, kan du gå til tilberedningstabellen "Steam + Air" (damp + luft").

GRILL

Til grilling av steker, kebab og pølser, tilberede gratinerte grønnsaker eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle opp stekesjyen: Plasser brettet på ett av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

TRADISJONELLE FUNKSJONER

- **OVER/UNDERV.**
  For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.
- **COOK 4**
  For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på fire høyder samtidig. Denne funksjonen kan benyttes for å steke småkaker, kaker, runde pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg tilberedningstabellen for å oppnå best resultat.
- **TURBO GRILL**
  For å steke store kjøttstykker (lammelår, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **FROSSEN BAKST**
  Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell tilberedningstemperatur og -modus for 5 forskjellige typer ferdig frossenmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
- **SPESIAL FUNKSJONER**
  - » **PIZZA**
    Med denne funksjonen kan du lage god hjemmelaget pizza på mindre enn 10 minutter, som på en restaurant.
    Den spesifikke tilberedningssyklusen fungerer ved temperaturer på over 300 grader Celsius og gir en pizza som er myk inni, sprø i kantene og perfekt brunet.
    Hvis du kombinerer denne funksjonen med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den i 30 minutter, kan du steke en pizza på 5-8 minutter.
    (For bestilling og informasjon ta kontakt med ettersalgsservicen eller www.whirlpool.eu.)
  - » **LUFTSTEKING**
    Med denne funksjonen kan du tilberede pommes frites, kyllingnuggets og annet med mindre olje, og resultatet blir behagelig sprøtt. Varmeelementene går i syklus for å varme opp ovnsrommet, mens viften sirkulerer varm luft. De beste stekeresultatene kan oppnås ved å bruke et Luftstekingsbrett (følger med noen modeller). Plasser maten på luftstekingsbrettet i ett lag, og følg instruksjonene i Luftsteking Cooking Table for best mulig resultat. Unngå å bruke mer enn ett brett for å unngå ujevn tilberedning.
  - » **HEVING**
    For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.
  - » **HOLD VARM**
    For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.
  - » **TINING**
    For å framskynde tining av mat. Plasser maten på rillen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.
  - » **ECO-SYKLUS ***
    For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når eco-funksjonen er i bruk, er lyset slukket under tilberedningen. Bruk av eco-syklusen optimerer derfor strømbruken, og ovnsdøren må ikke åpnes før maten er helt stekt.
  - » **MAXI COOKING**
    Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedelse av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.

KONVENSJONELL

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

TVUNGEN LUFT

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

HURTIG FORVARMING

For hurtig forvarming av ovnen.

TIMER

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.

RENGJØRING

- **PYRO**

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. To selvrensende sykluser er tilgjengelige: En fullstendig syklus (Pyro) og en kortere syklus (Pyro Eco). Vi anbefaler at du bruker hele syklusen for å få best mulig rengjøringsresultat.

- **SMARTCLEAN**

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringssyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. Hell 200 ml drikkevann i ovnsbunnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.

- **AVKALKING**

For å fjerne kalkavsetninger fra boileren. Vi anbefaler at du bruker denne funksjonen med jevne mellomrom. Dersom du ikke gjør dette, vil det komme til syne en melding på display som minner deg om å gjøre ovnen ren.

FAVORITTER

For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.

INNSTILLINGER

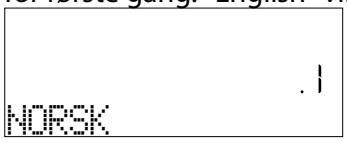
For justering av ovnens innstillinger. Når “ECO” modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt. Den aktiveres automatisk når det trykkes på en av knappene. Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til «DEMO» fra menyen «INNSTILLINGER» og velg «Av». Ved å velge «FACTORY RESET» (fabrikkinnstilling) slår produktet seg av og returnerer til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

FØRSTE GANGS BRUK

1. VELG SPRÅK

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på display.

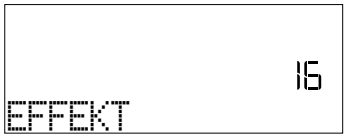


Trykk + eller — for å bla igjennom listen over språk som er tilgjengelige og velg språket du ønsker. Trykk ✓ for å bekrefte ditt valg.

Vennligst merk: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på ⚙

2. STILL INN EFFEKTFORBRUKET

Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk effekt som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13).



Gå til "EFFEKT" fra "INNSTILLINGER" og velg "LAV".

3. STILL INN TIDEN

Når du har valgt språk, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.

Trykk + eller — for å stille inn riktig time og trykk ✓ : De to sifrene for minutter vil blinke på display.
Trykk + or — for å stille inn minutter og trykk ✓ for å bekrefte.

Vennligst merk: Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd. Velg "KLOKKE" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på ⚙

4. STILL INN VANNETS HARDHETSNIVÅ

For at stekeovnen skal fungere effektivt, og for å sikre at den regelmessig gir brukeren beskjed om å utføre avkalkningssyklusen ved behov, er det viktig å stille inn riktig hardhetsnivå på vannet. For å stille det inn, slå på ovnen ved å trykke ⏻, trykk ⚙ Innstillinger og bruk navigasjonsknappene + og — for å velge "VANNETS HARDHET". Trykk ✓ for å bekrefte. Bruk navigasjonsknappene + og — for å velge det riktige nivået for vannet i ditt område, basert på tabellen nedenfor:

TABELL OVER VANNETS HARDHETSNIVÅ				
nivå		°dH Tyske grader	°fH Franske grader	°Clark Engelsk grader
1	Veldig mykt	0-6	0-10	0-7
2	Mykt	7-11	11-20	8-14
3	Mid	12-16	21-29	15-20
4	Hardt	17-34	30-60	21-42
5	Veldig hardt	35-50	61-90	43-62

Trykk ✓ for å bekrefte.

For vannets hardhetsnivå er "Hard" forhåndsinnstilt.

5. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: Dette er helt normalt.
Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.
Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den.
Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks. "Forced Air" (Varmluft) eller "Convection Bake" (konveksjonsbaking).

Vennligst merk: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

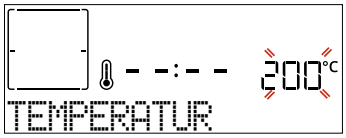
Trykk ⏻ for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.

Funksjonene kan velges ved å trykke på symbolet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny: For å velge et element fra menyen (displayet vil vise det første tilgjengelige elementet), trykk + eller — for å velge det du ønsker, trykk deretter ✓ for å bekrefte.

2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens. Ved å trykke ◁◁ vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / DAMPNIVÅ



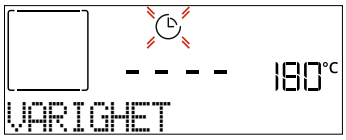
Når verdien blinker på displayet, trykk + eller — for å endre den, trykk deretter ✓ for å bekrefte og fortsett med innstillingene som følger (hvis dette er mulig).

På samme måte er det mulig å stille inn grillnivået: Det finnes definerte effektnivå for grilling: 3 (høy), 2 (middels), 1 (lav).

For funksjonen "Tvungen luft + Damp", kan du velge mengden damp blant de følgende verdiene: DAMP 1, DAMP 2.

Vennligst merk: Når funksjonen er aktivert, kan temperaturen/grillnivået endres ved hjelp av + eller — etter at du har trykket på °C -knappen.

VARIGHET



Når ◷ ikonet blinker på display, trykk + eller — for å stille inn tilberedningstiden du ønsker og trykk deretter ✓ for å bekrefte. Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingen manuelt (uten tidsinnstilling): Trykk ✓ eller ▷ for å bekrefte og starte funksjonen. Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.

Vennligst merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens stekingen pågår ved å trykke ⏱ : trykk + eller — for å endre den, og trykk deretter ✓ for å bekrefte.

SLUTTID (UTSATT START)

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere sluttiden. Displayet viser sluttiden mens ◷ ikonet blinker.

Trykk + eller — for å stille inn tiden du ønsker tilberedningen skal avsluttes og trykk på ✓ for å bekrefte og aktivere funksjonen. Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

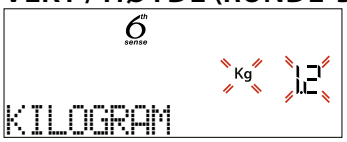
Vennligst merk: Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnen vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen. I løpet av ventetiden kan du trykke på + eller — for å endre den programmerte sluttiden eller trykke på ◁◁ for å endre andre innstillinger. Ved å trykke på ⏱ , for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

. 6TH SENSE

Disse funksjonene velger automatisk beste modus for tilberedning, temperatur og varighet for koking, steking eller baking av alle rettene som er tilgjengelige.

Når det kreves, skal du ganske enkelt indikere matens egenskaper for å oppnå et optimalt resultat.

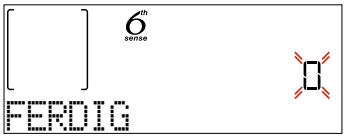
VEKT / HØYDE (RUNDE-BRETT-LAG)



For å stille inn funksjonen riktig, følg anvisningene på displayet når du blir bedt om det, og trykk + eller — for å stille inn den ønskede verdien ✓ for å bekrefte.

STEKEGRAD / BRUNING

For noen 6th Sense-funksjoner er det mulig å justere stekegraden.



Når du blir bedt om det, trykk + eller — for å velge ønsket nivå mellom rå (-1) til godt stekt (+1). Trykk ✓ eller ▷ for å bekrefte og starte funksjonen.

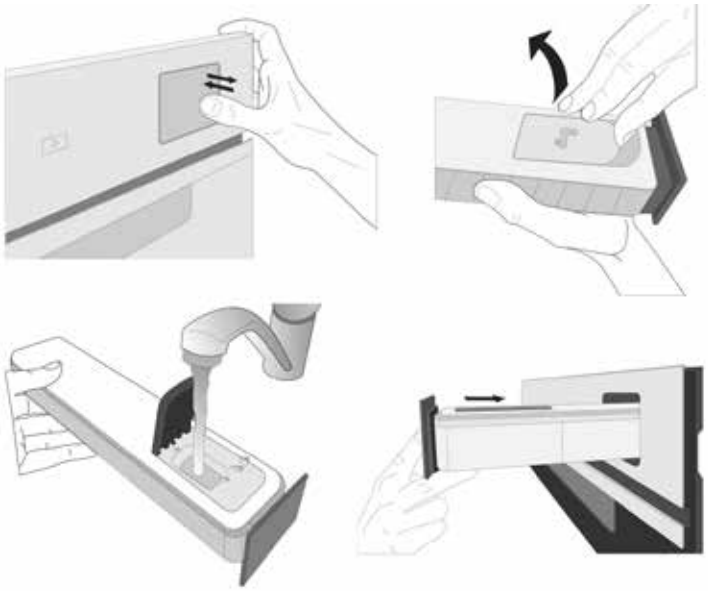
På samme måte, der det tillates, for noen 6th Sense funksjoner, er det mulig å regulere nivået for bruning mellom lav (-1) og høy (+1).

. TILBEREDNING MED DAMP

Ved å velge "Steam" (damp) eller "Forced Air + Steam" (Tvungen luft + damp) i manuelle funksjoner eller en av de flere oppskriftene 6th Sense er det mulig å tilberede enhver type mat takket være bruken av damp. Damp sprer seg raskere og jevnere igjennom maten sammenlignet med den varme luften som er typisk for konvensjonelle funksjoner: dette reduserer tilberedningstiden, de dyrebare næringsstoffene til maten bevares og du oppnå utmerkede, svært gode resultat med alle oppskriftene. Døren må holdes lukket så lenge damptilberedningen pågår.

For å fortsette med damptilberedning, vil være nødvendig å fylle vann på boileren plassert inne i ovnen ved å benytte skuffen som kan trekkes ut på kontrollpanelet.

Når displayet viser indikasjonene "TILSETT VANN", trekk ut skuffen, åpne skuffens lokk og fyll skuffen med vann til nivået som vises på displayet. Lukk skuffen ved å dytte den forsiktig mot panelet, til den er helt lukket. Etter at skuffen er satt inn, trykker du på START for å fortsette med tilberedningssyklusen. Skuffen må alltid være lukket, bortsett fra ved påfylling av vann.



Etter den første påfyllingen kan det ved lengre tilberedningssykluser være nødvendig å fylle på vann igjen, når det ikke er mer vann igjen, for å fullføre syklusen: ovnen vil gi beskjed i tilfelle det er nødvendig.

3. START FUNKSJONEN

Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på ▷ for å aktivere funksjonen.

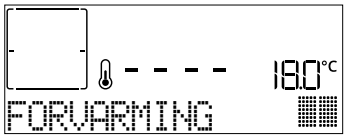
Ved å trykke på ▷ under fasen for utsatt start, vil ovnen spørre deg om du ønsker å hoppe over denne fasen og starte funksjonen umiddelbart.

Merk: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon. Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på ⏻.

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet. Du kan enten velge en annen funksjon eller vente på fullstendig avkjøling.

4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



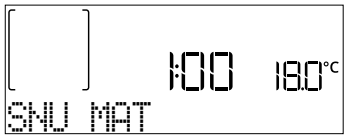
Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur og "LEGG INN MAT". Åpne nå døren, plasser maten i ovnen, lukk døren og start stekingen ved å trykke på ✓ eller ▷.

Vennligst merk: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte + eller — .

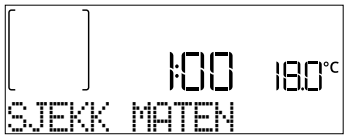
5. SNU OG KONTROLLER MATEN

Noen 6th Sense funksjoner vil kreve at maten skal snus under stekingen.



Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Åpne døren, utfør handlingen som vises på display og lukk døren, trykk deretter på ▷ for å fortsette tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 10% av tiden for tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

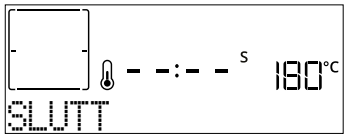


Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Kontroller maten, lukk døren og trykk på ✓ eller ▷ for å fortsette stekingen.

Vennligst merk: Trykk på ▷ for å hoppe over disse handlingene. Dersom det ikke gjøres noe etter en viss tid, fortsetter ovnen tilberedningen.

6. ENDT TILBEREDNING

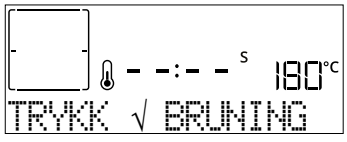
Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.



Trykk ▷ for å fortsette stekingen i manuell modus (uten tidsinnstilling) eller trykk + for å forlenge steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes.

BRUNING

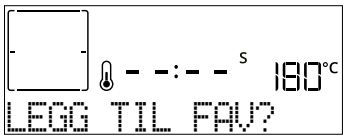
Enkelte funksjoner av ovnen gjør det mulig å brune overflaten av maten ved å aktivere grillen når matlagingen er avsluttet.



Når display viser den aktuelle meldingen, dersom det er nødvendig, trykk ✓ for å starte en syklus for bruning på fem minutter. Du kan stanse funksjonen når som helst ved å trykke på ⏻ for å slå av ovnen.

. FAVORITTER

Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen på et nummer mellom 1 og 10 i din favorittliste.



Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk ✓ ellers, for å ignorere forespørselen må du trykke ◁◁ .

Når du har trykket på ✓ , trykker du på + eller — for å velge nummerposisjonen og deretter på ✓ for å bekrefte.

Vennligst merk: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er opptatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.

Hvis du vil tilbakekalle de funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, trykk på ♡ : Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.

Trykk + eller — for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke ✓ , og trykk deretter ▷ for å aktivere.

. RENGJØRING

- **PYRO**

Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår.

Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).

Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår. For optimale rengjøringsresultater må det verste smusset fjernes med en fuktig svamp og et vanlig ovnsrengjøringsmiddel før Pyro-funksjonen brukes. Vi anbefaler at du kun bruker Pyro-funksjonen dersom apparatet er svært skittent eller dersom det utvikles dårlig lukt mens steking pågår.

Trykk ✧ for få frem "Pyro" på displayet.

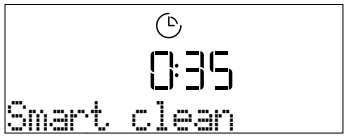
Trykk + eller — for å velge ønsket syklus, trykk deretter ✓ for å bekrefte. Når syklusen er valgt, hvis du ønsker det, trykk + eller — for å stille inn sluttid (utsatt start), trykk deretter ✓ for å bekrefte.

Gjør ren døren og fjern alt tilbehør når du blir minnet om det, lukk døren og trykk på ▷ når du har gjort dette: ovnen vil begynne syklusen for selv-rengjøring, mens døren låses automatisk: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

Når syklusen er fullført, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

- **SMARTCLEAN**

Trykk ✧ for å vise "Smart Clean" på displayet.



Trykk ▷ for å aktivere funksjonen: displayet vil oppfordre deg til å gjøre alle handlingene som trengs for å oppnå best rengjøringsresultat: Følg indikasjonene og trykk deretter ✓ når dette er gjort. Når du har gjort alle trinnene, må du trykke på ▷ når det kreves for å aktivere rengjøringssyklusen.

Vennligst merk: Det anbefales at ovnsdøren ikke åpnes i løpet av rengjøringssyklusen for å unngå tap av vanndamp som kan ha negativ innvirkning på resultatet av rengjøringen.

En passende melding vil begynne å blinke på displayet når syklusen er ferdig. La ovnen kjøle seg ned før du vasker og tørker de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

. DRENER

Tømmefunksjonen tømmer vannet for å hindre at det stagnerer i kjelen. Dette produktet er utviklet for automatisk å kjøre en tømmesyklus når tilberedningen er stanset/avsluttet.

Ca. 30 minutter etter at matlagingen er stanset/avsluttet, vil ovnen automatisk tømme systemet og flytte restvannet over i skuffen (pass på at du ikke tar ut skuffen etter matlagingen). Når det er gjort, kan skuffen trekkes ut og tømmes. Vi anbefaler at skuffen tømmes så snart dreneringen er fullført.

.AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde dampkretsen i best mulig stand. Når funksjonen startes, følges alle stegene vist på displayet. Den gjennomsnittlige varighet til hele funksjonen er omtrent 140 minutter.

Brukeren kan når som helst starte avkalking fra Rengjøringsmenyen.

Displayet viser når det er på tide å kjøre en avkalkingssyklus (se tabellen nedenfor).

MELDING OM AVKALKING	FORKLARING
<AVKALKING ANBEFALES> Den vises etter ca. 15 timer med dampsykluser*	Det anbefales å kjøre en avkalkingssyklus.
<AVKALKING ER NØDVENDIG> Den vises etter ca. 20 timer med dampsykluser*	Avkalking er obligatorisk. Det er ikke mulig å kjøre en dampsyklus før avkalkingssyklusen utføres.

*med tanke på standardverdien (4 - Hard) for vannets

hardhetsnivå. Antall timer med dampsykluser som må gå før Decale-meldingene vises, avhenger av hvilket hardhetsnivå for vannet som er stilt inn på apparatet.

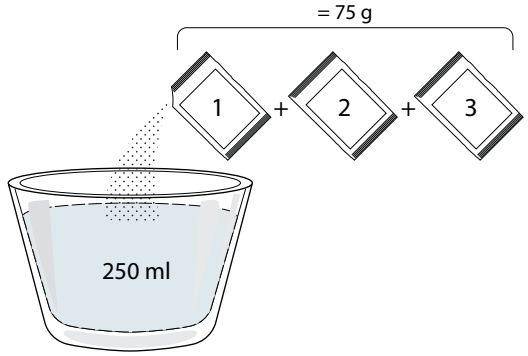
Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av den indre dampkretsen.
Før avkalkningsfasen kjøres, vil apparatet kontrollere om det er noe restvann igjen i kjelen, og en tømmesyklus kan utføres om nødvendig. I så fall må du tømme skuffen etter tømmesyklusen før du fortsetter med avkalkningsfasen.

Vennligst merk: for å sikre at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 30 minutter fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil displayet vise den følgende tilbakemeldingen «VANNET ER FOR VARMT».

» **FASE 1/2: AVKALKING (70 min)**

Når display viser meldingen <TILSETT 0,25 L MED PRODUKT>, må du tømme avkalkningsproduktet over i skuffen. For best resultat ved avkalkning, anbefaler vi at du fyller tanken med en løsning bestående av 75 g av det spesifikke WPRO-produktet og 250 ml drikkevann. WPRO-avkalkning er det anbefalte profesjonelle produktet for vedlikehold av best ytelse til dampfunksjonen i ovnen. For bestilling og informasjon ta kontakt med ettersalgsservicen eller **www.whirlpool.eu**.

Whirlpool vil ikke stå til ansvar for ev. skader som skyldes bruk av andre produkt for rengjøring som er tilgjengelige på markedet.



Når løsningen med avkalkningsmiddel er tømt over i skuffen, trykk på ▷ for å starte avkalkningens hovedprosess. Du trenger ikke stå framfor apparatet mens avkalkningsfasene pågår. Etter at hver fase er fullført, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instrukser for hvordan fortsette med den neste fasen.

Når avkalkningsfasen er fullført, må kjelen tømmes: avkalkningsløsningen som brukes i denne fasen, helles i den uttrekkbare skuffen. Tøm skuffen.

» **FASE 2/2: SKYLLING (30 MIN.)**

For å fjerne rester etter avkalkningen fra skuffen og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres. Når displayet viser <TILSETT 0,25 L VANN>, fyll tanken med 0,25 L drikkevann og trykk deretter på ▷ for å starte skyllingen. Ikke skru av ovnen før alle stegene funksjonen krever har blitt fullført.

Vennligst merk: Hvis systemet har behov for det, kan det bli bedt om å tømme skuffen og gjenta denne operasjonen.

Når avkalkningsprosedyren er fullført, anbefales det å tørke hulrommet for eventuelle vannrester. Det vil nå være mulig å bruke alle dampfunksjonene. Tøm skuffen. Avkalkingssyklusen er fullført.

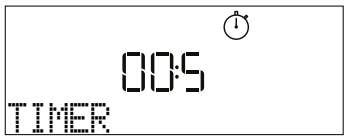
Vennligst merk: under avkalkningssyklusen kan det høres noe støy siden ovnspumpene aktiveres for å sikre optimal avkalkningseffektivitet.

Når vedlikeholdssyklusen har startet, må du ikke ta ut skuffen med mindre apparatet ber om det.

Vennligst merk: Etter at kjelen er fylt med avkalkingsløsning og displayet viser «DESCALING PHASE 1/2», må syklusen ikke avbrytes, ellers må hele avkalkingssyklusen gjentas før du kan kjøre noen dampfunksjon.

. MINUTTELLER

Trykk på ⏱ ikonet for å aktivere denne funksjonen. Trykk + eller — for å angi ønsket tidslengde du trenger og trykk deretter ✓ for å aktivere timeren.



Du vil høre et lydsignal og display vil indikere når minutturet har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

Vennligst merk: Minutturet aktiverer ikke noen av syklusene for steking.

Minutturet kan også aktiveres når en funksjon er i gang.

Timeren vil fortsette nedtellingen uavhengig uten å påvirke selve funksjonen.

I løpet av denne fasen er det ikke mulig å se minutturet (kun ikonet ⏱ vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å redigere minutturet kan du trykke på ikonet ⏱ og stille inn klokkeslettet ved å benytte + eller — ikonet.

Hvis du vil avbryte minutturet, trykker du på ikonet ⏱ og velger deretter — til klokkeslettet som vises er "--:--". Trykk ✓ for å bekrefte.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold ◁◁ inne i minst fem sekunder.. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på ⏻.

. BRUK AV KJØTTSONDE (DERSOM DENNE FINNES)

Ved å bruke sonden kan du måle kjernetemperaturen til kjøttet mens stekingen pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men stekingen er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd.

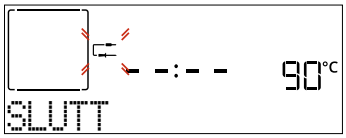
Når du har satt inn sonden, aktiveres et lydsignal og "Tilkoplet sonde" vises på display.

Velg funksjonen du ønsker fra de som er kompatible (Konvensjonell, Tvungen luft, Konveksjonsbaking., Turbogrill, Eco Tvungen luft, Maxi tilberedning, 6th Sense funksjonene): Display minner deg om å stille inn måltemperaturen til sonden: Trykk på + eller — for å stille den inn, og trykk på ✓ for å stille inn følgende tilberedningsparametre.

Siden tilberedningen er programmert til å avslutte når den ønskede temperaturen nås, er det ikke mulig å stille inn steketiden eller å stille inn en gitt tid for når stekingen skal avsluttes. Lyset vil stå på helt til sonden er fjernet.

Dersom sonden fjernes mens stekingen pågår, vil stekingen fortsette i tradisjonell modus (uten tidsinnstilling).

Et lydsignal vil høres og displayet vil indikere når sonden har nådd ønsket temperatur.



Vennligst merk: Hvis du vil endre innstillingene senere, trykk + eller — for sondens temperatur, eller trykk ◁◁ for andre innstillinger. Et lydsignal og en melding vil si i fra om bruken av sonden er kompatibel med handlingen som er gjort. I dette tilfelle må du fjerne sonden.

Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovnsrommet.

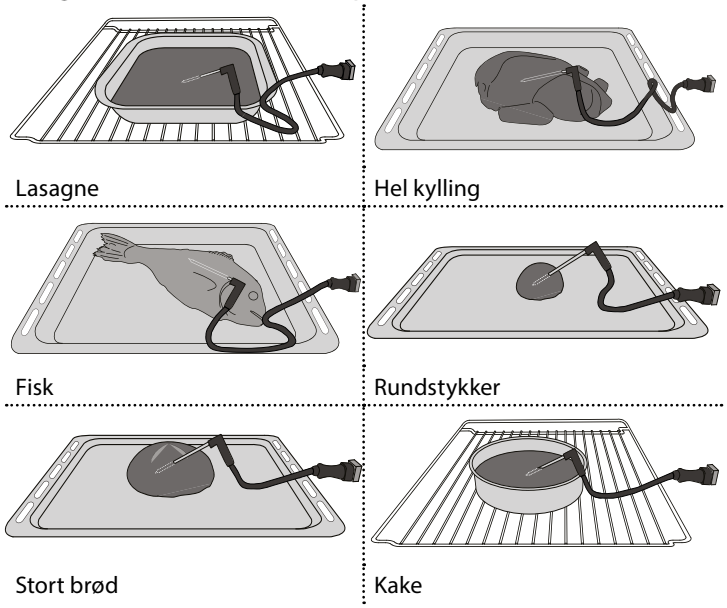
Kabelen er halv-stiv og kan formes etter behov for å innføre sonden i forskjellige typer matvarer på mest effektiv måte. Påse at kabelen ikke berører det øvre varmeelementet under stekingen.

KJØTT: Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

FISK (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.

BAKVERK OG PASTA: Sett spissen dypt inn i deigen ved å forme kabelen for å oppnå optimal vinkel på sonden.

Det er nødvendig å bruke de kompatible 6th Sense-funksjonene for å utføre sondekontrollert tilberedning av disse mattypene. Dersom du bruker sonden ved tilberedning med 6th Sense funksjonene, vil stekingen stanse automatisk når kjernens temperatur til valgt oppskrift når den ideelle temperaturen, uten at du trenger å stille inn ovnstemperaturen.



. ANMERKNINGER

- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Ikke plasser tunge vekter på døren, og ikke hold deg fast i den.
- På grunn av den høye temperaturen i Pizza-syklusen forventes det noe høyere støy fra kjøleviften.

. NOTATER OM ENERGIEFFEKTIVITET

- Dra nytte av restvarmen: slå av ovnen 5/10 minutter før steketiden er over for å utnytte restvarmen.
- Hold døren lukket: unngå om mulig å åpne ovnsdøren under tilberedningen, da dette fører til at varmen slipper ut.
- Lag større porsjoner: bruk ovnen hovedsakelig til større retter (f.eks. kjøtt over 1 kg) eller større porsjoner, for å få mest mulig ut av energien som brukes.
- Rengjør dørtetningen regelmessig: en ren forsegling forhindrer varmetap og sikrer effektiv matlaging.
- Forvarm kun når det er nødvendig: forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i tilberedningstabellen eller i oppskriften.
- Velg mørke stekebrett: mørke brett absorberer varmen bedre, noe som forbedrer kokingseffektiviteten.
- Planlegg matlagingen din: tilbered flere retter i rekkefølge for å utnytte restvarmen og unngå ekstra forvarming.
- Velg energisparingsprogrammet: bruk det egne ECO-programmet for lavere energiforbruk. Se koketabellen for ytterligere innganger.
- Fjern tilbehør som ikke brukes: ta ut skuffer eller stativer du ikke trenger for å forbedre varmesirkulasjonseffektiviteten og for å senke produktets termiske kapasitet.

NYTTIGE RÅD

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig). Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Ved å benytte funksjonen "Forced Air" (tvungen luft) er det mulig å tilberede forskjellige mat samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

KJØTT

Du kan bruke hvilken som helst ovnfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Vennligst merk deg at dampen skapes i løpet av denne operasjonen. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10-15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.

For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre tilberedningstider. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Åpne døren forsiktig, da det kan strømme ut varm damp.

Vi anbefaler at det plassers en langpanne med en halv liter drikkevann direkte under risten med maten, slik at sjyen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

DESSERTER

Delikate kaker stekes med den konvensjonelle funksjonen på én enkel rille.

Bruk langpanner i mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger. Ved steking på flere riller, velges tvungen luftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.

For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.

Hvis man bruker klebefrie langpanner, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

Dersom bakverket "svulmer ut" under stekingen, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

Bruk funksjonen "Konveksjonsbaking" for desserter med saftig fyll eller topping (som oste- eller fruktpaier). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.

HEVING

Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20-25 °C). Tiden det tar for å heve en pizza er omtrent en time for 1 kg deig.

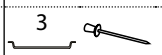
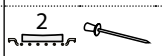
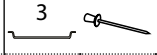
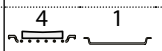
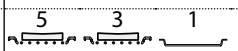
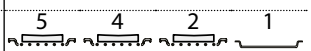
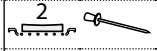
6th sense TABELL FOR TILBEREDNING

MATVAREKATEGORIER			MENGDE	TILBEREDNINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBEREDNINGS-TID)	NIVÅ OG TILBEHØR
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg *	-	0	-	2
KJØTT	Biff	Steke	0,6 - 2 kg *	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Ovnsstekt-Langsom steking	0,6 - 2 kg *	0	-	-	3
	Svin	Steke	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
		Skank	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	3
		Pølser og Wurstel	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4
	Kalv		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
	Lam	Steke	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	2
		Lammelår	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	2
	Fjærkre	Grillet kylling	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Hel-fylt	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Filet og bryst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Hel kalkun	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Kebab	én rist	-	-	1/2	5 4
FISK	Fileter		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Frosne fileter		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
GRØNNSAKER	Grillede grønnsaker	Stekte poteter	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Fylte grønnsaker	0.1 - 0.5 kg [hver]	-	-	-	3
		Grillede grønnsaker	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Grønnsaksgrateng	Potetgrateng	et brett	-	-	-	3
		Tomatgrateng	et brett	-	-	-	3
		Gratinerte paprika	et brett	-	-	-	3
		Brokkoligrateng	et brett	-	-	-	3
		Blomkålgratin	et brett	-	-	-	3
		Grønnsaksgrateng	et brett	-	-	-	3

* Anbefalt mengde

TILBEHØR	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Matsonde

6th sense TABELL FOR TILBEREDNING

MATVAREKATEGORIER			MENGDE	TILBERED-NINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBEREDNINGS-TID)	NIVÅ OG TILBEHØR
SALT BAKVERK	Salte kaker		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	
	Brød	Rundstykker	60 - 150g [hver]*	-	-	-	
		Sandwichbrød	400 - 600 g [hver]	-	-	-	
		Stort brød	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	
		Bagetter	200 - 300g [hver]*	-	-	-	
	Pizza	Rund pizza	Rund	-	-	-	
		Tykk pizza	Brett	-	-	-	
		Pizza [frossen]	1 lag*	-	-	-	
			2 lag*	-	-	-	
			3 lag*	-	-	-	
			4 lag*	-	-	-	
SØT BAKST	Sukkerbrød		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	
	Småkaker		0.2 - 0.6 kg	-	-	-	
	Vannbakkels		ett brett *	-	-	-	
	Terte		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Hevet fruktkake		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	

* Anbefalt mengde

TILBEHØR	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Matsonde

TABELL FOR LUFTSTEKING-TILBEREDNING

	OPPSKRIFT	FUNKSJON	ANBEFALT MENGDE	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
FROSSEN MAT	Frosne pom. frites		650 - 850 g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Frosne kyllingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskepinner		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Løkringer		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRØNNSAKER	Ferske panerte squash		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hjemmelagde pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Blandete grønnsaker		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
KJØTT OG FISK	Kyllingsbryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kyllingvinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Panert kotelett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Ved tilberedning av fersk eller hjemmelaget mat, smør et tynt lag med olje på overflaten.
For å sikre et jevnt tilberedningsresultat bør du blande maten halvveis i den anbefalte steketiden.

FUNKSJONER	Luftsteking		
TILBEHØR	Luftstekingsbrett	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett panne på rist

DAMP + LUFT TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	DAMPNIVÅ*	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Shortbread/kjeks	1	JA	140 - 150	35 - 55	3
Småkaker/muffins	1	JA	160 - 170	30 - 40	3
Gjærkaker	1	JA	170 - 180	40 - 60	2
Sukkerbrødkaker	1	JA	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1	JA	200 - 220	20 - 40	3
Helt brød	1	JA	170 - 180	70 - 100	3
Lite brød	1	JA	200 - 220	30 - 50	3
Bagett	1	JA	200 - 220	30 - 50	3
Stekte poteter	2	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kalvekjøtt/storfekjøtt/svinekjøtt 1 kg	2	JA	180 - 200	60 - 100	3
Kalvekjøtt/storfekjøtt/svinekjøtt (deler)	2	JA	160 - 180	60 - 80	3
Lett stekt oksekjøtt 1 kg	2	JA	200 - 220	40 - 50	3
Lett stekt oksekjøtt 2 kg	2	JA	200	55 - 65	3
Lammelår	2	JA	180 - 200	65 - 75	3
Stuet svineknok	2	JA	160 - 180	85 - 100	3
Kylling/perlehøne/and 1 - 1,5 kg	2	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kylling/perlehøne/and (deler)	2	JA	200 - 220	55 - 65	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)	2	JA	180 - 200	25 - 40	3
Fiskefilet	3	JA	180 - 200	15 - 30	3

*Hvis du velger funksjonen Steam auto (automatisk damp) må du hoppe over denne sammenhengen. Ovnen velger automatisk den dampmengden som passer best for den valgte temperaturen.

TILBEHØR		
	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett panne på rist

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	30 - 90	4 1
Småkaker		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Småkaker/muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Vannbakkels		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza/brød/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKSJONER									
	Konvensjonell	Varmluft	Konveksjonsbaking	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-syklus	Pizza

TILBEHØR					
	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

Whirlpool

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Vols-au-vent/butterdeigskjeks		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Svinestek med svor 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnsbakt fisk / fileter, hel		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Ristet brød		-	3 (høy)	3 - 6	5
Fiskefileter / Stek		-	2 (mid)	20 - 30 **	4 3
Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere		-	2 - 3 (mid - høy)	15 - 30 **	5 4
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mid)	55 - 70 ***	2 1
Lammelår/lammeskank		-	2 (mid)	60 - 90 ***	3
Stekte poteter		-	2 (mid)	35 - 55 ***	3
Gratinerte grønnsaker		-	3 (høy)	10 - 25	3
Småkaker	4 COOK Småkaker	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Terter	4 COOK Terter	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Runde pizzaer	4 COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / grillede grønnsaker (nivå 4) / lasagna (nivå 2) / kjøttbiter (nivå 1)	4 COOK Meny	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Fylte grillsteker	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Kjøttdeler (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

** Snu maten halvveis under stekingen.

*** Snu maten to tredjedeler uti matlagingen (hvis nødvendig).

FUNKSJONER									
	Konvensjonell	Varmluft	Konveksjonsbaking	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-syklus	Pizza

TILBEHØR					
	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat.
Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig).
Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes.
Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger.
Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

VEDLIKEHOLD OG RENHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprengjøringsutstyr.

Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Bruk vernehansker.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

Det er mulig å bruke et vanlig ovnsrensemiddel for å mykgjøre og fjerne rester, noe som gjør manuell rengjøring av ovnsrommet og tilbehøret enklere.

UTVENDIGE OVERFLATER

• Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.

• Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

• Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen avkjøles helt og tørk med en klut eller svamp.

• Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimal rengjøring av de indre flatene. (Kun ved noen modeller).

• Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

• Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

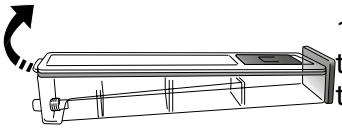
TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.
Ikke rengjør matsonden og kjøttsonden (hvis aktuelt) i oppvaskmaskinen.
Luftstekingsbrettet (hvis det finnes) kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

VEDLIKEHOLD AV VANNSKUFF

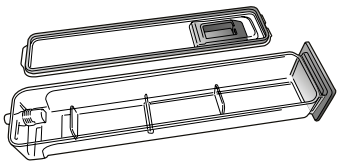
Forsiktig: Vannskuffen egner seg ikke for oppvaskmaskin: fare for skade!
På slutten av hver tilberedningssyklus med damp, etter ca. 30 minutter, vil ovnen automatisk utføre en tømmesyklus på ca. ett minutt, slik at alt vannet i systemet overføres til den uttrekkbare skuffen.
Merk: Unngå å la vannet stå i systemet i mer enn 2 dager.

For å fjerne vannet helt eller rengjøre de innvendige overflatene kan du åpne vannskuffen:



1. Skyv den bakre klaffen mot toppen for å fjerne toppdekselet til vannskuffen.

2. Når rengjøringen er ferdig, kan du lukke skuffen ved å sette de to fremre klaffene inn i frontåpningene og trykke ned baksiden.



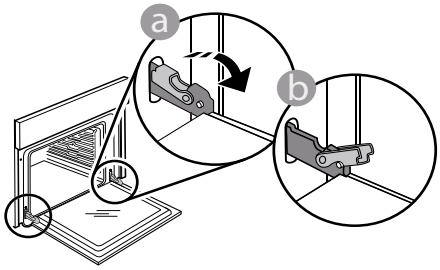
Bruk kun romtemperert vann når du fyller vannskuffen: varmtvann kan påvirke dampsystemets funksjon. Bruk kun drikkevann.

KJELE

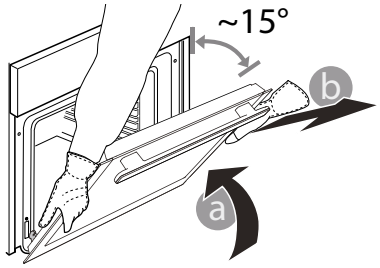
For å sikre at ovnen alltid fungerer med optimal ytelse og for å hindre at det danner seg kalk over tid, anbefaler vi at du bruker funksjonene "Descale" (avkalkning) regelmessig. Etter en lengre periode hvor "Steam" (damp)-funksjonene har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en dampkokingssyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

FJERNING OG MONTERING AV DØREN

1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.

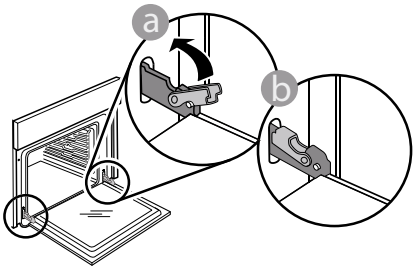


2. Lukk døren så godt du kan.
Ta godt tak i døren med begge hendene - du må ikke holde den i håndtaket.
Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.

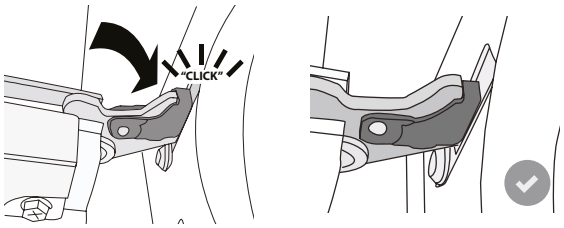


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med festene og sikre den øvre delen på festet

4. Senk døren og åpne den helt.
Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Påse at de senkes helt.



Påfør et lett trykk for å kontrollere at sperrene er i riktig posisjon.



5. Forsøk å lukke døren for på påse at den står på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig måte.

SKIFTE LAMPEN

1. Koble ovnen fra effekt.

2. Skru løs dekselet fra lyset, skift ut pæren og skru dekselet tilbake på lyset.

3. Koble ovnen effekt strøm igjen.

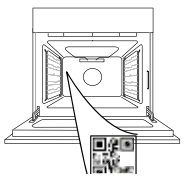
Vennligst merk: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer.
Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparat, og skal ikke brukes til vanlig innendørs belysning. (Forordning (EF) 244/2009)
Lyspærene er tilgjengelige fra vår ettersalgsservice.
Når halogenpærer brukes, må de ikke håndteres med bare hender siden fingeravtrykkene kan forårsake skade. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven «F» etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
En 6th sense tilberedningsfunksjon avsluttet uten å vise nedtellingen. Tilberedningen slutter før nedtellingen er avsluttet.	Mengden mat som er forskjellig fra den anbefalte mengden. Åpning av døren under tilberedningen.	Åpne døren og kontroller om maten er ferdig. Avslutt tilberedningen ved å velge en tradisjonell funksjon.
Ovnen varmes ikke opp.	Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til «DEMO» fra «INNSTILLINGER» og velg «Av» .
Lysene slukkes.	"ECO" modus er "On".	Få tilgang til "ECO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Døren lukker seg ikke skikkelig.	Sikkerhetssperrene er i feil posisjon.	Påse at sikkerhetssperrene er i riktig posisjon ved å følge instruksene for fjerning og ny montering av døren i delen "Renhold og Vedlikehold".
Strømmen slår seg av.	Strøminnstillingen er feil.	Påse at hjemmenettverket ditt har nominell effekt på mer enn 3 kW. Hvis ikke, reduserer du strømmen til 13 Ampere. Gå til "EFFEKT" fra "INNSTILLINGER" og velg "LAV".
Tilberedningssyklus med sonde avsluttet uten åpenbar årsak eller med feilen F3E3 skrevet på skjermen	Matsonden er ikke riktig tilkoblet	Kontroller tilkoblingen av matsonden

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruke QR -koden på produktet ditt
- Ved å besøke vårt nettsted **docs.whirlpool.eu/docs**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

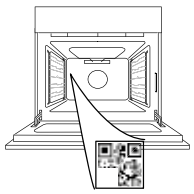


®/TM/© 2026 Whirlpool. Produsert på lisens.

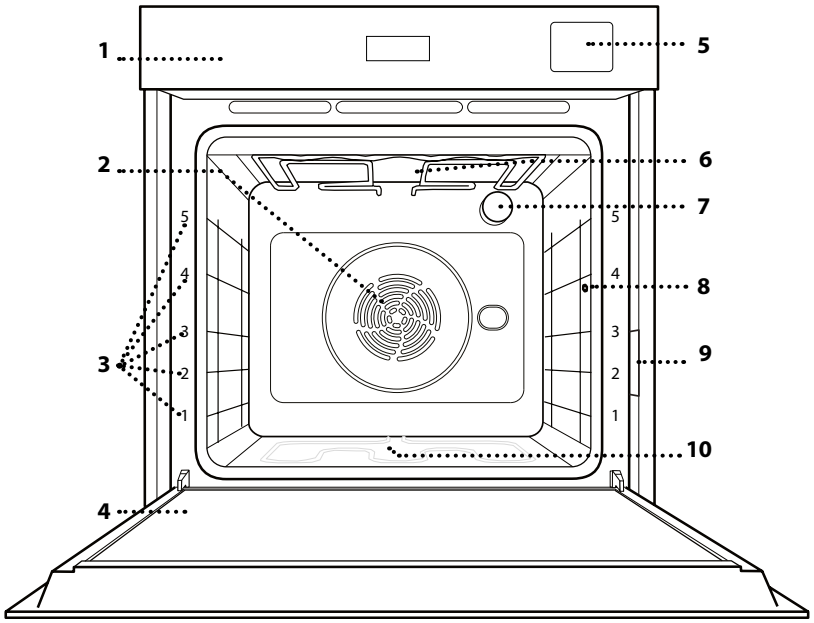
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.register10.eu**

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU

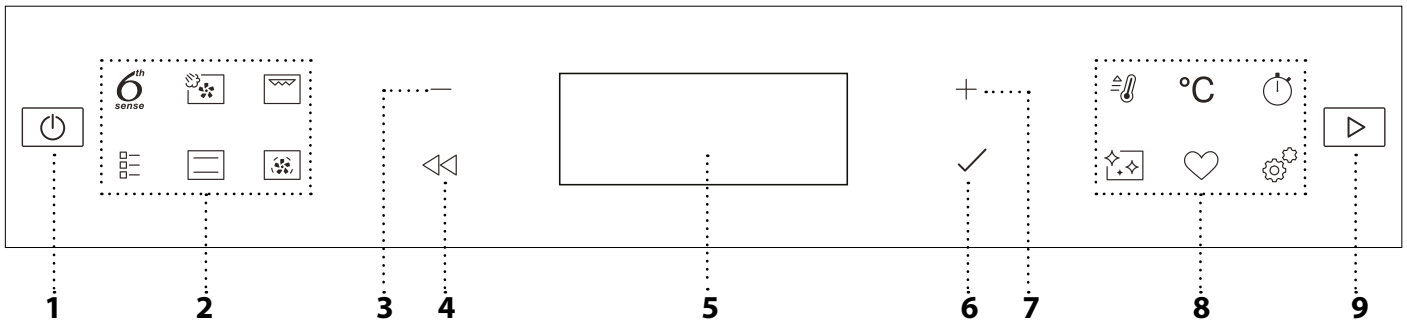


OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Szuflada na wodę
6. Grzałka górna/grill
7. Oświetlenie piekarnika
8. Miejsce umieszczenia sondy do potraw
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE
Do włączania lub wyłączania piekarnika, a także wyłączania lub wstrzymania wykonywania funkcji.

2. BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCISK NAWIGACYJNY MINUS
Służy do przewijania menu oraz zmniejszania ustawień i wartości funkcji.

4. POWRÓT
Aby wrócić do poprzedniego ekranu. Umożliwia zmianę ustawień podczas gotowania.

5. WYŚWIETLACZ

6. POTWIERDŹ
Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawienia.

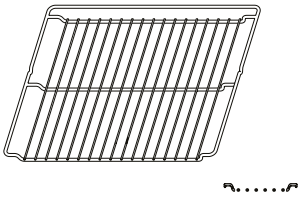
7. PRZYCISK NAWIGACYJNY PLUS
Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / FUNKCJE BEZPOŚREDNIEGO DOSTĘPU
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

9. ROZPOCZNIJ
Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

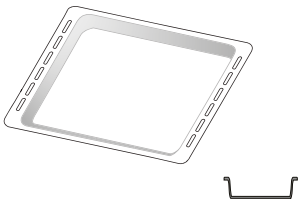
AKCESORIA

RUSZT



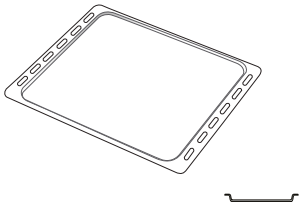
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



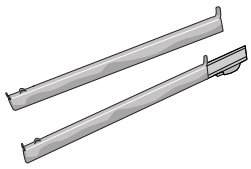
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

WYSUWANE PROWADNICE*

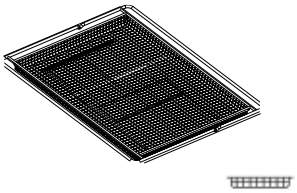


Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

SONDA DO POTRAW

Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Dzięki sztywnemu podparciu może być stosowana do mięsa i ryb, a także do chleba, ciast i wypieków.

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU *



Używana do pieczenia z wykorzystaniem funkcji smażenia bez tłuszczu, z blachą do pieczenia umieszczoną niżej w celu zbierania ewentualnych okruchów i płynów. Można ją myć w zmywarce.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.
* Dostępne tylko w wybranych modelach

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

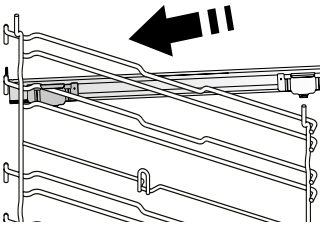
Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

• Aby wyjąć prowadnice półek, unieś je ku górze i wyciągnij dolne części z mocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.

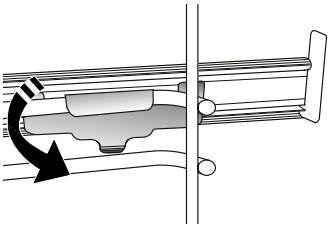
• Aby ponownie zamontować prowadnice półek, najpierw dopasuj je z powrotem w górnym gnieździe. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN



Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.



Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNKCJE

6TH SENSE

Umożliwia to w pełni automatyczne przyrządzanie wszystkich rodzajów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, ciastka solne, chleb, pizza). Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

PARA + POWIETRZE

Łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty gotowania, zalecamy wybranie POZIOMU 3 pary do przyrządzania ryb, POZIOMU 2 pary do przyrządzania mięsa i POZIOMU 1 pary do chleba i deserów.
Aby uzyskać więcej informacji na temat ręcznych cykli gotowania z wymuszonym obiegiem powietrza i pary, przejdź do tabeli gotowania „Para + powietrze".

GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zalecamy używanie blachy na ściekający tłuszcz do zbierania soków wydzielanych podczas pieczenia: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.

FUNKCJE TRADYCYJNE

- **PIECZ. KONWEK.**
  Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.
- **COOK 4**
  Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcji tej można używać do pieczenia ciasteczek, ciast, okrągłej pizzy (również mrożonej) oraz do przygotowywania całych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.
- **TURBO GRILL**
  Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.
- **WYPIEK Z MROŻ.**
  Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
- **FUNKCJE SPECJALNE**
  - » **PIZZA**
    Ta funkcja umożliwia przygotowanie wspaniałej domowej pizzy w mniej niż 10 minut, jak w restauracji.
    Dedykowany cykl gotowania działa w temperaturze powyżej 300 stopni Celsjusza, zapewniając pizzę miękką w środku, chrupiącą na brzegach i idealnie oraz równomiernie przyrumienioną.
    Połączenie tej funkcji z kamieniem do pizzy WPro i nagrzewaniem przez 30 minut pozwala upiec pizzę w 5-8 minut.
    (W celu złożenia zamówienia lub uzyskania informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub odwiedzić stronę www.whirlpool.eu.)
  - » **SMAŻENIE BEZ TŁ.**
    Funkcja ta umożliwia przyrządzanie frytek, nuggetsów z kurczaka i innych potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące. Elementy grzewcze pracują cyklicznie, aby odpowiednio ogrzać komorę, podczas gdy wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza. Najlepsze oczekiwane wyniki przyrządzania można osiągnąć tylko przy użyciu blachy do smażenia bez tłuszczu (dostarczanej z niektórymi modelami). Umieścić żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Należy unikać używania więcej niż jednej blachy, aby zapobiec nierównomiernemu przyrządzaniu.
  - » **WYRASTANIE**
    Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.
  - » **UTRZYMANIE TEMPERATURY**
    Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.
  - » **ROZMRAŻANIE**
    Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
  - » **CYKL ECO ***
    Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli ten cykl ECO jest używany, światełko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

» **PIECZENIE MAXI**

Funkcja ta automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

TERMOOBIEG

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

SZYBKIE NAGRZEWANIE

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.

CZYSZCZENIE

- **PYRO**

Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: Cykl pełny (Pyro) oraz cykl skrócony (Pyro Eco). Zalecamy korzystanie z pełnego cyklu w celu uzyskania najlepszej wydajności czyszczenia.

- **SMARTCLEAN**

Działanie pary uwalnianej podczas tego specjalnego cyklu czyszczenia w niskiej temperaturze umożliwia łatwe usuwanie zabrudzeń i resztek jedzenia. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.

- **ODKAMIENIANIE**

Służy do usuwania osadów kamienia z komory piekarnika. Zalecamy używanie tej funkcji w regularnych odstępach czasu. Jeśli tego nie zrobisz, na wyświetlaczu pojawi się komunikat przypominający o konieczności wyczyszczenia piekarnika.

ULUBIONE

Aby odtworzyć listę 10 ulubionych funkcji.

USTAWIENIA

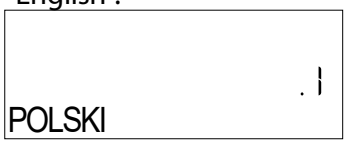
Do zmiany ustawień piekarnika. Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona w celu zredukowania zużycia energii, a po upływie 1 min światło wyłącza się. Wyświetlacz włączy się ponownie automatycznie, gdy tylko zostanie wciśnięty któryś z przycisków. Kiedy opcja „DEMO" jest włączona „On", wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO" z menu „USTAWIENIA" i wyłączyć „Off". Po wybraniu opcji "UST. FABRYCZNE" urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014.

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu pojawi się “English”.

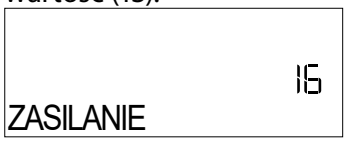


Nacisnąć + lub — , aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język. Nacisnąć ✓ , aby potwierdzić wybór.

Uwaga: Można dokonać późniejszej zmiany języka wybierając “JĘZYK” w menu “USTAWIENIA”, dostępny po naciśnięciu przycisku ⚙

2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13).



Z opcji „”USTAWIENIA” wejść do „”ZASILANIE” i wybrać “NISKI”.

3. USTAWIENIE CZASU

Po wybraniu języka należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.

Naciśnij + lub — , aby ustawić prawidłową godzinę i naciśnij i naciśnij ✓ : Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut. Nacisnąć + lub — ✓ , aby potwierdzić.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu. Wybrać opcję „ZEGAR” w menu „USTAWIENIA”, dostępną po naciśnięciu przycisku ⚙

4. USTAWIENIE POZIOMU TWARDOŚCI WODY

Aby umożliwić wydajną pracę piekarnika i zagwarantować, że będzie on regularnie monitował użytkownika o wykonanie cyklu usuwania kamienia w razie potrzeby, ważne jest ustawienie prawidłowego poziomu twardości wody. W tym celu włączyć piekarnik, wciskając przycisk ⏻, przycisk ustawień ⚙ oraz przycisków nawigacyjnych + i — , aby wybrać „TWARDOŚĆ WODY”. Nacisnąć ✓ , aby potwierdzić. Użyć przycisków nawigacyjnych + i — , aby wybrać odpowiedni poziom dla wody w danym obszarze, w oparciu o poniższą tabelę:

TABELA POZIOMÓW TWARDOŚCI WODY				
Poziom		°dH Niemiecki stopnie	°fH Francuski stopnie	°Clark Polski stopnie
1	Bardzo miękka	0-6	0-10	0-7
2	Miękka	7-11	11-20	8-14
3	Średnie	12-16	21-29	15-20
4	Twarda	17-34	30-60	21-42
5	Bardzo twarda	35-50	61-90	43-62

Nacisnąć ✓ , aby potwierdzić.

Dla poziomu twardości wody, wstępnie ustawiona jest wartość "Twarda".

5. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: Jest to zjawisko normalne.
Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu.
Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.
Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piecz. konwekcyjne”).

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Nacisnąć, ⏻ aby włączyć kuchenkę: Na wyświetlaczu pokaże się ostatnio używana główna funkcja lub menu główne.

Funkcje można wybierać, naciskając ikonę jednej z głównych funkcji lub przewijając menu: Aby wybrać pozycję z menu (na wyświetlaczu pojawi się pierwsza dostępna), nacisnąć przycisk + lub —, aby wybrać żądaną pozycję, a następnie nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać. Naciśnięcie ◁◁ pozwala ponownie zmienić poprzednie ustawienie

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY

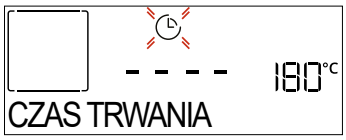
Gdy wartość miga na wyświetlaczu, naciśnij + lub —, aby ją zmienić, następnie naciśnij ✓, aby potwierdzić i kontynuować wprowadzanie następnych ustawień (jeśli to możliwe).

W ten sam sposób można ustawić poziom grillowania: Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 3 (wysoki), 2 (średni), 1 (niski).

W funkcji „Termoobieg + Para" można wybrać ilość potrzebnej pary z następujących poziomów: PARA 1, PARA 2.

Uwaga: Po włączeniu funkcji temperaturę/poziom grillowania można zmienić za pomocą przycisku + lub —. po naciśnięciu przycisku °C .

CZAS TRWANIA

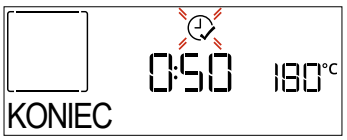


Jeśli na wyświetlaczu miga ikona 🕒, nacisnąć + lub —, aby ustawić żądany czas pieczenia, a następnie nacisnąć ✓, aby potwierdzić. Jeśli użytkownik chce przyrządzić potrawę samodzielnie (bez określania czasu), nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania/pieczenia: Nacisnąć ✓ lub ▷, aby potwierdzić i włączyć funkcję.. Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając ⏱ : naciśnij + lub —, aby go zmienić, a następnie naciśnij ✓, aby potwierdzić.

CZAS ZAKOŃCZENIA (OPÓŹNIENIE STARTU)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Gdy ikona 🕒 miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.



Nacisnąć + lub —, aby ustawić czas zakończenia gotowania, a następnie nacisnąć ✓, aby potwierdzić i aktywować funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upłynięciu czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia. W trakcie oczekiwania możesz nacisnąć + lub —, aby zmienić zaprogramowany czas zakończenia lub nacisnąć ◁◁ 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 (OKRĄGŁE WARSTWY)

W celu prawidłowego ustawienia funkcji należy postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu i nacisnąć przycisk + lub —, aby ustawić wymaganą wartość, a następnie nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić.

STOPIEŃ DOGOTOWANIA / PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypieczenia potrawy.

Po wyświetleniu się monitu nacisnąć + lub —, aby wybrać żądany poziom wypieczenia od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Nacisnąć ✓ lub ▷, aby potwierdzić i włączyć funkcję..

W ten sam sposób, gdy jest to dozwolone, niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie poziomu przyrumieniania między niskim (-1) i wysokim (+1).

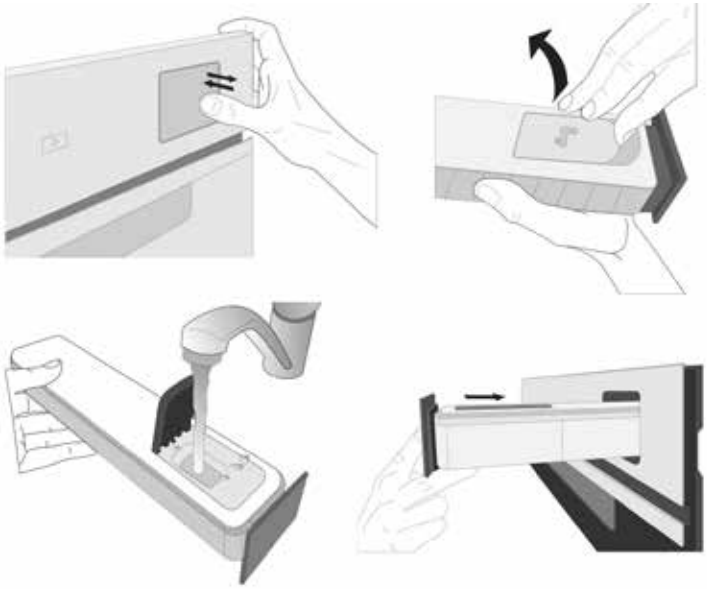
. PIECZENIE NA PARZE

Wybranie opcji „Para" lub „Termoobieg + para" w funkcjach manualnych lub jeden z kilku przepisów dedykowanych funkcji 6th Sense, umożliwia pieczenie każdego rodzaju żywności dzięki użyciu pary. Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji

konwencjonalnych: skraca to czas pieczenia, ogranicza utratę cennych składników odżywczych potraw i zapewnia uzyskanie doskonałych, naprawdę smacznych wyników przy wszystkich zastosowanych przepisach. Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte.

Aby przystąpić do gotowania na parze, konieczne będzie doprowadzenie wody do komory piekarnika znajdującego się wewnątrz piekarnika za pomocą wysuwanej szuflady na panelu sterowania.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „DODAJ WODY", wyciągnij szufladę, otwórz pokrywę szuflady i napełnij ją wodą do poziomu wskazanego na wyświetlaczu. Zamknij szufladę pchając ją ostrożnie w stronę panelu, aż do pełnego zamknięcia. Po włożeniu szuflady naciśnij przycisk START, aby kontynuować cykl gotowania. Szuflada musi być zawsze zamknięta z wyjątkiem wypełniania zbiornika wodą.



Po pierwszym napełnieniu, w przypadku dłuższych cykli gotowania, gdy woda się skończy, konieczne może być jej ponowne dolanie w celu dokończenia cyklu: piekarnik podpowie to w razie potrzeby.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

W dowolnym momencie, jeśli ustawienia początkowe są odpowiednie lub po zaprogramowaniu żądanych ustawień, wcisnąć ▷ w celu aktywowania funkcji.

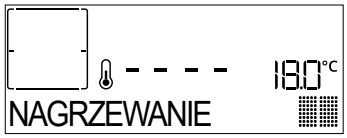
W fazie opóźnienia po wciśnięciu ▷ piekarnika wygeneruje pytanie, czy faktycznie należy ominąć tę fazę i natychmiast uruchomić funkcję.

Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich. W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk ⏻.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Możesz wybrać inną funkcję lub poczekać na całkowite ochłodzenie.

4. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje obejmują fazę wstępnego nagrzewania piekarnika: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Po zakończeniu tej fazy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę, wymaganą, aby „DODAJ POTRAWĘ". W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, umieścić potrawę w piekarniku, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie, naciskając przycisk ✓ lub ▷.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. Zawsze można zmienić żądaną temperaturę za pomocą + lub —.

5. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność, o której informuje wyświetlacz i zamknąć drzwiczki, a następnie nacisnąć przycisk ▷, aby kontynuować gotowanie.

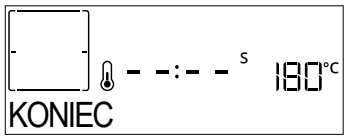
W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 10% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wcisnąć ✓ lub ▷, aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Nacisnąć ▷ aby pominąć te czynności. . W przeciwnym razie, jeśli po upływie określonego czasu nie zostanie wykonana żadna czynność, piekarnik będzie kontynuował pieczenie.

6. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

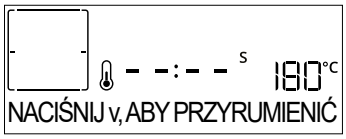


Nacisnąć ▷, aby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez ustawiania czasu trwania) lub nacisnąć +, żeby wydłużyć czas pieczenia, ustawiając nową wartość. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane.

PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie

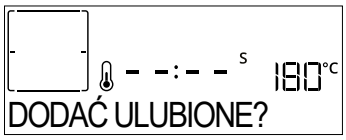
potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.



Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć, ✓ , aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania. W każdym momencie można zatrzymać czas, wciskając przycisk ⏻, aby wyłączyć piekarnik.

. ULUBIONE

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat zachęcający do zapisania funkcji na liście ulubionych pod numerem od 1 do 10.

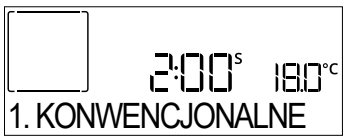


Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć ✓ , aby ignorować nacisnąć ◁◁.

Po naciśnięciu ✓ nacisnąć + lub — , aby wybrać pozycję numeru, a następnie nacisnąć ✓ , aby potwierdzić.

Uwaga: Jeśli pamięć jest pełna lub dany numer został już wykorzystany, należy zatwierdzić nadpisanie poprzedniej funkcji na danym numerze.

Aby w późniejszym czasie wywołać zapisane funkcje, nacisnąć ♡ : Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.



Nacisnąć + lub — aby wybrać funkcję, potwierdzić poprzez naciśnięcie ✓ , a następnie nacisnąć ▷ , aby ją uaktywnić.

. CZYSZCZENIE

- **PYRO**

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.

Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone. Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, przed użyciem funkcji Pyro usuń największe zabrudzenia wilgotną gąbką oraz standardowym środkiem do czyszczenia piekarników. Funkcję „Pyro" należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Nacisnąć przycisk ✧, aby wyświetlić „Pyro" na wyświetlaczu.

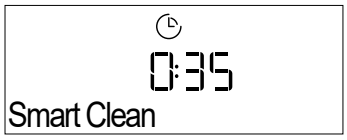
Nacisnąć przycisk + lub — , aby wybrać żądany cykl, a następnie nacisnąć ✓ , aby potwierdzić. Po wybraniu cyklu, jeśli chcemy, nacisnąć + lub — , aby ustawić godzinę zakończenia cyklu (opóźnienie rozpoczęcia), następnie nacisnąć ✓ ,aby potwierdzić.

Wyczyścić drzwiczki i wyjąć wszystkie akcesoria zgodnie z podpowiedzią, następnie zamknąć drzwiczki i nacisnąć ▷ po wykonaniu tych czynności: piekarnik rozpocznie cykl samoczynnego czyszczenia, natomiast drzwiczki zamkną się automatycznie: na wyświetlaczu pojawi się komunikat z ostrzeżeniem i rozpocznie się odliczanie czasu, wskazujące stan cyklu.

Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu.

- **SMARTCLEAN (INTELIGENTNE CZYSZCZENIE)**

Nacisnąć przycisk ✧ aby wyświetlić „Smart Clean" na wyświetlaczu .



Nacisnąć ▷ , aby włączyć tę funkcję: na wyświetlaczu pojawi się komunikat dotyczący wszystkich czynności niezbędnych do uzyskania najlepszych wyników czyszczenia: Podążać za wskazówkami i po zakończeniu nacisnąć ✓ . Po zakończeniu wszystkich czynności, jeśli zachodzi taka konieczność, nacisnąć ▷ , żeby aktywować cykl czyszczenia.

Uwaga: W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu zacznie migać odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.

.OPRÓŻ. WODY

Funkcja opróżniania umożliwia spuszczenie wody tak, aby nie pozostawała w wytwornicy pary. Niniejszy produkt został opracowany w celu automatycznego uruchomienia cyklu opróżniania po zakończeniu gotowania.

Około 30 minut po zatrzymaniu/zakończeniu gotowania piekarnik automatycznie opróżni system, przenosząc resztki wody do szuflady (należy uważać, aby nie wyjąć szuflady po zakończeniu gotowania). Po zakończeniu szufladę można wyjąć i opróżnić. Zalecamy opróżnienie szuflady, jak tylko opróżnianie zostanie zakończone.

.ODKAMIENIANIE

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie układu przepływu pary w

najlepszym stanie. Po uruchomieniu funkcji należy wykonać wszystkie kroki wskazane na wyświetlaczu. Średni czas trwania całej funkcji to około 140 minut.

Usuwanie kamienia może zostać zainicjowane w dowolnym momencie przez użytkownika z poziomu menu czyszczenia.

Gdy nadejdzie czas na cykl odkamieniania, zostanie to wskazane na wyświetlaczu (patrz poniższa tabela).

KOMUNIKAT DOTYCZĄCY ODKAMIENIANIA	ZNACZENIE
<ZALECANE ODKAMIENIANIE> Pojawia się po około 15 godzinach cykli pieczenia na parze*	Zaleca się przeprowadzenie cyklu odkamieniania.
<POTRZEBNE ODKAMIENIANIE> Pojawia się po około 20 godzinach cykli pieczenia na parze*	Odkamienienie jest wymagane. Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu pieczenia na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl odkamieniania.

*bazując na domyślnym poziomie twardości wody (4 - Twarda). Liczba godzin cykli gotowania na parze, jaka musi minąć, aby pojawiły się komunikaty dotyczące odkamieniania, zależy od poziomu twardości wody ustawionego w urządzeniu.

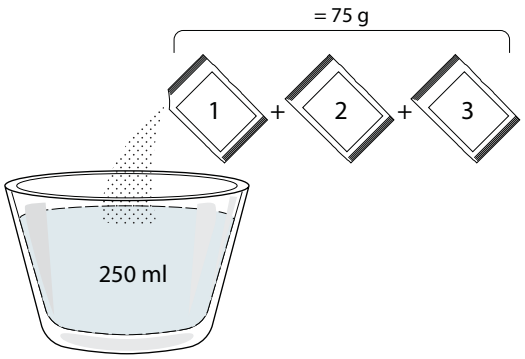
Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia wewnętrznego obwodu pary.
Przed uruchomieniem fazy odkamieniania urządzenie sprawdzi, czy w komorze piekarnika znajdują się resztki wody i w razie potrzeby może zostać wykonany cykl opróżniania. W takim przypadku konieczne będzie opróżnienie szuflady po zakończeniu cyklu opróżniania przed kontynuowaniem fazy odkamieniania.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 30 minut od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST GORĄCA".

» **FAZA 1/2: ODKAMIENIANIE (70 MIN)**

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <DODAJ 0,25 L ROZTWORU>, należy wlać roztwór odkamieniający do szuflady. Aby uzyskać najlepsze wyniki w odkamienianiu, zalecamy napełnienie zbiornika roztworem składającym się z 75 g konkretnego produktu WPRO i 250 ml wody pitnej. Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji pary w piekarniku. W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub **www.whirlpool.eu**.

Whirlpool nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenie spowodowane użyciem innych środków czyszczących dostępnych na rynku.



Gdy roztwór odkamieniający zostanie nalany do szuflady, nacisnąć ▷, aby rozpocząć główny proces odkamieniania. Fazy odkamieniania nie wymagają przebywania przed urządzeniem. Po zakończeniu każdej z faz zostanie odtworzone powiadomienie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się instrukcja przejścia do następnej fazy.

Po zakończeniu fazy odkamieniania, komora piekarnika zostanie opróżniona: roztwór odkamieniający użyty w tej fazie zostanie wlany do wyjmowanej szuflady. Opróżnić szufladę.

» **FAZA 2/2: PŁUKANIE (30 MIN.)**

Aby usunąć pozostałości kamienia z szuflady i obiegu pary, należy wykonać cykl płukania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się <DODAJ 0,25 L WODY>, należy napełnić zbiornik 0,25 l wody pitnej, a następnie nacisnąć ▷, aby rozpocząć płukanie. Nie wyłączać piekarnika, dopóki wszystkie czynności wymagane przez funkcję nie zostaną zakończone.

Uwaga: W razie potrzeby system może zażądać opróżnienia szuflady i powtórzenia tej operacji.

Po zakończeniu procedury odkamieniania zaleca się osuszenie wnęki z potencjalnych pozostałości wody. Teraz będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze. Opróżnić szufladę. Cykl usuwania kamienia został zakończony.

Uwaga: w trakcie cyklu odkamieniania może być słyszalny hałas, ponieważ uruchamiane są pompy piekarnika w celu zagwarantowania optymalnej wydajności odkamieniania.

Po rozpoczęciu cyklu konserwacji nie należy wyjmować szuflady, chyba że urządzenie tego zażąda.

Uwaga: Po napełnieniu komory piekarnika roztworem odkamieniającym i wyświetleniu na wyświetlaczu komunikatu „FAZA ODKAMIENIANIA 1/2" nie należy przerywać cyklu, w przeciwnym razie cały cykl odkamieniania należy powtórzyć przed uruchomieniem jakiejkolwiek funkcji pary.

. MINUTNIK

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij ikonę ⏱. Nacisnąć + lub —, aby ustawić żądany czas, a następnie nacisnąć ✓, aby rozpocząć odliczanie czasu.

Gdy tylko minutnik zakończy odliczanie wybranego czasu,

na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Minutnik nie włącza żadnego z cykli gotowania.

Minutnik można aktywować również wtedy, gdy jakaś funkcja jest uruchomiona.

Timer będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji.

W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę ⏱), ale kontynuuje odliczanie w tle. Aby edytować minutnik, możesz nacisnąć ikonę ⏱ i ustawić godzinę za pomocą ikony + lub — .

Aby wyłączyć minutnik, należy nacisnąć ikonę ⏱ , a następnie wybierać — do momentu wyświetlenia czasu "--:--". Nacisnąć ✓ , aby potwierdzić.

. BLOK. KLAWIATURY

W celu zablokowania klawiatury naciśnij i przytrzymaj ◁◁ przez co najmniej pięć sekund. Wykonać tę czynność ponownie, aby odblokować klawiaturę.

Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając ⏻.

. KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW (JE

Sonda umożliwia mierzenie temperatury rdzenia różnych rodzajów potraw podczas pieczenia, aby zapewnić osiągnięcie optymalnej temperatury potrawy. Temperatura w piekarniku różni się w zależności od wybranej funkcji, ale zakończenie gotowania jest zawsze zaprogramowane po osiągnięciu określonej temperatury.

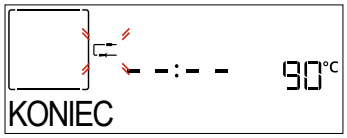
Po wprowadzeniu sondy, aktywuje się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Wsadzono Sondę".

Wybrać żądaną funkcję z tych, które są kompatybilne (Konwencjonalna, Termoobieg, Pieczenie konwekcyjne, Turbo grill, Termoobieg Eco, Gotowanie Maxi, funkcje 6th Sense): Wyświetlacz podpowiada ustawienie docelowej temperatury sondy: Naciśnij + lub — , aby ją ustawić i naciśnij ✓ , aby ustawić następujące parametry pieczenia.

Ponieważ koniec pieczenia jest zaprogramowany po osiągnięciu żądanej temperatury, nie jest możliwe ustawienie czasu pieczenia lub ustawienie konkretnej godziny, o której pieczenie miałoby się zakończyć. Oświetlenie pozostanie włączone do momentu usunięcia sondy.

Jeśli sonda zostanie usunięta podczas pieczenia, pieczenie będzie kontynuowane w trybie tradycyjnym (bez ograniczeń czasowych).

Urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy, a kiedy sonda osiągnie żądaną temperaturę, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia informacja.



Uwaga: Aby następnie zmienić ustawienia, naciśnij + lub — dla temperatury sondy lub naciśnij ◁◁ dla innych ustawień. Sygnał dźwiękowy oraz komunikat na wyświetlaczu poinformują użytkownika, jeśli użycie sondy nie będzie kompatybilne z wykonanym działaniem. W takim przypadku należy usunąć sondę.

Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazdka znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

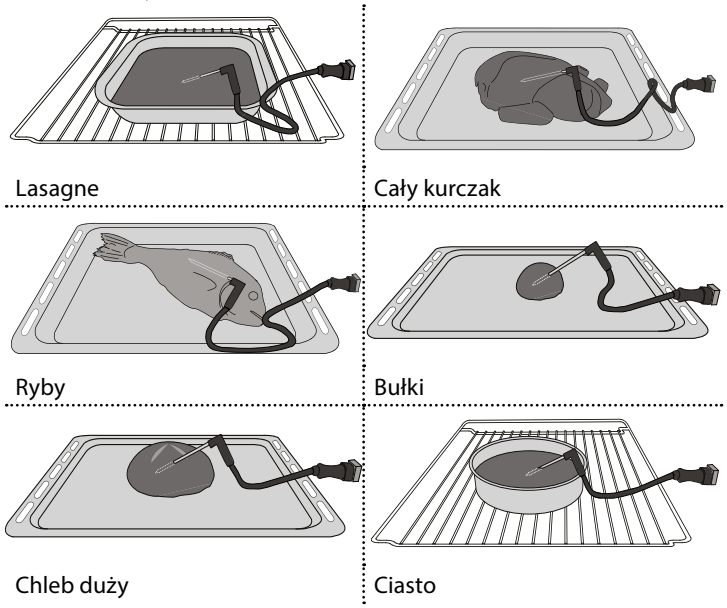
Kabel jest półsztywny i może być ukształtowany zgodnie z potrzebą, aby włożyć sondę do różnych potraw w najbardziej efektywny sposób. Upewnić się, czy kabel nie dotyka górnego elementu grzejnego podczas gotowania.

MIĘSO: Umieścić sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty. W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi, omijając puste przestrzenie.

RYBY (w całości): Umieść końcówkę sondy w najgrubszym miejscu, omijając ości.

WYROBY PIEKARNICZE I MAKARON: Włożyć końcówkę głęboko do ciasta, kształtując kabel, aby uzyskać optymalny kąt sondy.

Aby ugotować tego rodzaju żywność z wykorzystaniem sterowania sondą, wymagane jest użycie kompatybilnych funkcji 6th Sense. Jeśli użytkownik użyje sondy podczas pieczenia z funkcjami 6th Sense, pieczenie zostanie przerwane automatycznie, gdy wybrany przepis osiągnie idealną temperaturę rdzenia, bez konieczności ustawiania temperatury piekarnika.



. UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.

- Ze względu na wyższą temperaturę cyklu Pizza należy się spodziewać, że hałas wentylatora chłodzącego będzie nieco głośniejszy.

. UWAGI DOTYCZĄCE EFEKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ

- Wykorzystanie ciepła resztkowego: wyłączyć piekarnik 5/10 minut przed końcem pieczenia, aby wykorzystać pozostałe ciepło.
- Drzwiczki powinny być zamknięte: jeśli to możliwe, unikać otwierania drzwiczek piekarnika podczas pieczenia, ponieważ powoduje to uciekanie ciepła.
- Gotować większe porcje: używać piekarnika głównie do większych potraw (np. mięso powyżej 1 kg) lub większych porcji, aby maksymalnie wykorzystać zużytą energię.
- Regularnie czyścić uszczelkę drzwiczek: czysta uszczelka zapobiega utracie ciepła i zapewnia wydajne pieczenie.
- Podgrzewać tylko wtedy, gdy jest to konieczne: urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Wybierać ciemne blachy do pieczenia: ciemne blachy lepiej pochłaniają ciepło, poprawiając wydajność pieczenia.
- Zaplanować pieczenie: przygotować kilka potraw w sekwencji, aby wykorzystać ciepło resztkowe i uniknąć dodatkowego podgrzewania.
- Wybrać program oszczędzania energii: korzystać z dedykowanego programu ECO w celu obniżenia zużycia energii. Dodatkowe wejścia są opisane w tabeli pieczenia.
- Usunąć nieużywane akcesoria: wyjąć blachy lub ruszty, które nie są potrzebne, aby poprawić wydajność cyrkulacji ciepła i obniżyć pojemność cieplną produktu.

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg", można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np: ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczeni zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10-15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki - należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje" podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne". Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

WYRASTANIE

Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20-25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

6th sense TABELA GOTOWANIA

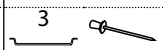
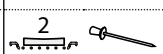
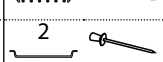
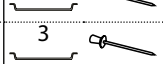
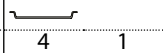
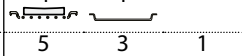
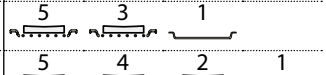
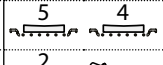
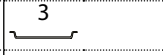
KATEGORIE ŻYWNOŚCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIE-NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg *	-	0	-	2
MIĘSO	Wołowina	Pieczeń	0,6 - 2 kg *	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Duszone mięso	0,6 - 2 kg *	0	-	-	3
	Wieprzowina	Pieczeń	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
		Golonka	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	3
		Kiełbasy i parówki	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4
	Cielęcina		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
	Jagnięcina	Pieczeń	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	2
		Gicz	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	2
	Drób	Pieczony kurczak	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		W całości nadziewany	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Filety i piersi	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Cały indyk	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Kebab	jeden ruszt	-	-	1/2	5 4
RYBY	Filety		0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2
	Filety mrożone		0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2
WARZYWA	Pieczone warzywa	Pieczone ziemniaki	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Warzywa faszerowane	0,1 - 0,5 kg [sztuka]	-	-	-	3
		Pieczone warzywa	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Zapiekane warzywa	Zapiekanka ziemniaczana	jedna taca	-	-	-	3
		Zapiekanka pomidorowa	jedna taca	-	-	-	3
		Zapiekanka paprykowa	jedna taca	-	-	-	3
		Zapiekane brokuły	jedna taca	-	-	-	3
		Zapiekanka kalafiorowa	jedna taca	-	-	-	3
		Zapiekane warzywa	jedna taca	-	-	-	3

* Sugerowana ilość

AKCESORIA	Ruszt	Taca do piekarnika / Taca do ciasta / Okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Sonda do potraw

Whirlpool

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOŚCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIE-NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
SŁONE WYPIEKI	Słone ciasto		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	
	Chleb	Bułki	60 - 150 g [sztuka]*	-	-	-	
		Bochenek kanapkowy	400 - 600 g [sztuka]	-	-	-	
		Chleb duży	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	
		Bagietki	200 - 300 g [sztuka]*	-	-	-	
	Pizza	Pizza okrągła	Okrągła	-	-	-	
		Pizza na grubym cieście	Blacha	-	-	-	
		Pizza [mrożona]	1 warstwa*	-	-	-	
			2 warstwy*	-	-	-	
			3 warstwy*	-	-	-	
			4 warstwy*	-	-	-	
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Biszkopt		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	
	Ciasteczka		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Ciasto ptysiowe		jedna taca *	-	-	-	
	Tarta		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Wyrastające ciasto z owocami		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	

* Sugerowana ilość

AKCESORIA	Ruszt	Taca do piekarnika / Taca do ciasta / Okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Sonda do potraw

TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
MROŻONA ŻYWNOŚĆ	Mrożone frytki		650 - 850 g	Tak	200	25 - 30	4 2
	Mrożone nuggetsy z kurczaka		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Paluszki rybne		500 g	Tak	220	15 - 20	4 2
	Krążki cebuli		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
WARZYWA	Panierowana świeża cukinia		400 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Domowe frytki		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	4 2
	Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20 - 30	4 2
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	4 2
	Skrzydełka kurczęce		200 - 1500 g	Tak	220	30 - 50	4 2
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	Tak	220	20 - 50	4 2
	Filet rybny		1 - 4 cm	Tak	220	15 - 25	4 2

W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw, rozprowadź cienką warstwę oleju na powierzchni potrawy.
Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

FUNKCJE	Smażenie bez tł.		
AKCESORIA	Blacha do smażenia bez tłuszczu	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie

TABELA GOTOWANIA NA PARZE + BEZ TŁUSZCZU

PRZEPIS	POZIOM PARY*	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasteczka / herbatniki	1	TAK	140 - 150	35 - 55	3
Małe ciasta / muffinka	1	TAK	160 - 170	30 - 40	3
Ciasta drożdżowe	1	TAK	170 - 180	40 - 60	2
Biszkopty	1	TAK	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1	TAK	200 - 220	20 - 40	3
Bochenek chleba	1	TAK	170 - 180	70 - 100	3
Mały chleb	1	TAK	200 - 220	30 - 50	3
Bagietka	1	TAK	200 - 220	30 - 50	3
Pieczone ziemniaki	2	TAK	200 - 220	50 - 70	3
Cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg	2	TAK	180 - 200	60 - 100	3
Cielęcina / wołowina / kawałki	2	TAK	160 - 180	60 - 80	3
Pieczeń wołowa 1 kg	2	TAK	200 - 220	40 - 50	3
Pieczeń wołowa 2 kg	2	TAK	200	55 - 65	3
Udziec jagnięcy	2	TAK	180 - 200	65 - 75	3
Duszona golonka wieprzowa	2	TAK	160 - 180	85 - 100	3
Kurczak / perliczka / kaczka 1 - 1,5 kg	2	TAK	200 - 220	50 - 70	3
Kurczak / perliczka / kaczka (kawałki)	2	TAK	200 - 220	55 - 65	3
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)	2	TAK	180 - 200	25 - 40	3
Filet rybny	3	TAK	180 - 200	15 - 30	3

*W przypadku wybrania funkcji automatycznej pary ta korelacja musi zostać pominięta. Piekarnik automatycznie wybierze najlepszy poziom pary dostosowany do wybranej temperatury.

AKCESORIA		
	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Leavened cakes / Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	4 1
Ciasta z nadzieniem (sernik, strudel, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	3
		Tak	160 - 200	30 - 90	4 1
Ciasteczka		Tak	150	20 - 40	3
		Tak	140	30 - 50	4
		Tak	140	30 - 50	4 1
		Tak	135	40 - 60	5 3 1
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
Ptysie		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	5 3 1
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	310	7 - 12	2
		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
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	3
		Tak	180 - 190	45 - 60	4 1
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCJE									
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cykl Eco	Pizza

AKCESORIA					
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190 - 200	20 - 30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 1
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni		Tak	190 - 200	45 - 65	3
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	190 - 200	80 - 110	3
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	3
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190 - 200	80 - 130	2
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40 - 60	3
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	180 - 200	50 - 60	2
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	5
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	4 3
Kiełbaski/ kebab/ żeberka/ hamburger		-	2 - 3 (Środkowa - Wysoka)	15 - 30 **	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	2 1
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	3
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	3
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	3
Ciasteczka	4 COOK Ciasteczka	Tak	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarty	4 COOK Tarty	Tak	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizza okrągła	4 COOK Pizza	Tak	210	40 - 60	5 3 2 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	5 3 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ pieczone warzywa (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)	4 COOK Menu	Tak	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	4 1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	4 1
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	ECO	-	200	50 - 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).

FUNKCJE									
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cykl Eco	Pizza

AKCESORIA					
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw.
Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.
Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów.
Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych.
Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Nosić rękawiczki ochronne.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

Można użyć standardowego środka do czyszczenia piekarnika, który zmiękczy i usunie pozostałości, dzięki czemu ręczne czyszczenie komory piekarnika i akcesoriów stanie się łatwiejsze.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

• Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

• Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

• Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Smart Clean". (Tylko w niektórych modelach).

• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

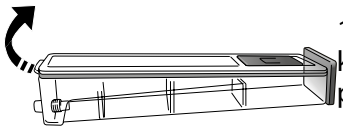
• Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.
Nie myj sondy do żywności i sondy do mięsa (jeśli jest stosowana) w zmywarce.
Tacę do smażenia bez tłuszczu (jeśli jest stosowana) można myć w zmywarce.

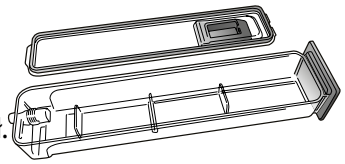
KONSERWACJA SZUFLADY NA WODĘ

Uwaga: Szuflada na wodę nie nadaje się do mycia w zmywarce: ryzyko uszkodzenia!
Po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze, po około 30 minutach piekarnik automatycznie wykonuje cykl opróżniania trwający około jednej minuty, odprowadzając w ten sposób całą wodę z systemu do wyjmowanej szuflady.
Uwaga: Należy unikać pozostawiania wody w instalacji dłużej niż przez 2 dni.
W celu całkowitego usunięcia wody lub wyczyszczenia wewnętrznych powierzchni można otworzyć szufladę na wodę:



1. Popchnij do góry tylną klapkę, aby zdjąć górną pokrywę szuflady na wodę.

2. Po zakończeniu czyszczenia można zamknąć szufladę, wkładając dwie przednie klapki do przednich otworów i popychając tylną stronę w dół.



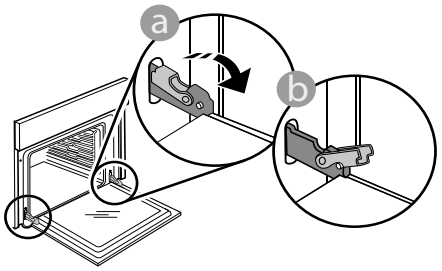
Do napełniania szuflady na wodę należy używać wyłącznie wody o temperaturze pokojowej: gorąca woda może wpływać na działanie układu pary. Używać wyłącznie wody pitnej.

KOMORA PIEKARNIKA

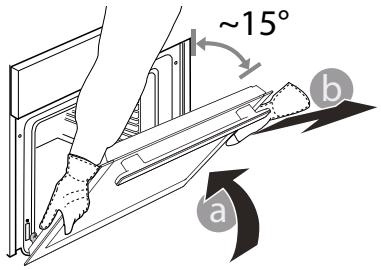
Aby piekarnik zawsze pracował z optymalną wydajnością oraz aby zapobiec gromadzeniu się kamienia w miarę upływu czasu, zalecamy regularne korzystanie z funkcji „Odkamieniania". Po długim okresie nieużywania funkcji przyrządzania na parze Steam, zaleca się włączenie cyklu przyrządzania na parze przy pustym piekarniku, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.

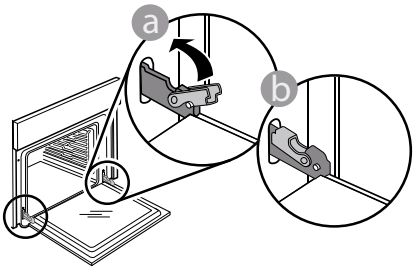


2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami - nie trzymać ich za uchwyt.
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

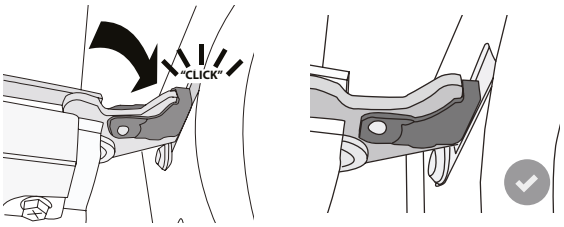


3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz zablokowując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.
Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

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: Żarówki halogenowe 40 W/230 ~ V typu G9, T300°C.

Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym. (Regulacja WE 244/2009) Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

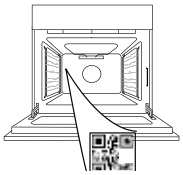
Jeśli używa się żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękoma – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F", po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F".
Funkcja gotowania 6th Sense kończy się bez wyświetlania odliczania. Gotowanie kończy się przed końcem odliczania.	Ilość jedzenia różni się od zalecanego zakresu. Drzwiczki otwarte podczas gotowania.	Otwórz drzwiczki i sprawdź stopień wysmażenia potrawy. W razie potrzeby dokończ gotowanie, wybierając funkcję tradycyjną.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO" jest włączona „On", wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
Światło gaśnie.	Włączony tryb "ECO".	Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ECO" i wybrać "Off" (Wyłącz).
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieć elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ZASILANIE" i wybrać "NISKI".
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3	Sonda żywności nie jest prawidłowo podłączona	Sprawdzić podłączenie sondy żywności

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową **docs.whirlpool.eu/docs**
- 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.



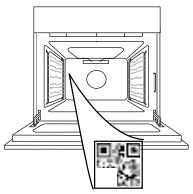
®/TM/© 2026 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

Whirlpool

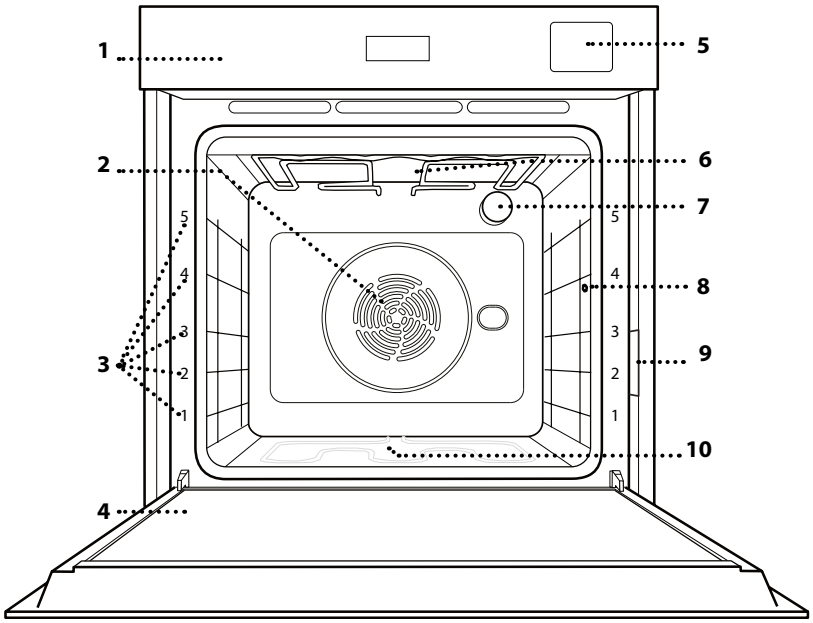
OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO WHIRLPOOL
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em **www.register10.eu**

Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES, LEIA O CÓDIGO QR NO SEU APARELHO

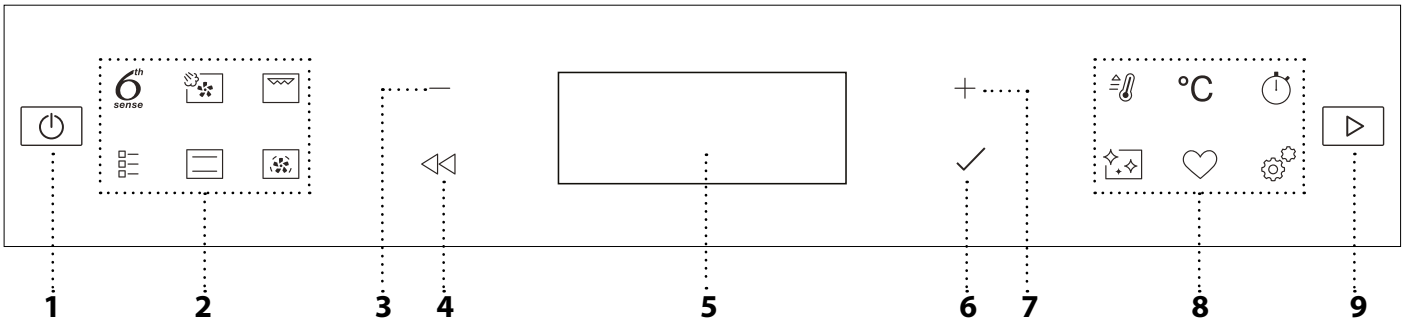


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventilador e resistência circular (não visíveis)
3. Guias de nível (o nível está indicado parte frontal do forno)
4. Porta
5. Gaveta da água
6. Resistência superior/grill
7. Lâmpada
8. Ponto de inserção da sonda de temperatura
9. Placa de identificação (não remover)
10. Resistência inferior (invisível)

PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF
Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa.

2. FUNÇÕES DE ACESSO DIRETO
Para aceder rapidamente às funções e ao menu.

3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS
Para percorrer um menu e diminuir as definições, valores ou uma função.

4. RETROCEDER
Para regressar ao ecrã anterior. Permite mudar as definições durante a cozedura.

5. VISOR

6. CONFIRMAR
Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

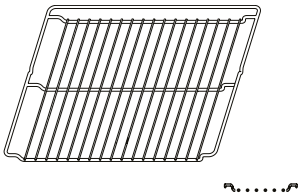
7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS
Para percorrer um menu e aumentar as definições ou valores de uma função.

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.

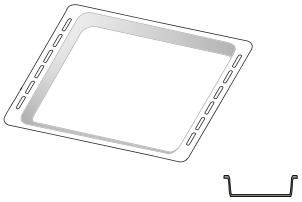
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



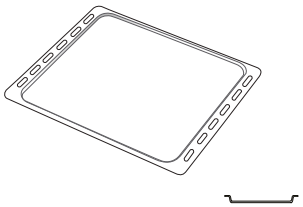
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR



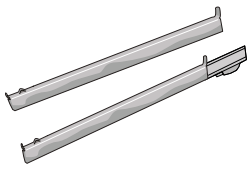
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, foccacia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR *



Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*

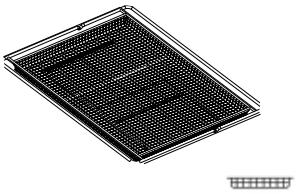


Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

SONDA DE TEMPERATURA

Para medir de forma precisa a temperatura interna do alimento durante a cozedura. Graças ao seu suporte rígido, pode ser utilizado para carne e peixe, mas também para pão, bolos e pastelaria.

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.

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.
* Disponível apenas em determinados modelos

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.

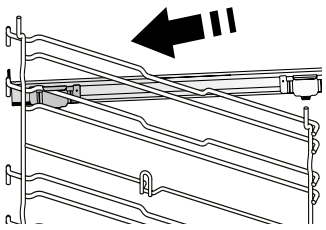
Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

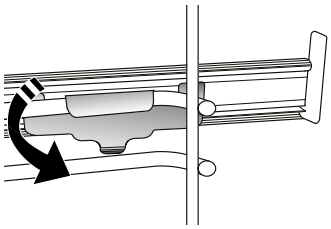
• Para remover as guias de nível, levante-as e puxe as partes inferiores para fora dos seus alojamentos: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

• 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.

INSTALAR AS CORREDIÇAS



Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.
Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar.



Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.

Nota: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

FUNÇÕES

6TH SENSE

Estas funções permitem uma cozedura totalmente automática para todos os tipos de alimentos (lasanha, carne, peixe, legumes, bolos e pastéis, bolos salgados, pão, pizza). Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

VAPOR+AR

Combinando as propriedades do vapor com as do ar forçado, esta função permite-lhe cozinhar pratos agradavelmente estaladiços e dourados no exterior, mas ao mesmo tempo tenros e suculentos no interior. Para obter os melhores resultados de cozedura, recomendamos que seleccione um vapor de NÍVEL 3 para cozinhar peixe, de NÍVEL 2 para carne e de NÍVEL 1 para pão e sobremesas.
Para mais informações sobre os ciclos de cozedura manual ar forçado+vapor, consulte a tabela de cozedura "Vapor+Ar".

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.

FUNÇÕES TRADICIONAIS

- **COZ. CONVECÇÃO**
  Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.
- **COOK 4**
  Para cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em quatro níveis ao mesmo tempo. Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, bolos, pizzas redondas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozedura para obter os melhores resultados.
- **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 pré-aquecer o forno.
- **FUNÇÕES ESPECIAIS**
  - » **PIZZA**
    Esta função permite-lhe cozinhar uma excelente pizza caseira, em menos de 10 minutos, como num restaurante.
    O ciclo de cozedura dedicado funciona a um nível de temperatura superior a 300 graus Celsius, proporcionando pizzas macias por dentro, estaladiças nas bordas e com um dourado perfeitamente uniforme.
    Combinando esta função com o acessório Pizza Stone WPro e pré-aquecendo durante 30 minutos, pode cozer uma pizza em 5-8 minutos.
    (Para encomendas e informações, contactar o serviço pós-venda ou www.whirlpool.eu)
  - » **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.
  - » **MANTER QUENTE**
    Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.
  - » **DESCONGELAR**
    Para descongelar mais rapidamente os alimentos. Coloque os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.
  - » **CICLO ECO ***
    Para assar peças de carne recheadas e filetes de carne num único nível. Quando este ciclo Eco está a ser utilizado, a luz permanece apagada durante a 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.
  - » **COZEDURA MAXI**
    A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confecionar peças de carne grandes (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique tostado de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.

CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

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.

PREAQ. RÁPIDO

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.

TEMPORIZADOR

Para manter o tempo sem ativar uma função.

LIMPEZA

- **PIROLÍTICA**

Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Estão disponíveis dois ciclos de auto-limpeza: um ciclo de limpeza completo (Pirolítica) e um ciclo de limpeza reduzido (Pirolítica Eco). Recomendamos a utilização do ciclo completo para obter o melhor desempenho de limpeza.

- **SMARTCLEAN**

A ação do vapor libertado durante este ciclo especial de limpeza a baixa temperatura permite eliminar facilmente a sujidade e os resíduos alimentares. Deite 200 ML de água no fundo da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.

- **DESCALCIFICAR**

Para remover depósitos de calcário da caldeira. Recomendamos a utilização desta função a intervalos regulares. Se não o fizer, aparece no ecrã uma mensagem que recorda a necessidade de limpar a câmara de cozimento.

FAVORITO

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.

DEFINIÇÕES

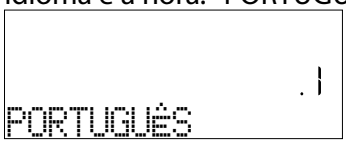
Para ajustar as definições do forno. Quando o modo "ECO" está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga-se após 1 minuto. Será novamente ativado automaticamente quando algum dos botões for premido. Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), 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.

* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

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.

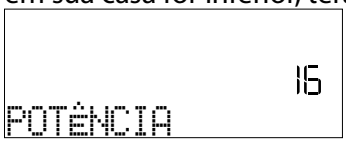


Prima + ou — para percorrer a lista de idiomas disponíveis e selecionar o idioma pretendido. Prima ✓ para confirmar a seleção.

Nota: O idioma pode ser posteriormente alterado seleccionando "LANGUAGE" no menu "SETTINGS", disponível premindo ⚙

2. DEFINIR O CONSUMO DE POTÊNCIA

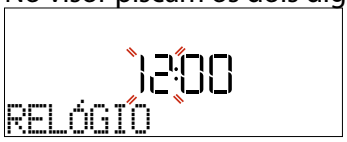
O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13).



Aceda à função “POTÊNCIA” a partir das “DEFINIÇÕES” e selecione a opção “BAIXO”.

3. ACERTAR A HORA

Após selecionar o idioma, terá de acertar a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



Prima + ou — para definir a hora correcta e prima ✓ : No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos. Prima + ou — para definir os minutos e prima para confirmar ✓ .

Nota: Poderá ser necessário acertar novamente a hora após um longo corte de potência. Selecione a opção "RELÓGIO" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir ⚙

4. DEFINIR O NÍVEL DE DUREZA DA ÁGUA

Para permitir que o forno funcione de forma eficiente e para garantir que avisa regularmente o utilizador para efetuar o ciclo de descalcificação quando necessário, é importante definir o nível correto de dureza da água. Para definir, ligue o forno premindo ⏻, prima Definições ⚙ e utilize os botões de navegação + e — para selecionar "DUREZA DA ÁGUA". Prima ✓ para confirmar. Utilize os botões de navegação + e — para selecionar o nível correto para a água da sua área, com base na tabela seguinte:

TABELA DE NÍVEIS DE DUREZA DA ÁGUA				
Nível		°dH alemão graus	°fH francês graus	°Clark Português (PRT) graus
1	Muito macia	0-6	0-10	0-7
2	Macia	7-11	11-20	8-14
3	Médio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Muito dura	35-50	61-90	43-62

Prima ✓ para confirmar.

Para o nível de dureza da água, a predefinição é "Duro".

5. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: Isto é perfeitamente normal.
Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura convecção").

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

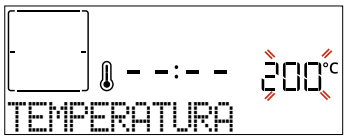
Prima ⏻ para ligar o forno: o visor mostrará a última função principal utilizada ou o menu principal.

As funções podem ser selecionadas utilizando o ícone para as funções principais ou percorrendo o menu: Para selecionar um item de um menu (o visor apresentará o primeiro item disponível), prima + ou — para selecionar o item pretendido e, em seguida, 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. Premir ◁◁ permite-lhe alterar novamente a definição anterior

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL / NÍVEL DE VAPOR



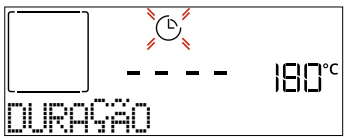
Quandoo valor piscar no visor, prima + ou — para o alterar e, em seguida, prima ✓ para confirmar e continuar com as definições que se seguem (se possível).

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 ativada a função, a temperatura/nível do grill pode ser alterada utilizando os botões + ou — , depois de premir o botão °C .

DURAÇÃO



Quandoo ícone ◷ piscar 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 atrasado.

Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo ⏱ : prima + ou — para o alterar e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

HORA DE FIM (INICIAR DELAY)

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função, programando a sua hora de fim. O visor apresenta a hora de fim enquanto o ícone ◷✓ pisca.

Prima + ou — para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar e ativar a função. Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Nota: Programar um início atrasado da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela. Durante o tempo de espera, pode premir + ou — para alterar a hora de fim programada ou premir ◁◁ para alterar outras definições. Ao premir ⏱ , para visualizar informação, é possível alternar entre a hora de fim e a duração.

. 6TH SENSE

Estas funções selecionam automaticamente o melhor modo, temperatura e duração da cozedura para cozinhar, assar ou cozer todos os pratos disponíveis.

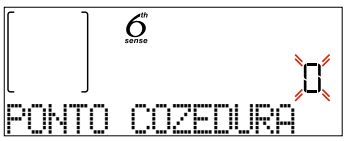
Quanto for necessário, indique apenas as características dos alimentos para obter o resultado ideal.

PESO / ALTURA (CAMADAS REDONDAS)

Para definir corretamente a função, siga as indicações do visor, quando solicitado, e prima + ou — para definir o valor pretendido 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, quando for permitido, é possível ajustar o nível para aloirar entre baixo (-1) e alto (+1).

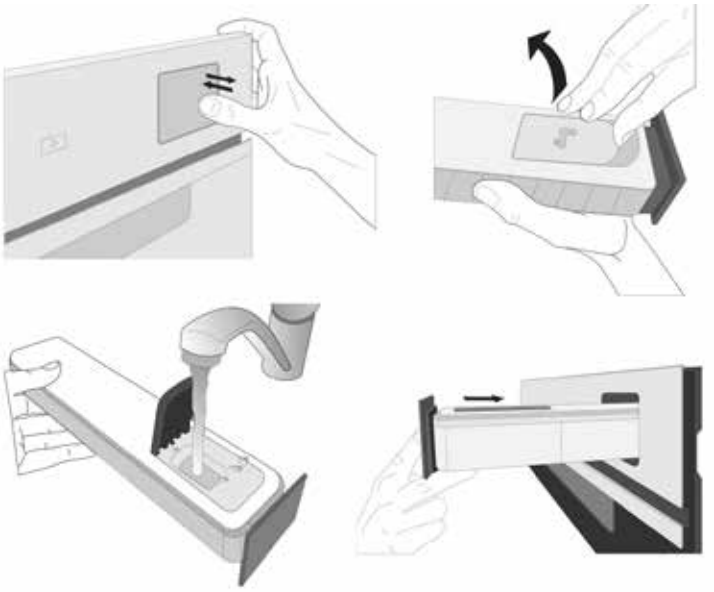
. COZINHAR A VAPOR

Seleccionando "Vapor" ou "Ar forçado+Vapor" dentro das funções manuais ou uma das várias receitas dedicadas 6th Sense, é possível cozinhar qualquer tipo de alimento graças à utilização 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 ecrã com indicações "ADICIONAR ÁGUA", extrair a gaveta, abrir a tampa da gaveta e enchê-la com água até ao nível solicitado no ecrã. Feche a gaveta, empurrando-a cuidadosamente na direção do painel até que fique completamente fechada. Após a inserção da gaveta, prima START para prosseguir com o ciclo de cozedura. 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.

3. INICIAR A FUNÇÃO

A qualquer momento, se os valores predefinidos forem os desejados ou quando tiver aplicado as definições que necessita, prima [▷] para ativar a função.

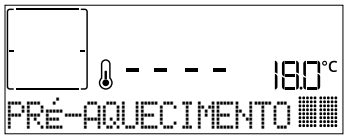
Durante a fase de início diferido, ao premir [▷] o forno irá perguntar se deseja saltar esta fase, iniciando imediatamente a função.

Lembre-se: Depois de selecionada a função, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função. Pode interromper a função a qualquer altura, premindo [⏻].

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Pode selecionar uma função diferente ou aguardar o arrefecimento completo.

4. PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.



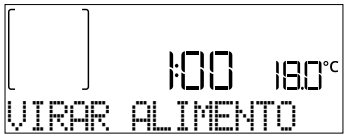
Quando esta fase terminar, será emitido um som e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida, solicitando-lhe "ADIC. ALIMENTO". Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo ✓ ou [▷].

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento. Poderá alterar sempre a temperatura que deseja que o forno atinja, premindo + ou — .

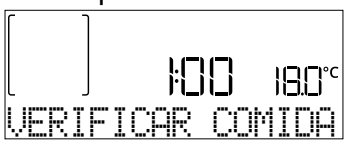
5. VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

Algumas funções 6th Sense necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura.



Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar. Abra a porta, realize a ação indicada no visor, feche a porta e, em seguida, prima [▷] para continuar a cozedura.

Da mesma forma, a 10% do fim da cozedura, o forno indica que deve verificar os alimentos.

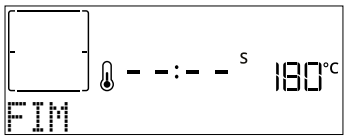


Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar. Verifique os alimentos, feche a porta e prima ✓ ou [▷] para continuar a cozinhar.

Nota: Prima [▷] para ignorar estas ações. Caso contrário, se não for realizada qualquer ação após um determinado período de tempo, o forno continuará a cozinhar.

6. FIM DA COZEDURA

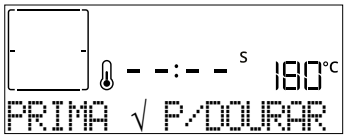
Será emitido um som e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima [▷] para continuar a cozinhar no modo manual (sem duração definida) ou prima + para prolongar o tempo de cozedura, configurando uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão mantidos.

DOURAR

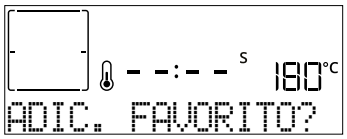
Algumas funções do forno permitem-lhe aloirar a superfície dos alimentos, ativando o grill quando a cozedura está concluída.



Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima, se necessário, ✓ para iniciar um ciclo de tostado 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.

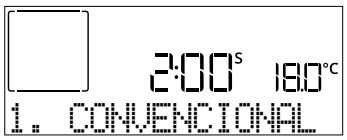


Se quiser guardar a função como favorita e guardar as configurações atuais para uso futuro, prima ✓ , caso contrário, prima ◁◁ para ignorar.

Uma vez premido ✓ , prima o botão + ou — para selecionar a posição do número e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

Nota: Se a memória estiver cheia ou o número que pretende já tiver sido atribuído, o forno solicitar-lhe-á se deseja substituir a função anterior.

Para posterior acesso às funções que gravou, prima ♡ : O visor apresentará a sua lista de funções favoritas.



Prima + ou — para selecionar a função; confirme premindo ✓ e, em seguida, prima ▷ para ativar.

. LIMPEZA

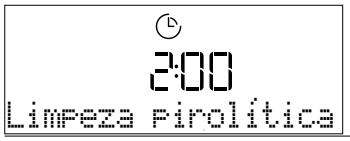
- **PIROLÍTICA**

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados. Para obter melhores resultados de limpeza, remova a sujidade mais difícil com uma esponja húmida e um produto de limpeza para fornos comum antes de utilizar a função Pyro. Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Prima ✨ para visualizar "Pyro" no visor.



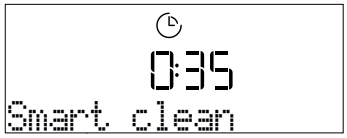
Prima + ou — para selecionar o ciclo pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar. Uma vez selecionado um ciclo, se desejado, prima + ou — para definir a hora de fim (atraso de arranque) e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

Limpe a porta e retire todos os acessórios conforme solicitado, depois feche a porta e prima ▷ quando terminar: o forno inicia o ciclo de limpeza automática e a porta do mesmo fecha-se automaticamente: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.

Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.

- **SMARTCLEAN**

Prima ✨ para visualizar "Smart Clean" no ecrã.



Prima ▷ para ativar a função: o visor apresentará todas as ações necessárias para obter os melhores resultados de limpeza: Siga as indicações 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 esvaziará 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.

.DESCALCIFICAR

Esta função especial, ativada em intervalos regulares, permite-lhe manter o sistema de vapor nas melhores condições. Uma vez iniciada a função, siga todos os passos indicados no visor. A duração média da função completa é de cerca de 140 minutos.

A descalcificação pode ser iniciada a qualquer momento pelo utilizador a partir do menu Limpeza.

O visor indica-lhe quando é altura de efetuar um ciclo de descalcificação (ver a tabela abaixo).

MENSAGEM DE DESCALCIFICAÇÃO	SIGNIFICADO
<DESCALCIFICAÇÃO RECOMENDADA> Aparece após cerca de 15 horas de ciclos de vapor*	Recomenda-se a execução de um ciclo de descalcificação.
<DESCALCIFICAÇÃO NECESSÁRIA> 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.

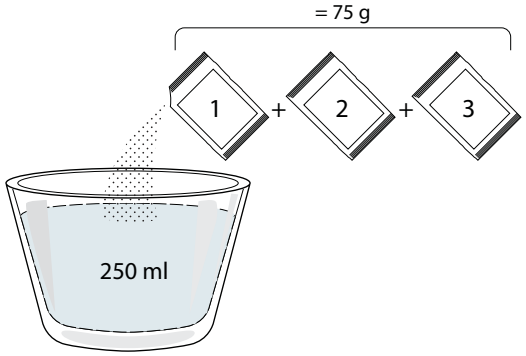
O procedimento de descalcificação também pode ser efetuado sempre que o utilizador desejar uma limpeza mais profunda do circuito interno de vapor.
Antes de iniciar a fase de descalcificação, o aparelho verifica se existe água residual na caldeira e, se necessário, efetua um ciclo de drenagem. Neste caso, 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. 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. Por favor, esvazie a gaveta.

» **FASE 2/2: ENXAGUAMENTO (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.

Nota: se necessário, o sistema pode ser solicitado a esvaziar a gaveta e a repetir esta operação.

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. Por favor, esvazie a gaveta. O ciclo de descalcificação está concluído.

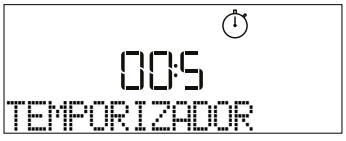
Nota: durante o ciclo de Descalcificação, é possível que se ouça algum ruído, uma vez que as bombas do forno são ativadas para garantir a eficiência ideal da descalcificação.

Uma vez iniciado o ciclo de manutenção, não retire a gaveta, exceto se o aparelho o solicitar.

Nota: Após o enchimento da caldeira com a solução descalcificante e a indicação no visor "FASE DESCALCIFICAÇÃO 1/2", o ciclo não deve ser interrompido, caso contrário, todo o ciclo de descalcificação deve ser repetido antes de se poder executar qualquer função de vapor.

. TEMPORIZADOR

Para ativar esta função, prima o ícone ⏱ . Prima + ou — para definir o período de tempo pretendido e, em seguida, prima ✓ para ativar o temporizador.



Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará quando o contador de minutos tiver terminado a contagem decrescente do tempo selecionado.

Nota: O temporizador não ativa quaisquer ciclos de cozedura.

O contador de minutos também pode ser ativado quando uma função está em funcionamento.

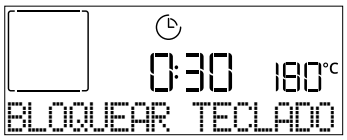
o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

Durante esta fase, não é possível ver o mini-mostrador (apenas será apresentado o ícone ⏱), que continuará a contagem decrescente em segundo plano. Para editar o temporizador, pode premir o ícone ⏱ e definir a hora utilizando o botão + ou — ícone.

Para cancelar o lembrete de minutos, prima o ícone ⏱ e, em seguida, seleccione — até a hora apresentada ser "--:--". Prima ✓ para confirmar.

. BLOQUEAR TECLADO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido ◁◁ durante, pelo menos, cinco segundos. Para desbloquear, repita o procedimento.

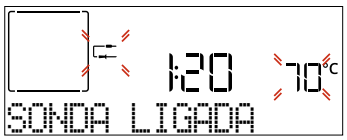


Nota: Esta função também pode ser ativada durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo ⏻.

. UTILIZANDO A SONDA DE ALIMENTOS (SE EXISTIR)

A utilização da sonda permite-lhe medir a temperatura interior dos alimentos durante a cozedura. A temperatura do forno varia consoante a função selecionada, contudo, a cozedura está sempre programada para terminar assim que a temperatura especificada tenha sido alcançada.

Após introduzir a sonda no interior da carne é ativado um sinal sonoro e a mensagem "Sonda ligada" surge no visor.

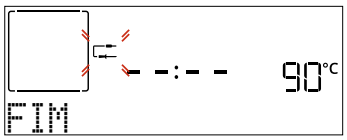


Selecione a função pretendida a partir das funções compatíveis (Convencional, Ar Forçado, Coz. Convecção, Turbo grill, Ar Forçado Eco, Maxi Cooking, 6th Sense): No visor surge uma mensagem solicitando-lhe que defina a temperatura da sonda pretendida: Premir + ou — para o definir e premir ✓ para definir os parâmetros de cozedura seguintes.

Uma vez que a cozedura está programada para terminar assim que a temperatura requerida seja alcançada, não é possível definir a duração da cozedura, nem uma hora específica de fim da cozedura. A luz permanece acesa até que a sonda seja removida.

Se a sonda for removida durante a cozedura, esta prosseguirá tradicionalmente (com uma duração indeterminada).

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a sonda atingiu a temperatura pretendida.



Nota: Para alterar as definições posteriormente, prima + ou — para a temperatura da sonda ou prima ◁◁ para outras definições. É emitido um sinal sonoro e apresentada uma mensagem indicando se a utilização da sonda é incompatível com a ação realizada. Se for o caso, remova a sonda.

Coloque os alimentos no forno e ligue a ficha, introduzindo-a na ligação existente no lado direito do compartimento de cozedura do forno.

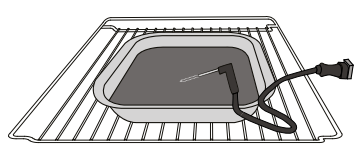
O cabo é semirrígido e pode ser moldado conforme necessário para inserir a sonda em diferentes tipos de alimentos da forma mais eficaz. Certifique-se de que o cabo não toca na resistência superior durante a cozedura.

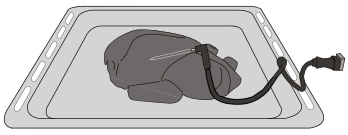
CARNE: Introduza a sonda no interior da carne, evitando os ossos e as zonas de gordura. Tratando-se de aves, insira a sonda no sentido do comprimento, no centro do peito, evitando as cavidades.

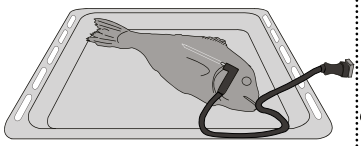
PEIXE (inteiro): Introduza a ponta na parte mais grossa, evitando a espinha.

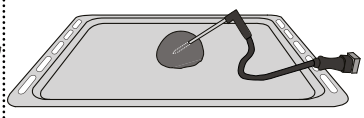
PADARIA E MASSAS: Introduza a ponta na massa moldando o cabo para alcançar o ângulo perfeito da sonda.

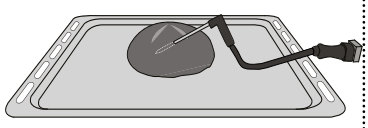
É necessário utilizar as funções compatíveis do 6th Sense para efetuar uma cozedura controlada por sonda para estes tipos de alimentos. Se utilizar a sonda enquanto cozinha com as funções 6th Sense, a cozedura irá parar automaticamente quando a receita selecionada atingir a temperatura ideal sem precisar de configurar a temperatura do forno.

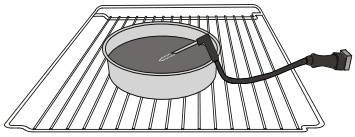

Lasanha


Frango inteiro


Peixe


Rolls


Pão grande


Bolos

. NOTAS

- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca arraste panelas ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não colocar pesos pesados sobre a porta e não se agarrar à porta.
- Devido à temperatura mais elevada do ciclo Pizza, prevê-se que o ruído da ventoinha de arrefecimento seja ligeiramente superior.

. NOTAS SOBRE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- Tirar partido do calor residual: desligue o forno 5/10 minutos antes do fim da cozedura para utilizar o calor restante.
- Manter a porta fechada: se possível, evitar abrir a porta do forno durante a cozedura, pois isso deixa escapar o calor.
- Cozinhar porções maiores: utilizar o forno principalmente para pratos maiores (por exemplo, carne com mais de 1 kg) ou porções maiores, para tirar o máximo partido da energia utilizada.
- Limpar regularmente o vedante da porta: uma vedação limpa evita a perda de calor e garante uma cozedura eficiente.
- Pré-aquecer apenas quando necessário: pré-aquecer o forno apenas se a receita ou a tabela de cozedura o recomendar.
- Escolher tabuleiros escuros: os tabuleiros escuros absorvem melhor o calor, melhorando a eficiência da cozedura.
- Planear os seus cozinhados: preparar vários pratos em sequência para utilizar o calor residual e evitar um pré-aquecimento adicional.
- Selecionar o programa de poupança de energia: utilizar o programa ECO dedicado para reduzir o consumo de energia. Consultar a tabela de cozedura para entradas adicionais.
- Retirar os acessórios desnecessários: retirar os tabuleiros ou grelhas que não estejam a ser utilizados para otimizar a eficiência da circulação do calor e diminuir a capacidade térmica.

CONSELHOS ÚTEIS

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.

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função “Ar Forçado” permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

CARNE

Utilize qualquer tipo de tabuleiro para assar ou pirex adequado ao tamanho da peça de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Tenha em atenção que será gerado vapor durante esta operação. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.

Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Abra a porta com cuidado, já que pode sair vapor.

Para recolher os sucos da cozedura, recomendamos que coloque uma tabuleiro coletor com meio litro de água potável diretamente por baixo da grelha onde estão os alimentos. Encha totalmente sempre que necessário.

SOBREMESAS

Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível.

Utilize formas para assar metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.

Para verificar se um bolo levedado está cozido, insira um palito de madeira no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.

Se utilizar uma forma para assar antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente.

No caso de sobremesas com recheios húmidos ou coberturas (tais como cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "Cozedura convecção". Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

FERMENTAR

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedação à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de levedação para uma quantidade de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

6th sense TABELA DE COZEDURA

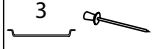
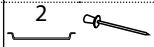
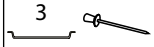
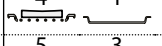
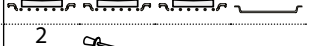
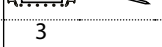
CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE	COZIMENTO NÍVEL	NÍVEL DE TOSTADO	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
LASANHA	Lasanha		0,5 - 3 kg *	-	0	-	2
CARNE	Carne de vaca	Assado	0,6 - 2 kg *	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Assado-Cozinhar lentamente	0,6 - 2 kg *	0	-	-	3
	Porco	Assado	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
		Perna de frango	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	3
		Salsichas e wurstel	1,5 - 4.5 cm	-	-	2/3	5 4
	Vitela		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
	Cabrito	Assado	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	2
		Perna	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	2
	Aves	Frango assado	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Inteiro-recheado	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Filetes & Peito	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Peru inteiro	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Kebab	uma grelha	-	-	1/2	5 4
PEIXE	Filetes		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Filetes - cong		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
LEGUMES	Legumes Assados	Batatas assadas	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Legumes recheados	0,1 - 0,5 kg [cada]	-	-	-	3
		Legumes Assados	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Legumes gratinados	Batatas gratinadas	um tabuleiro	-	-	-	3
		Gratinado de tomate	um tabuleiro	-	-	-	3
		Pimentos Gratinados	um tabuleiro	-	-	-	3
		Brócolos gratinados	um tabuleiro	-	-	-	3
		Couve-flor gratinada	um tabuleiro	-	-	-	3
		Gratinado de legumes	um tabuleiro	-	-	-	3

* Quantidade sugerida

ACESSÓRIOS					
	Grelha metálica	Tabuleiro para forno / Tabuleiro para bolos / Tabuleiro redondo para pizzas numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Sonda de temperatura

Whirlpool

6th sense TABELA DE COZEDURA

CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE	COZIMENTO NÍVEL	NÍVEL DE TOSTADO	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
SALGADOS	Bolo salgado		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	
	Pão	Pãezinhos	60 - 150g [cada]*	-	-	-	
		Pão de forma	400 - 600 g [cada]	-	-	-	
		Pão grande	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	
		Baguetes	200 - 300g [cada]*	-	-	-	
	Pizza	Pizza redonda	Redondo	-	-	-	
		Pizza alta	Tabuleiro	-	-	-	
		Pizza [congelada]	1 camada*	-	-	-	
			2 camadas*	-	-	-	
			3 camadas*	-	-	-	
			4 camadas*	-	-	-	
DOCES	Pão-de-ló		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	
	Cookies		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Massa "choux"		um tabuleiro *	-	-	-	
	Torta		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Bolo de frutas		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	

* Quantidade sugerida

ACESSÓRIOS	Grelha metálica	Tabuleiro para forno / Tabuleiro para bolos / Tabuleiro redondo para pizzas numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Sonda de temperatura

TABELA DE COZEDURA AIR FRY

	RECEITA	FUNÇÃO	QUANTIDADE SUGERIDA	PRÉ - AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
ALIMENTOS CONGELADOS	Batatas fritas congeladas		650 - 850 g	Sim	200	25 - 30	4 2
	Nugget de frango congelado		500 g	Sim	200	15 - 20	4 2
	Palitos de peixe		500 g	Sim	220	15 - 20	4 2
	Anéis de cebola		500 g	Sim	200	15 - 20	4 2
LEGUMES	Courgette fresca panada		400 g	Sim	200	15 - 20	4 2
	Batatas fritas caseiras		300 - 800 g	Sim	200	20 - 40	4 2
	Legumes mistos		300 - 800 g	Sim	200	20 - 30	4 2
CARNE E PEIXE	Peitos de frango		1 - 4 cm	Sim	200	20 - 40	4 2
	Asas de frango		200 - 1500 g	Sim	220	30 - 50	4 2
	Costeleta à milanesa		1 - 4 cm	Sim	220	20 - 50	4 2
	Filete de peixe		1 - 4 cm	Sim	220	15 - 25	4 2

Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, espalhe uma camada fina de óleo sobre a superfície dos alimentos.
Para garantir resultados de cozedura uniformes, misturar os alimentos a meio do tempo de cozedura recomendado.

FUNÇÕES	Air Fry		
ACESSÓRIOS	Tabuleiro Air Fry	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / Tabuleiro de assar tabuleiro de assar na grelha

MESA DE COZEDURA VAPOR+AR

RECEITA	NÍVEL DE VAPOR *	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Biscoitos / Cookies	1	SIM	140 - 150	35 - 55	3
Bolos pequenos / Queques	1	SIM	160 - 170	30 - 40	3
Bolos com levedura	1	SIM	170 - 180	40 - 60	2
Pão-de-ló	1	SIM	160 - 170	30 - 40	2
Foccacia	1	SIM	200 - 220	20 - 40	3
Pão de forma	1	SIM	170 - 180	70 - 100	3
Pão pequeno	1	SIM	200 - 220	30 - 50	3
Baguetes	1	SIM	200 - 220	30 - 50	3
Batatas assadas	2	SIM	200 - 220	50 - 70	3
Vitela / Vaca / Porco 1 kg	2	SIM	180 - 200	60 - 100	3
Vitela / Vaca / Porco (pedaços)	2	SIM	160 - 180	60 - 80	3
Rosbife mal passado 1 kg	2	SIM	200 - 220	40 - 50	3
Rosbife mal passado 2 kg	2	SIM	200	55 - 65	3
Perna de borrego	2	SIM	180 - 200	65 - 75	3
Stew pork knuckles (Chispe guisado)	2	SIM	160 - 180	85 - 100	3
Frango / galinha-d´angola / pato 1 - 1,5 kg	2	SIM	200 - 220	50 - 70	3
Frango / galinha-d´angola / pato (pedaços)	2	SIM	200 - 220	55 - 65	3
Legumes recheados (tomates, curgettes, beringelas)	2	SIM	180 - 200	25 - 40	3
Filete de peixe	3	SIM	180 - 200	15 - 30	3

*No caso de selecionar a função Steam Auto, esta correlação deve ser ignorada. A estufa selecciona automaticamente o melhor nível de vapor adequado à temperatura selecionada.

ACESSÓRIOS		
	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / Tabuleiro de assar tabuleiro de assar na grelha

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO 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	30 - 90	4 1
Cookies		Sim	150	20 - 40	3
		Sim	140	30 - 50	4
		Sim	140	30 - 50	4 1
		Sim	135	40 - 60	5 3 1
Bolos pequenos / Queques		Sim	170	20 - 40	3
		Sim	150	30 - 50	4
		Sim	150	30 - 50	4 1
		Sim	150	40 - 60	5 3 1
Massa "choux"		Sim	180 - 200	30 - 40	3
		Sim	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Merengues		Sim	90	110 - 150	3
		Sim	90	130 - 150	4 1
		Sim	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pão / Foccacia		Sim	190 - 250	15 - 50	2
		Sim	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (massa fina, massa grossa, foccacia)		Sim	310	7 - 12	2
		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

FUNÇÕES	Convencional	Ar forçado	Cozedura convecção	Grelhar	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo Eco	Pizza

ACESSÓRIOS	Grelha metálica	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
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
Lasanha / Flans / Massa cozida / Canelones		Sim	190 - 200	45 - 65	3
Borrego / Vitela / Vaca / Lombo 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Porco assado estaladiço 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Frango / Coelho / Pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	3
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	2
Peixe no forno / en papillote (em papelote) (filetes, inteiro)		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
Cookies	4 COOK Cookies	Sim	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	4 COOK Tartes	Sim	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizzas redonda	4 COOK Pizza	Sim	210	40 - 60	5 3 2 1
Refeição completa: Tarte de frutos (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	5 3 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / legumes assados (nível 4) / lasanha (nível 2) / fatias de carne (nível 1)	4 COOK Menu	Sim	190	40 - 120 *	5 4 2 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	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

** Vire o alimento a meio da cozedura.

*** Virar alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

FUNÇÕES	Convencional	Ar forçado	Cozedura conveção	Grelhar	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo Eco	Pizza

ACESSÓRIOS	Grelha metálica	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água

Whirlpool

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.

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.

É possível utilizar um produto de limpeza de fornos comum para ajudar a amolecer e remover os resíduos, facilitando a limpeza manual da cavidade e dos acessórios.

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

• Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

• Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno. (Apenas em alguns modelos).

• Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

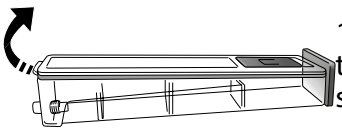
• A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

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.
Não limpe a Sonda de Alimentos e a Sonda de Carne (se existir) na máquina de lavar loiça.
O tabuleiro Air Fry (se existir) pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

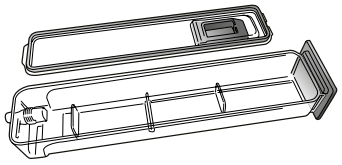
MANUTENÇÃO DA GAVETA DA ÁGUA

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.
Nota: Evite deixar a água no sistema durante mais de 2 dias.
Para retirar completamente a água do interior ou para limpar as superfícies internas, pode abrir a gaveta da água:



1. Empurre para cima a aba traseira para retirar a tampa superior da gaveta de água.

2. Uma vez terminada a limpeza, pode fechar a gaveta inserindo as duas abas frontais nas aberturas frontais e empurrando a parte de trás para baixo.



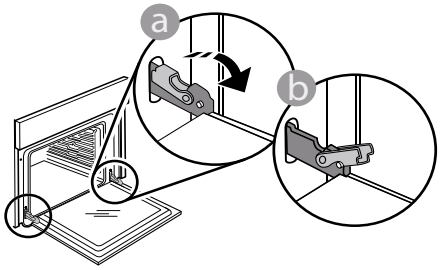
Utilize apenas água à temperatura ambiente quando encher a gaveta de água: a água quente pode afetar o funcionamento do sistema de vapor. Use apenas água potável.

FERVEDOR

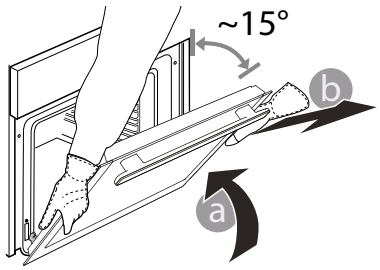
Para que a câmara de cozimento funcione sempre da melhor forma e para evitar a formação de depósitos de calcário ao longo do tempo, recomendamos a utilização regular da função "Descalcificar". Após um longo período de não utilização das funções "Vapor", é altamente recomendável ativar um ciclo de cozedura com a câmara de cozimento vazia, enchendo completamente o depósito.

REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.

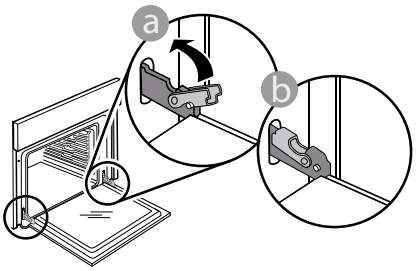


2. Feche a porta tanto quanto possível.
Segure firmemente a porta com ambas as mãos - não a segure pela pega.
Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície macia.

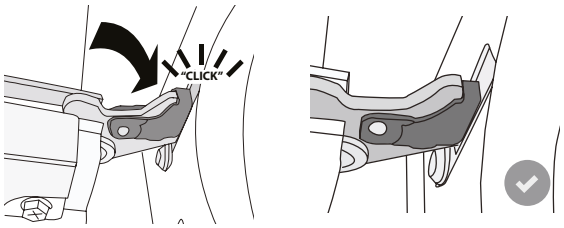


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixa totalmente.



Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da fonte de alimentação elétrica.

2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.

3. Ligue o forno novamente à fonte de alimentação elétrica.

Nota: Utilize lâmpadas de halogéneo de 40 W/230 ~ V, do tipo G9, T300 °C.

A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa. (Regulamento CE 244/2009) As lâmpadas estão disponíveis no nosso serviço Pós-Venda.

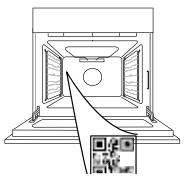
Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie diretamente com as mãos, uma vez que os seus dedos poderão danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

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 apresenta a letra "F", seguida de um número.	Problema de software.	Contactar o Call Center e indicar o número a seguir à letra "F".
Quando uma função 6th Sense Cozinhar termina, não é apresentada uma contagem decrescente. A cozedura termina antes da contagem decrescente chegar ao fim.	A quantidade dos alimentos é diferente da quantidade recomendada. A porta foi aberta durante a cozedura.	Abra a porta e verifique o nível de cozedura dos alimentos. Se necessário, conclua a cozedura selecionando uma função tradicional.
O forno não aquece.	Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. A palavra "DEMO" surge no visor a cada 60 segundos.	Aceda a “DEMO” a partir de “DEFINIÇÃO” e selecione "OFF" (Desligado).
A luz desliga-se.	O modo “ECO” está "On" (Ligado).	Aceda ao "ECO” a partir de “DEFINIÇÃO” e selecione “Off” (Desligado).
A porta não fecha corretamente.	Os dispositivos de segurança estão mal posicionados.	Certifique-se de que os dispositivos de segurança estão corretamente posicionados, seguindo as instruções para a remoção e reposição da porta contidas na secção "Limpeza e Manutenção".
Houve uma falha de eletricidade.	Regulação da potência incorreta.	Certifique-se de que a sua rede doméstica possui uma potência de, pelo menos, 3 kW. Se não for o caso, reduza a potência para 13 amperes. Aceda à função "POTÊNCIA" a partir das "DEFINIÇÕES" e selecione a opção "BAIXO".
O ciclo de cozedura com sonda terminou sem causa evidente ou o erro F3E3 é indicado no ecrã	A sonda de alimentos não está corretamente ligada	Verifique a ligação da sonda de alimentos

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizando o código QR no seu aparelho
- Visitando o nosso website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

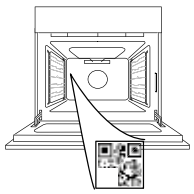


®/TM/© 2026 Whirlpool. Produzido sob licença.

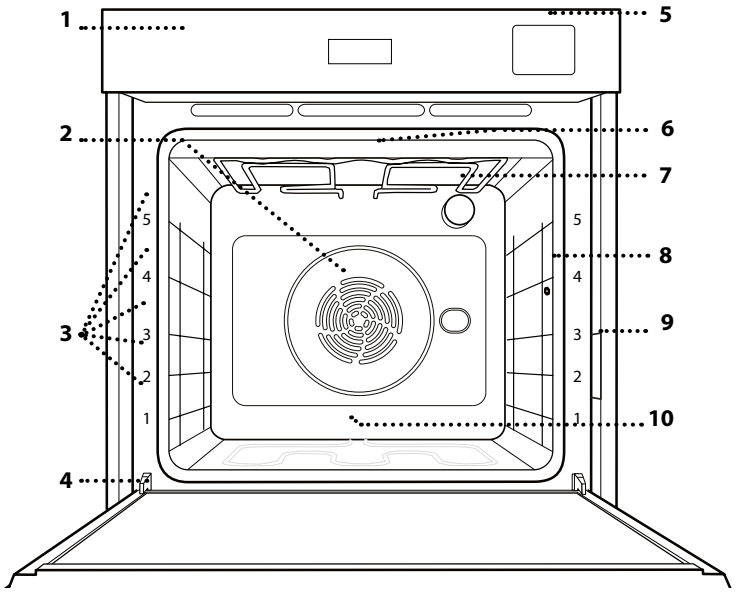
VĂ MULŢUMIM CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL
Pentru a beneficia de servicii complete de asistenţă, vă rugăm să vă înregistraţi produsul pe **www.register10.eu**

Înainte de a utiliza aparatul, citiţi cu atenţie instrucţiunile privind siguranţa.

SCANAŢI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBŢINE MAI MULTE INFORMAŢII

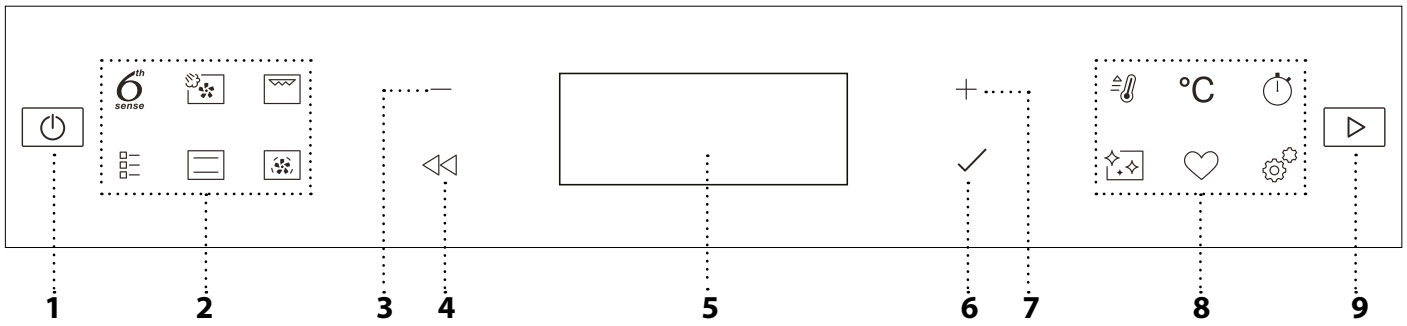


DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator și rezistență circulară (nu sunt vizibile)
3. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
4. Ușă
5. Sertar apă
6. Rezistenţa superioară/grillul
7. Bec
8. Punct de inserţie sondă pentru alimente
9. Plăcuţa cu date de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistenţă inferioară (nu este vizibilă)

PANOU DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE PORNIRE/ OPRIRE
Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcţii active.

2. ACCES DIRECT LA FUNCŢII
Pentru accesarea rapidă a funcţiilor și meniului.

3. BUTON DE NAVIGARE MINUS
Pentru derularea printr-un meniu și reducerea setărilor sau valorilor unei funcţii.

4. ÎNAPOI
Pentru revenirea la ecranul anterior. În timpul preparării, permite modificarea setărilor.

5. AFIȘAJ

6. CONFIRMARE
Pentru confirmarea unei funcţii selectate sau a unei valori setate.

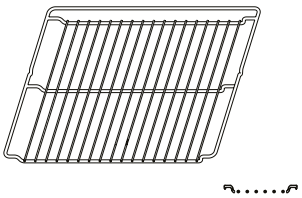
7. BUTON DE NAVIGARE PLUS
Pentru derularea printr-un meniu și creșterea setărilor sau valorilor unei funcţii.

8. ACCESAREA DIRECTĂ A OPŢIUNILOR/ FUNCŢIILOR
Pentru accesarea rapidă a funcţiilor, duratei, setărilor și favoritelor.

9. PORNIRE
Pentru a porni o funcţie folosind setările specificate sau de bază.

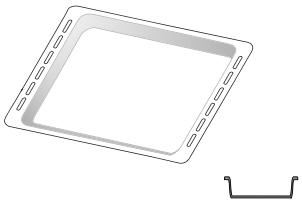
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



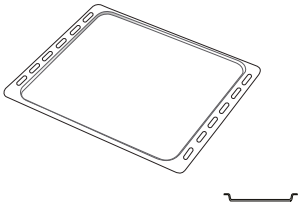
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



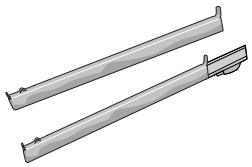
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *

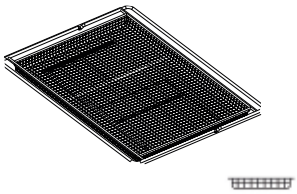


Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

SONDĂ PENTRU ALIMENTE

Pentru a măsura corect temperatura internă a alimentelor în timpul preparării. Datorită suportului său rigid, sonda poate fi utilizată pentru carne și pește, precum și pentru pâine, prăjituri și produse de patiserie coapte în cuptor.

TAVĂ DE PRĂJIRE CU AER*



Poate fi utilizată atunci când gătiți alimente cu funcția Prăjire cu aer, 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.

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.
* Disponibil numai la anumite modele

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.

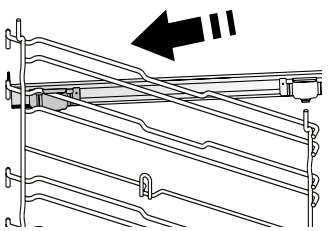
Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

• Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și trageți-le de părțile inferioare: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

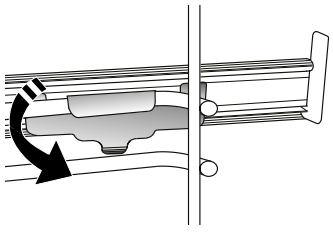
• Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

MONTAREA ȘINELOR CULISANTE



Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clema 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 clemei spre 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.

FUNCŢII

6TH SENSE

Acestea permit prepararea automată integrală pentru toate tipurile de alimente (lasagna, carne, peşte, legume, prăjituri şi produse de patiserie, plăcinte, pâine, pizza). Pentru a utiliza în mod optim această funcţie, urmaţi indicaţiile din tabelul cu informaţii privind prepararea.

ABUR + AER

Prin combinarea proprietăţilor aburilor cu cele ale aerului forţat, această funcţie vă permite să gătiţi alimente crocante şi rumenite frumos la exterior, dar fragede şi suculente la interior. Pentru a obţine rezultate de preparare optime, vă recomandăm să selectaţi NIVELUL 3 de aburi pentru prepararea peştelui, NIVELUL 2 de aburi pentru carne şi NIVELUL 1 pentru pâine şi deserturi.
Pentru mai multe informaţii privind ciclurile de preparare manuală aer forţat + aburi, consultaţi tabelul „Abur+aer”.

GRILL

Pentru prepararea la grill a fripturilor, frigăruilor şi cârnaţilor, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparaţi carne pe grill, vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.

FUNCŢII TRADIŢIONALE

- **CONVECTIE**

  Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

- **COOK 4**

  Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe patru niveluri în acelaşi timp. Această funcţie poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (şi congelată) şi pentru a prepara o masă completă. Respectaţi tabelul cu informaţii privind prepararea pentru a obţine cele mai bune rezultate.

- **TURBO GRILL**

  Pentru a frige bucăţi mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.

- **GAT CONGELATE**

  Funcţia selectează automat temperatură ideală şi cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

- **FUNCŢII SPECIALE**

  » **PIZZA**

  Această funcţie vă permite să gătiţi o pizza de casă excelentă, în mai puţin de 10 minute, ca la restaurant.

  Ciclul de preparare dedicat funcţionează la un nivel de temperatură de peste 300 de grade Celsius, asigurând o pizza pufoasă în interior, crocantă pe margini şi rumenită uniform.
  Combinând această funcţie cu accesoriul Pizza Stone WPro şi preîncălzire timp de 30 de minute, puteţi coace o pizza în 5-8 minute.

  (Pentru comenzi şi informaţii, contactaţi serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu)

  » **AER CALD**

  Această funcţie vă permite să gătiţi cartofi prăjiţi, crochete de pui şi multe altele folosind mai puţin ulei, şi să obţineţi preparate crocante delicioase. Rezistenţele circulă aerul pentru a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte. Cele mai bune rezultate de preparare preconizate pot fi obţinute numai prin utilizarea tăvii Prăjire cu aer (furnizată împreună cu anumite modele). pentru rezultate optime, aşezaţi alimentele într-un singur strat pe tava Prăjire cu aer şi urmaţi instrucţiunile din tabelul cu informaţii privind prepararea cu funcţia Prăjire cu aer. Evitaţi să folosiţi mai multe rotundă pentru a preveni prepararea neuniformă.

  » **DOSPIRE**

  Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menţine calitatea dospirii, nu activaţi funcţia în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

  » **MENŢINERE LA CALD**

  Pentru a menţine calde şi crocante alimentele proaspăt gătite.

  » **DECONGELARE**

  Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziţionaţi alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsaţi alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafaţă.

  » **CICLUL ECO ***

  Pentru prepararea fripturilor umplute şi a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează Ciclul Eco, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfăşurării procesului de preparare. Pentru a utiliza Ciclul Eco şi, în consecinţă, pentru a optimiza consumul de energie, uşa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

  » **MAXI COOKING**

  Această funcţie selectează automat modul optim de preparare şi temperatura aferentă pentru frigerea bucăţilor mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceţi carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obţine o rumenire uniformă pe ambele părţi. Se recomandă să o stropiţi din când în când pentru a nu se usca excesiv.

CONVENŢIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

AER FORŢAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în acelaşi timp. Această funcţie poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

TEMPORIZATOR

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcţii.

CURĂŢARE

- **PYRO**

Pentru eliminarea depunerilor care se produc în timpul preparării, prin intermediul unui ciclu de curăţare la temperatură înaltă. Sunt disponibile două cicluri de autocurăţare: Un ciclu complet (Pyro) şi un ciclu mai scurt (Pyro Eco). Vă recomandăm să folosiţi ciclul complet pentru a obţine cele mai bune performanţe de curăţare.

- **SMARTCLEAN**

Acţiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curăţare la temperatură scăzută permite eliminarea cu uşurinţă a reziduurilor de murdărie şi a resturilor de alimente. Turnaţi 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului şi activaţi funcţia atunci când cuptorul este rece.

- **DECALCIFIERE**

Pentru îndepărtarea depunerilor de calcar din boiler. Vă recomandăm să utilizaţi această funcţie la intervale regulate. În caz contrar, pe afişaj va apărea un mesaj prin care vi se va reaminti să curăţaţi cuptorul.

PREFERINŢE

Pentru accesarea listei de 10 funcţii favorite.

SETĂRI

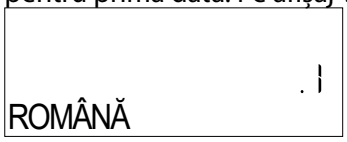
Pentru reglarea setărilor cuptorului. Când modul „ECO” este activ, luminozitatea afişajului va fi redusă pentru a economisi energie, iar becul se va stinge după 1 minut. Acesta se va reaprinde automat atunci când este apăsat orice buton. Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active şi meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzeşte. Pentru a dezactiva acest mod, accesaţi „DEMO” din meniul „SETĂRI” şi selectaţi „Off” (Oprire). Selectând „SETĂRI FABRICĂ”, produsul se opreşte şi revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi şterse.

* Funcţie utilizată ca referinţă pentru declararea eficienţei energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setaţi limba şi ora atunci când porniţi aparatul pentru prima dată: Pe afişaj va apărea „Română”.

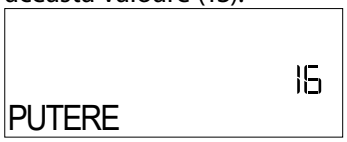


Apăsaţi pe + sau — pentru a derula lista cu limbile disponibile şi selectaţi limba dorită. Apăsaţi ✓ pentru a confirma selecţia.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Limba poate fi schimbată ulterior selectând opţiunea „LIMBĂ” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe ⚙

2. SETAŢI CONSUMUL DE ENERGIE

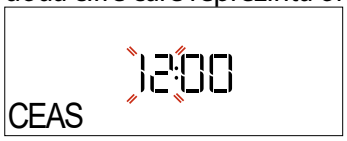
Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu reţeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16): Dacă locuinţa este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceţi această valoare (13).



Accesaţi „PUTERE” din “SETĂRI” şi selectaţi „Redus”.

3. SETAREA OREI

După selectarea limbii, va trebui să setaţi ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afişaj.



Apăsaţi pe + sau — pentru a seta ora corectă şi apăsaţi pe ✓ : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afişaj. Apăsaţi pe + sau — pentru a seta minutele şi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setaţi din nou ora. Selectaţi „CEAS” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe ⚙

4. SETAREA DURITĂŢII APEI

Pentru a permite funcţionarea eficientă a cuptorului şi pentru a garanta că acesta avertizează în mod regulat utilizatorul să efectueze ciclul de decalcifiere atunci când este nevoie, este important să setaţi duritatea corectă a apei. Pentru a-l seta, porniţi cuptorul apăsând pe ⏻ , apăsaţi pe ⚙ Setări şi utilizaţi butoanele de navigare + şi — pentru a selecta „DURITATE APĂ”. Apăsaţi ✓ pentru a confirma. Utilizaţi butoanele de navigare + şi — pentru a selecta nivelul corect pentru apa din zona dumneavoastră, în funcţie de tabelul următor:

TABEL DURITATE APĂ				
Nivel		°dH Germană grade	°fH Franceză grade	°Clark English grade
1	Foarte deduriz.	0-6	0-10	0-7
2	Deduri-zată	7-11	11-20	8-14
3	Mediu	12-16	21-29	15-20
4	Dură	17-34	30-60	21-42
5	Foarte dură	35-50	61-90	43-62

Apăsaţi ✓ pentru a confirma.

Pentru duritatea apei, este presetat „Hard” (Dură).

5. ÎNCĂLZIŢI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricaţie: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparaţi alimentele, vă recomandăm să încălziţi cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtaţi elementele de protecţie din carton sau foliile transparente ale cuptorului şi scoateţi accesoriile din interiorul acestuia. Încălziţi cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcţie de circulaţie a aerului (de exemplu Aer forţat sau Coacere convecţie).

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Se recomandă să aerisiţi încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAŢI O FUNCŢIE

Apăsaţi pe ⏻ pentru a porni cuptorul: pe afişaj va fi prezentată ultima funcţie principală care a rulat sau meniul principal.

Funcţiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcţiile principale sau derulând printr-un meniu: Pentru a selecta un element din meniu (pe afişaj va apărea primul element disponibil), apăsaţi pe + sau — pentru a selecta elementul dorit, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma.

2. SETAREA FUNCŢIEI

După selectarea funcţiei dorite, puteţi modifica setările acesteia. Pe afişaj vor fi prezentate secvenţial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe ◁◁, aveţi posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară

TEMPERATURĂ/NIVEL GRILL/NIVEL ABURI

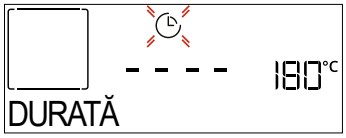
Când valoarea clipeşte pe afişaj, apăsaţi pe + sau — pentru a o modifica, apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma şi continuaţi cu setările care urmează (dacă este posibil).

În mod similar, puteţi seta nivelul de putere pentru grill: Există trei niveluri definite de putere pentru grill: 3 (ridicat), 2 (mediu), 1 (redus).

În cazul funcţiei „Aer forţat + Aburi”, puteţi selecta volumul de aburi dintre următoarele valori: ABURI 1, ABURI 2.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Odată ce funcţia a fost activată, temperatura/nivelul grill poate fi modificată folosind + sau — , după apăsarea butonului °C .

DURATĂ



Când pictograma 🕒 clipeşte pe afişaj, apăsaţi pe + sau — pentru a seta durata de preparare dorită, iar apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma. Nu este necesar să setaţi durata de preparare dacă doriţi să gestionaţi manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsaţi pe ✓ sau ▷ pentru a confirma şi a activa funcţia. Prin selectarea acestui mod, nu puteţi programa o pornire temporizată.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Puteţi regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfăşurării procesului de preparare apăsând pe ⏱ : apăsaţi pe + sau — pentru a o modifica şi apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma.

ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul mai multor funcţii, odată ce aţi setat o durată de preparare, puteţi amâna pornirea funcţiei prin programarea orei de terminare a acesteia. Pe afişaj este prezentată ora de terminare, în timp de pictograma 🕒 clipeşte.

Apăsaţi pe + sau — pentru a seta ora la care doriţi să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma şi a activa funcţia. Introduceţi alimentele în cuptor şi închideţi uşa: Funcţia va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

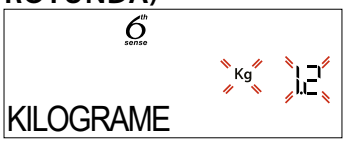
Vă rugăm să reţineţi următoarele: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puţin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informaţii privind prepararea. În perioada de aşteptare, puteţi apăsa pe + sau — pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsaţi pe ◁◁ pentru a modifica alte setări. Pentru a vizualiza informaţii, prin apăsare pe ⏱ puteţi comuta între ora de finalizare şi durată.

. 6TH SENSE

Aceste funcţii selectează automat modul de preparare, temperatura şi durata optime pentru prepararea, frigerea sau coacerea tuturor preparatelor disponibile.

Dacă este necesar, pur şi simplu indicaţi caracteristica alimentului pentru a obţine un rezultat optim.

GREUTATE/ÎNĂLŢIME (STRATURI ÎN TAVĂ ROTUNDĂ)



Pentru a seta corect funcţia, urmaţi indicaţiile de pe afişaj, când vi se solicită acest lucru, apăsaţi pe + sau — pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma.

GRAD PREPARARE/RUMENIRE

În cazul anumitor funcţii 6th Sense, puteţi regla gradul de preparare.

Atunci când vi se solicită acest lucru, apăsaţi pe + sau — pentru a selecta nivelul dorit, de la preparate în sânge (-1) la preparate bine făcute (+1). Apăsaţi pe ✓ sau ▷ pentru a confirma şi a activa funcţia.

În acelaşi mod, unde este permis, pentru unele funcţii 6th Sense, este posibilă reglarea nivelului de rumenire de la redus (-1) la ridicat (+1).

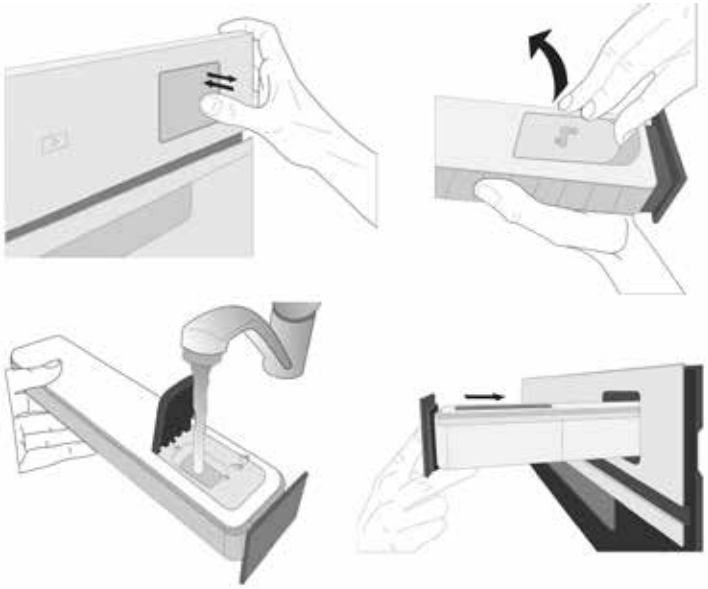
. PREPARARE CU ABURI

Prin selectarea funcţiei „Aburi” sau „Aer forţat + Aburi” dintre funcţiile manuale, sau a uneia dintre cele câteva reţete dedicate 6th Sense este posibilă gătirea oricăror alimente datorită utilizării aburului. Aburii se răspândesc mai rapid şi mai uniform prin alimente decât în cazul tipic funcţiilor de convecţie unde se utilizează doar aer fierbinte: aceasta reduce duratele de preparare, blocând în interiorul alimentelor nutrienţi preţioşi şi asigurând obţinerea unor rezultate excelente, cu adevărat delicioase, pentru toate reţetele dumneavoastră. Pe întreaga durată a preparării cu aburi, uşa trebuie menţinută închisă.

Pentru a continua procesul de preparare cu aburi, este

necesar să umpleţi boilerul din interiorul cuptorului folosind sertarul detaşabil de pe panoul de comandă.

Atunci când pe afişaj apare solicitarea cu indicaţia „ADĂUGAŢI APĂ”, scoateţi sertarul, deschideţi capacul sertarului şi umpleţi-l cu apă până la nivelul indicat pe afişaj. Închideţi sertarul împingându-l cu atenţie spre panou până când se închide complet. După introducerea sertarului, apăsaţi pe PORNIRE pentru a continua ciclul de preparare. Sertarul trebuie să rămână întotdeauna închis, cu excepţia cazului când se efectuează umplerea cu apă.



După prima umplere, în cazul ciclurilor de preparare mai lungi, odată ce apa se va fi terminat, ar putea fi necesar să adăugaţi din nou apă pentru a completa ciclul: cuptorul va solicita acest lucru dacă va fi cazul.

3. ACTIVAREA FUNCŢIEI

În orice moment, dacă valorile implicite sunt cele dorite sau odată ce aţi aplicat setările necesare, apăsaţi pe ▷ pentru a activa funcţia.

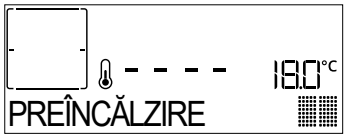
În timpul etapei de întârziere, prin apăsare pe ▷, cuptorul vă va întreba dacă doriţi să omiteţi această etapă, pornind imediat funcţia.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Odată ce a fost selectată o funcţie, pe afişaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcţie. Puteţi opri oricând funcţia activată apăsând pe ⏻.

Dacă cuptorul este fierbinte şi funcţia necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afişaj. Puteţi fie să selectaţi o altă funcţie, fie să aşteptaţi o răcire completă.

4. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcţii includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcţia pornită, pe afişaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această etapă este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afişajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesar să „ADAUGĂ ALIMENTE”. În acest moment, deschideţi uşa, aşezaţi alimentele în cuptor, închideţi uşa şi începeţi prepararea apăsând pe ✓ sau ▷.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea uşii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include şi faza de preîncălzire. Puteţi modifica oricând temperatura pe care doriţi să o atingă cuptorul utilizând + sau — .

5. ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Anumite funcţii 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicată acţiunea care trebuie desfăşurată. Deschideţi uşa, executaţi acţiunea indicată pe afişaj şi închideţi uşa, apoi apăsaţi pe ▷ pentru a continua procesul de preparare.

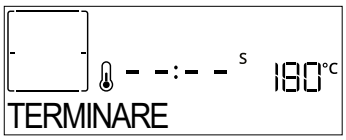
În acelaşi mod, când a rămas 10% din timpul de preparare, cuptorul va solicita să verificaţi alimentele.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicată acţiunea care trebuie desfăşurată. Verificaţi alimentele, închideţi uşa şi apăsaţi pe ✓ sau pe ▷ pentru a continua prepararea.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Apăsaţi pe ▷ pentru a omite aceste acţiuni. În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acţiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

6. FINALIZAREA PREPARĂRII

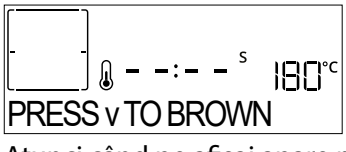
Va fi emis un semnal sonor, iar pe afişaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsaţi pe ▷ pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsaţi pe + pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memoraţi.

RUMENIRE

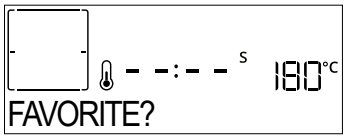
Unele funcţii ale cuptorului permit rumenirea suprafeţei alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Atunci când pe afişaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsaţi ✓ pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute. Puteţi opri în orice moment funcţia apăsând pe ⏻ pentru a opri cuptorul.

. PREFERINŢE

Odată terminat procesul de preparare, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memorați funcţia la un număr cuprins între 1 și 10 în lista dumneavoastră de funcţii favorite.



Dacă doriţi să memoraţi o funcţie ca favorită și să salvaţi setările curente pentru utilizarea ulterioară, apăsaţi pe ✓, în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsaţi pe ◁◁.

După ce a fost apăsat ✓, apăsaţi pe + sau pe — pentru a selecta poziţia numerotată, apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Dacă memoria este plină sau dacă numărul ales este deja utilizat, cuptorul vă va solicita să confirmaţi suprascrierea funcţiei anterioare.

Pentru a apela funcţiile memorate la o dată ulterioară, apăsaţi ♡ : Pe afișaj apare lista cu funcţiile dumneavoastră favorite.

Apăsaţi pe + sau — pentru a selecta funcţia, confirmaţi apăsând ✓, iar apoi apăsaţi pe ▷ pentru a activa.

. CURĂŢARE

- **PYRO**

Nu atingeţi cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.

Nu lăsaţi copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Scoateţi din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcţia. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asiguraţi-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurăţare. Pentru rezultate optime de curățare, îndepărtați cele mai dificile murdării cu un burete umed și un detergent standard pentru cuptoare înainte de a utiliza funcția Pyro. Vă recomandăm să activaţi funcţia Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Apăsaţi ✧ pentru ca mesajul „Pyro” să apară pe afișaj.

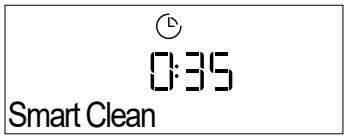
Apăsaţi pe + sau — pentru a selecta ciclul dorit, apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma. Odată ce a fost selectat un ciclu, dacă doriţi, apăsaţi pe + sau pe — pentru a seta ora de finalizare (pornire cu întârziere), iar apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma.

Curăţaţi ușa și scoateţi toate accesoriile conform solicitării, apoi închideţi ușa și apăsaţi ▷ după ce aţi terminat: cuptorul porneşte ciclul de autocurăţare, iar ușa se blochează automat: pe afișaj apare un mesaj de avertisment, alături de numărătoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfășurare.

Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranţă.

- **SMARTCLEAN**

Apăsaţi pe ✧ pentru ca mesajul „Smart Clean” să apară pe afișaj.



Apăsaţi pe ▷ pentru a activa funcţia: afișajul vă va solicita să efectuaţi toate acţiunile necesare pentru a obţine cele mai bune rezultate de curăţare: Urmaţi indicaţiile, apoi apăsaţi pe ✓ atunci când aţi terminat. Odată ce au fost finalizate toate etapele, dacă este necesar, apăsaţi pe ▷ pentru a activa ciclul de curăţare.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Este recomandat să nu deschideţi 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. Lăsaţi cuptorul să se răcească, iar apoi ștergeţi și uscaţi suprafeţele interioare utilizând o lavetă sau un burete.

.EVACUARE

Funcţia de evacuare permite evacuarea apei pentru a preveni stagnarea acesteia în boiler. Acest produs a fost conceput pentru a rula automat un ciclu de evacuare după oprirea/încheierea ciclului de preparare.

La aproximativ 30 de minute după oprirea/încheierea ciclului de preparare, cuptorul va goli automat sistemul, deplasând apa reziduală în sertar (aveţi grijă să nu scoateţi sertarul după preparare). După aceea, sertarul poate fi scos și golit. Vă recomandăm să goliţi sertarul imediat ce scurgerea este finalizată.

.DECALCIFIERE

Această funcţie specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstraţi starea optimă a sistemului de aburi. De îndată ce este pornită această funcţie, urmaţi toţi paşii indicaţi pe afișaj. Durata medie a funcţiei complete este de aproximativ 140 de minute.

Decalcifierea poate fi iniţiată oricând de către utilizator din meniul de curăţare.

Afișajul vă va arăta când este timpul să efectuaţi un ciclu de decalcifiere (consultaţi 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.
<ESTE NECESARĂ DECALCIFIEREA> Apare după aproximativ 20 de ore de cicluri de preparare cu aburi*	Decalcifierea este obligatorie. Nu puteţi rula un ciclu de preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcifiere.

*luând în considerare valoarea implicită (4 - Dură) a durităţii

apei. Numărul de ore ale ciclurilor de preparare cu aburi care trebuie să treacă înainte de afișarea mesajelor de decalcifiere depinde de duritatea apei setat pe aparat.

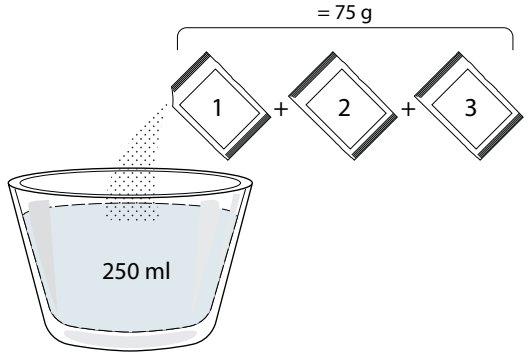
De asemenea, procedura de decalcifiere poate fi efectuată oricând utilizatorul are nevoie de o curăţare mai amănunţită a circuitului intern de aburi.
Înainte de a executa etapa de decalcifiere, aparatul va verifica dacă în boiler există apă reziduală și, dacă este necesar, poate fi efectuat un ciclu de evacuare. În acest caz, va trebui să goliţi sertarul după ciclul de evacuare, înainte de a continua cu etapa de decalcifiere.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activităţi înainte de a fi trecut 30 de minute de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de aşteptare, pe afişaj va apărea următorul feedback: „APĂ FIERBINTE".

» **ETAPA 1/2: DECALCIFIERE (70 MIN.)**

Când pe afişaj apare mesajul <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (ADĂUGAŢI 0,25 L DE SOLUŢIE), turnaţi soluţia de decalcifiere în sertar. Pentru rezultate de decalcifiere optime, vă recomandăm să umpleţi rezervorul cu o soluţie compusă din 75 g din produsul special WPRO și 250 ml de apă potabilă. Se recomandă produsul profesional de decalcifiere WPRO pentru menţinerea celei mai bune performanţe a funcţiei de aburi în cuptor. Pentru comenzi şi informaţii, contactaţi serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare sau **www.whirlpool.eu**.

Whirlpool nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curăţare disponibile pe piaţă.



Odată ce soluţia de decalcifiere este turnată în sertar, apăsaţi pe ▷ pentru a începe procesul principal de decalcifiere. Pentru derularea fazelor de decalcifiere nu trebuie să staţi în faţa aparatului. După finalizarea fiecărei faze, va fi redat un feedback acustic și pe afișaj vor apărea instrucţiuni aferente trecerii la faza următoare.

Imediat etapa de decalcifiere s-a finalizat, trebuie golit boilerul: soluţia de decalcifiere utilizată în această etapă va fi turnată în sertarul detașabil. Vă rugăm să goliţi sertarul.

» **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> (ADĂUGAŢI 0,25 L DE APĂ), umpleţi rezervorul cu 0,25 l de apă potabilă, iar apoi apăsaţi pe ▷ pentru a începe clătirea. Nu opriţi cuptorul până când nu s-au finalizat toţi paşii solicitaţi de funcţie.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: dacă este necesar, din sistem se poate solicita golirea sertarului și repetarea acestei operaţiuni.

După finalizarea procedurii de decalcifiere, se recomandă să uscaţi cavitatea de eventualele urme de apă. Atunci veţi putea utiliza toate funcţiile de preparare la aburi. Vă rugăm să goliţi sertarul. Ciclul de decalcifiere este finalizat.

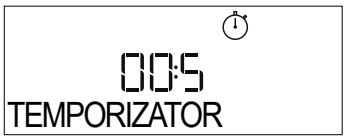
Vă rugăm să reţineţi următoarele: în timpul ciclului de decalcifiere, este posibil să se audă niște zgomote, deoarece pompele cuptorului sunt activate pentru a garanta o eficienţă optimă de decalcifiere.

După începerea ciclului de întreţinere, nu scoateţi sertarul decât dacă aparatul solicită acest lucru.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: După ce boilerul se umple cu soluţie de decalcifiere și pe afișaj apare mesajul „ETAPA DE DECALCIFIERE 1/2", ciclul nu trebuie întrerupt; în caz contrar întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat înainte de a putea rula orice funcţie de preparare cu aburi.

. TEMPORIZATOR

Pentru a activa această funcţie, apăsaţi pe pictograma ⏱. Apăsaţi pe + sau — pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsaţi pe ✓ pentru a activa temporizatorul.



Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare.

Temporizatorul poate fi activat și atunci când rulează o funcţie.

Temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influenţa funcţia în sine.

În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afișată numai pictograma ⏱), care va continua numărătoarea inversă în plan secund. Pentru a edita temporizatorul, puteţi apăsa pe pictograma ⏱ și puteţi seta ora cu ajutorul pictogramei + sau —.

Pentru a anula temporizatorul, apăsaţi pe pictograma ⏱, apoi selectaţi — până când ora afișată este „--:--". Apăsaţi ✓ pentru a confirma.

. BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsaţi și menţineţi apăsat ◁◁ timp de cel puţin cinci secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuaţi aceeași procedură.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Puteţi activa această funcţie și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranţă, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul ⏻.

. UTILIZAREA SONDEI PENTRU ALIMENTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Folosirea sondei vă permite să măsuraţi temperatura internă a diferitelor tipuri de alimente în timpul preparării, pentru a asigura atingerea temperaturii optime. Temperatura cuptorului variază în conformitate cu funcţia selectată, însă procesul de preparare este întotdeauna programat să se finalizeze odată ce temperatura specificată a fost atinsă.

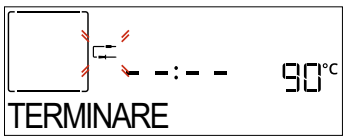
Odată ce aţi introdus sonda, un semnal auditiv este activat şi „Sondă introdusă" apare pe afişaj.

Selectaţi funcţia dorită dintre cele compatibile (Convenţional, Aer forţat, Coacere prin convecţie, Turbogrill, Eco aer forţat, Maxi Cooking, funcţii 6th Sense): Afişajul vă indică să setaţi temperatura ţintă a sondei: Apăsaţi pe + sau — pentru a o seta şi apăsaţi pe ✓ pentru a seta următorii parametri de preparare.

Deoarece prepararea este programată să se termine odată ce temperatura dorită a fost atinsă, nu este posibil să setaţi timpul de preparare sau să setaţi o anumită oră pentru finalizarea preparării. Lumina rămâne aprinsă până când sonda este scoasă.

Dacă sonda este scoasă în timpul preparării, procesul va continua în modul tradiţional (necronometrat).

Se va emite un semnal sonor, iar afişajul va indica momentul în care sonda a atins temperatura necesară.



Vă rugăm să reţineţi următoarele: Pentru a modifica ulterior setările, apăsaţi pe + sau — pentru temperatura sondei sau apăsaţi pe ◁◁ pentru alte setări. Un semnal sonor şi un mesaj vă informează dacă utilizarea sondei nu este compatibilă cu acţiunea efectuată. În acest caz, scoateţi sonda.

Introduceţi alimentele în cuptor şi conectaţi ştecherul la priza prevăzută pe partea dreaptă a compartimentului pentru preparare al cuptorului.

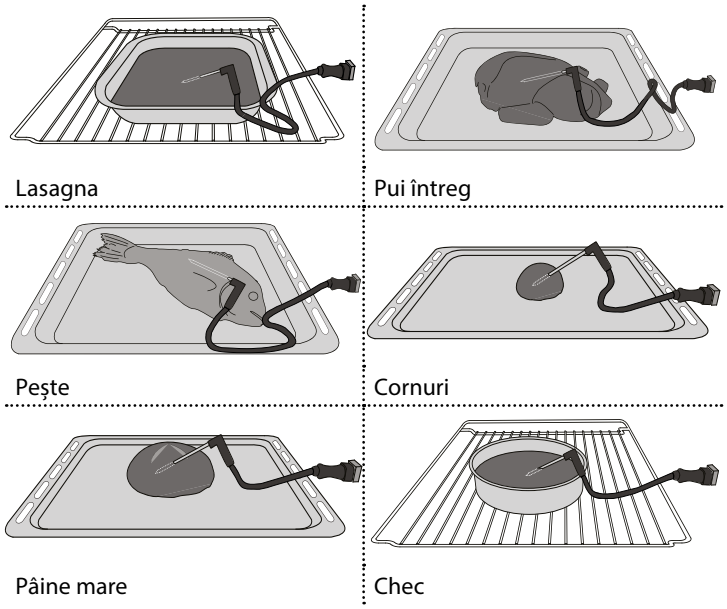
Cablul este semi-rigid şi poate fi modelat după cum este necesar pentru a introduce sonda în diferite tipuri de alimente în modul cel mai eficient. Asiguraţi-vă că cablul nu atinge rezistenţa superioară în timpul preparării.

CARNE: Introduceţi sonda adânc în carne, evitând zonele osoase sau cele cu grăsime. În cazul cărnii de pasăre, introduceţi sonda pe lungime în centrul pieptului, evitând porţiunile goale.

PEŞTE (întreg): Poziţionaţi vârful în partea cea mai groasă, evitând oasele.

PRODUSE DE PATISERIE ŞI PASTE: Introduceţi vârful adânc în aluat modelând cablul pentru a obţine unghiul optim al sondei.

Este necesar să utilizaţi funcţiile 6th Sense compatibile pentru a efectua prepararea controlată cu sondă pentru aceste tipuri de alimente. Dacă utilizaţi sonda în procesul de coacere cu funcţiile 6th Sense, prepararea va fi oprită automat când reţeta selectată atinge temperatura internă ideală, fără a fi necesar să setaţi temperatura cuptorului.



. NOTE

- Nu acoperiţi interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târâţi niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneţi greutăţi mari pe uşă şi nu vă ţineţi de uşă.
- Datorită temperaturii mai ridicate a ciclului Pizza, este de aşteptat ca zgomotul ventilatorului de răcire să fie uşor mai ridicat.

. NOTE PRIVIND EFICIENŢA ENERGETICĂ

- Profitaţi de căldura reziduală: opriţi cuptorul cu 5/10 minute înainte de încheierea procesului de preparare, pentru a utiliza căldura reziduală.
- Menţineţi uşa închisă: dacă este posibil, evitaţi să deschideţi uşa cuptorului în timpul procesului de preparare, în caz contrar, căldura se va disipa.
- Gătiţi porţii mai mari: utilizaţi cuptorul în principal pentru feluri de mâncare mai consistente (de exemplu, o cantitate de carne de peste 1 kg) sau porţii mai mari, pentru a profita la maximum de energia utilizată.
- Curăţaţi cu regularitate garnitura uşii: o garnitură curată previne pierderea de căldură şi asigură o preparare eficientă.
- Preîncălziţi numai atunci când este necesar: preîncălziţi cuptorul numai dacă se specifică astfel în reţetă sau în tabelul cu informaţii privind prepararea.
- Alegeţi tăvi de copt de culoare închisă: tăvile de copt de culoare închisă absorb mai bine căldura şi cresc eficienţa procesului de preparare.
- Planificaţi-vă procesul de gătit: preparaţi succesiv mai multe feluri de mâncare, pentru a utiliza căldura reziduală şi pentru a evita preîncălzirea suplimentară.
- Selectaţi programul de economisire a energiei: pentru un consum redus de energie, utilizaţi programul dedicat ECO. Pentru informaţii suplimentare, consultaţi tabelul de gătit.
- Îndepărtaţi accesoriile inutile: scoateţi tăvile sau rafturile care nu sunt utilizate, pentru a optimiza eficienţa circulaţia căldurii şi pentru a reduce capacitatea termică.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcţiile, accesoriile şi nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt aşezate în cuptor, fără a se lua în calcul şi preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile şi duratele de preparare au caracter orientativ şi depind de cantitatea de alimente şi de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiţi cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceţi la setări mai mari. Se recomandă să folosiţi accesoriile din dotare, precum şi tăvi de copt şi forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteţi folosi cratiţe şi accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puţin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcţiei „Aer forţat", puteţi găti simultan alimente diferite care necesită aceeaşi temperatură de preparare (de exemplu: peşte şi legume), pe mai multe niveluri. Scoateţi alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă şi lăsaţi în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

CARNE

Folosiţi orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucăţii de carne pe care o veţi găti. Când preparaţi fripturi, adăugaţi în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătire, pentru a obţine un gust mai bun. Vă rugăm să ţineţi cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcţionări. Când friptura este gata, lăsaţi-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliţi-o în folie de aluminiu.

Când doriţi să frigeţi carne pe grill, alegeţi bucăţi de carne cu grosime egală pentru a obţine o preparare uniformă. Bucăţile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâţi grătarul metalic, menţinând carnea la o distanţă mai mare faţă de grill. Întoarceţi carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare. Deschideţi uşa cu grijă, deoarece pot ieşi aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completaţi cu apă când este necesar.

DESERTURI

Gătiţi deserturi delicate cu funcţia Convenţional, numai pe un singur nivel.

Folosiţi tăvi de copt din metal, de culoare închisă, şi aşezaţi-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectaţi funcţia „Aer forţat" şi puneţi formele pentru prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulaţia aerului fierbinte.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceţi o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiţi tăvi de copt antiaderente, nu ungeţi cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

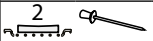
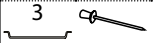
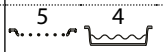
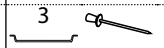
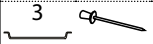
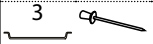
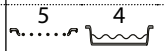
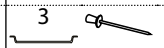
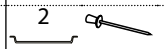
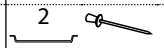
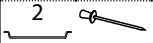
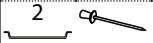
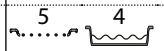
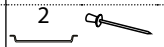
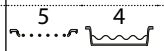
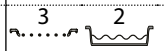
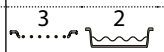
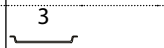
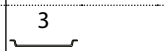
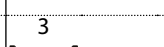
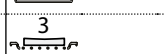
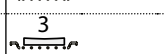
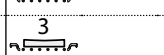
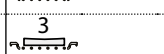
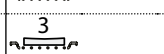
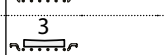
Dacă preparatul „se umflă" în timpul coacerii, folosiţi o temperatură mai scăzută data viitoare şi încercaţi să reduceţi cantitatea de lichid adăugat sau să amestecaţi mai uşor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tartele cu fructe), folosiţi funcţia „Convecţie". Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiţi un nivel inferior şi, înainte de a adăuga umplutura, presăraţi baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiţi sfărâmaţi.

DOSPIRE

Se recomandă să acoperiţi întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcţie, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparaţie cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

6th sense TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

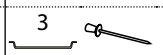
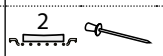
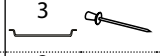
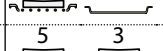
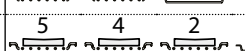
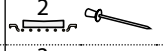
CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
LASAGNA	Lasagna		0,5 - 3 kg*	-	0	-	
CARNE	Vită	Friptură	0,6 - 2 kg*	0	0	-	
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	
		Friptură-Preparare lentă	0,6 - 2 kg*	0	-	-	
	Porc	Friptură	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	
		Rasol	0,5 - 2,0 kg*	-	0	-	
		Cârnați și crenvurști	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	
	Viței		0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	
	Miel	Friptură	0,6 - 2,5 kg*	0	0	-	
		Pulpă	0,5 - 2,0 kg*	0	0	-	
	Carne de pasăre	Friptură de pui la cuptor	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
		Întreg - umplut	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
		File și piept	1 - 5 cm	-	-	2/3	
		Curcan întreg	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
		Frigărui	un grătar	-	-	1/2	
PEȘTE	Fillets (Fileuri)		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
	Fillets-frozen (Fileuri-congelate)		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
LEGUME	Legume la cuptor	Cartofi copți	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Legume umplute	0,1 - 0,5 kg [fiecare]	-	-	-	
		Legume la cuptor	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Legume gratinate	Cartofi gratinați	o tavă	-	-	-	
		Roșii gratinate	o tavă	-	-	-	
		Ardei gratinați	o tavă	-	-	-	
		Broccoli gratinat	o tavă	-	-	-	
		Conopidă gratinată	o tavă	-	-	-	
		Legume gratinate	o tavă	-	-	-	

* Cantitate recomandată

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Sondă pentru alimente

Whirlpool

6th sense TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ŞI ACCESORII
PRODUSE PANIFICAŢIE SĂRATE	Prăjitură sărată		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	
	Pâine	Chifle	60 - 150 g [fiecare]*	-	-	-	
		Franzelă sandviş	400 - 600 g [fiecare]	-	-	-	
		Pâine mare	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	
		Baghete	200 - 300 g [fiecare]*	-	-	-	
	Pizza	Pizza rotundă	rotund	-	-	-	
		Pizza groasă	tavă	-	-	-	
		Pizza [congelată]	1 strat*	-	-	-	
			2 straturi*	-	-	-	
			3 straturi*	-	-	-	
			4 straturi*	-	-	-	
PANIFICAŢIE DULCE	Pandişpan		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	
	Fursecuri		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Choux a la creme		o tavă*	-	-	-	
	Tart (Tartă)		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Ştrudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Prăjitură cu agent de creştere şi fructe		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	

* Cantitate recomandată

ACCESORII					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Sondă pentru alimente

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PRĂJIREA CU AER

	REŢETĂ	FUNCŢIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ŞI ACCESORII
ALIMENTE CONGELATE	Cartofi prăjiţi, congelaţi		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	4 2
	Crochete de pui congelate		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Crochete de pește		500 g	Da	220	15 - 20	4 2
	Rondele de ceapă		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
LEGUME	Dovlecei proaspeţi cu pesmet		400 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Cartofi prăjiţi		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	4 2
	Legume mixte		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	4 2
CARNE ȘI PEȘTE	Piepturi de pui		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	4 2
	Aripioare de pui		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	4 2
	Cotlet pane		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	4 2
	File de pește		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	4 2

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeţi un strat subţire de ulei pe suprafaţa alimentelor.
Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecaţi alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

FUNCŢII	Aer cald		
ACCESORII	Tavă de prăjire cu aer	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA CU FUNCŢIA ABUR+AER

REŢETĂ	NIVEL ABURI*	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ŞI ACCESORII
Shortbread (Biscuiţi fragezi) / Fursecuri	1	DA	140 - 150	35 - 55	3
Small cake (Prăjitură mică) / Muffin (Brioșă)	1	DA	160 - 170	30 - 40	3
Leavened cakes (Prăjituri cu aluat dospit)	1	DA	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes (Pandișpanuri)	1	DA	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1	DA	200 - 220	20 - 40	3
Bread loaf (Franzelă)	1	DA	170 - 180	70 - 100	3
Pâine mică	1	DA	200 - 220	30 - 50	3
Baguette (Baghetă)	1	DA	200 - 220	30 - 50	3
Cartofi copţi	2	DA	200 - 220	50 - 70	3
Carne de viţel / vită / porc, 1 kg	2	DA	180 - 200	60 - 100	3
Carne de viţel / vită / porc (tăiată în bucăţi)	2	DA	160 - 180	60 - 80	3
Rosbif, în sânge, 1 kg	2	DA	200 - 220	40 - 50	3
Rosbif, în sânge, 2 kg	2	DA	200	55 - 65	3
Pulpă de miel	2	DA	180 - 200	65 - 75	3
But de porc pentru tocăniţă	2	DA	160 - 180	85 - 100	3
Carne de pui / guinea fowl (bibilică) / duck (raţă) 1 - 1,5 kg	2	DA	200 - 220	50 - 70	3
Carne de pui /guinea fowl (bibilică)/ duck (raţă) (tăiată în bucăţi)	2	DA	200 - 220	55 - 65	3
Legume umplute (roșii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))	2	DA	180 - 200	25 - 40	3
File de pește	3	DA	180 - 200	15 - 30	3

*Reţineţi că, în cazul selectării funcţiei Preparare automată cu aburi, această corelaţie trebuie omisă. Cuptorul va selecta automat cel mai potrivit nivel de aburi pentru temperatura selectată.

ACCESORII		
	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR 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	30 - 90	4 1
Fursecuri		Da	150	20 - 40	3
		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
Prăjiturele/Brioșe		Da	170	20 - 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Choux 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 / pâine / Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	2
		Da	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	310	7 - 12	2
		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

FUNCŢII									
	Convenţional	Aer forţat	Convecţie	Grill	Grill Turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclul Eco	Pizza

ACCESORII					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă 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

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
Vol-au-vent / 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
Lasagna/Tartă cu fructe/Paste la cuptor/ Cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Miel / viţel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Carne de pui / iepure / raţă, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Carne de curcan/gâscă, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Pâine prăjită		-	3 (Ridicat)	3 - 6	5
Fileuri de pește/Fripturi		-	2 (Mediu)	20 - 30 **	4 3
Cârnaţi/Frigărui/Coaste/Hamburgeri		-	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Mediu)	55 - 70 ***	2 1
Pulpă de miel/Rasoluri		-	2 (Mediu)	60 - 90 ***	3
Cartofi copţi		-	2 (Mediu)	35 - 55 ***	3
Legume gratinate		-	3 (Ridicat)	10 - 25	3
Fursecuri	4 COOK Fursecuri	Da	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarte	4 COOK Tarte	Da	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizza rotundă	4 COOK Pizza	Da	210	40 - 60	5 3 2 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	5 3 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5)/ Legume prăjite (nivel 4)/Lasagna (nivel 2)/ Bucăţi de carne (nivel 1)	4 COOK Meniu	Da	190	40 - 120 *	5 4 2 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
Fripturi umplute	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Bucăţi de carne (iepure, pui, miel)	ECO	-	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).

FUNCŢII									
	Convenţional	Aer forţat	Convecţie	Grill	Grill Turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclul Eco	Pizza

ACCESORII					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă 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

CITIREA TABELULUI CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile şi nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente.
Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt aşezate în cuptor, fără a se lua în calcul şi preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).
Temperaturile şi duratele de preparare au caracter orientativ şi depind de cantitatea de alimente şi de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari.
Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum şi tăvi de copt şi forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe şi accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

ÎNTREŢINEREA ŞI CURĂŢAREA

Asiguraţi-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activităţi de întreţinere sau curăţare.

Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi.

Nu utilizaţi bureţi de sârmă, bureţi abrazivi sau produse de curăţare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafaţa aparatului.

Purtaţi mănuşi de protecţie.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la reţeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operaţie de întreţinere.

Este posibil să folosiți un detergent standard pentru cuptor pentru a înmuia şi îndepărta reziduurile, facilitând curățarea manuală a cavității şi a accesoriilor.

SUPRAFEŢELE EXTERIOARE

• Curăţaţi suprafeţele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugaţi câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ştergeţi-le cu o lavetă uscată.

• Nu folosiţi detergenţi corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafeţele aparatului, curăţaţi-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEŢELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsaţi cuptorul să se răcească şi apoi curăţaţi-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conţinut de apă ridicat, lăsaţi cuptorul să se răcească complet şi apoi ştergeţi-l folosind o lavetă sau un burete.

• Activaţi funcţia „Smart Clean” pentru curăţarea optimă a suprafeţelor interioare. (Numai la anumite modele).

• Utilizaţi un detergent lichid adecvat pentru a curăţa geamul uşii.

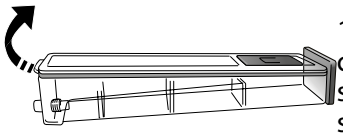
• Uşa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curăţarea.

ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuşi pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curăţare sau cu un burete. Nu curăţaţi sonda pentru alimente şi sonda pentru carne (dacă intră în dotare) în maşina de spălat vase.
Tava Prăjire cu aer (dacă intră în dotare) poate fi curăţată în maşina de spălat vase.

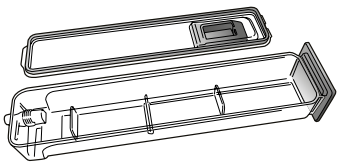
ÎNTREŢINEREA SERTARULUI PENTRU APĂ

Atenţie: Sertarul pentru apă nu este adecvat pentru curăţarea în maşina de spălat vase: risc de deteriorare!
La sfârşitul fiecărui ciclu de preparare la aburi, după aproximativ 30 de minute, cuptorul efectuează automat un ciclu de evacuare care durează aproximativ un minut, transferând astfel toată apa din sistem în sertarul detaşabil.
Notă: Nu lăsați apă în sistem mai mult de 2 zile.
Pentru a elimina complet apa din interior sau pentru a curăţa suprafeţele interioare, puteţi deschide sertarul pentru apă:



1. Împingeţi spre partea de sus clapeta din spate pentru a scoate capacul superior al sertarului pentru apă.

2. După ce aţi terminat curăţarea, puteţi închide sertarul introducând cele două clapete frontale în interiorul deschiderilor frontale şi împingând în jos partea din spate.



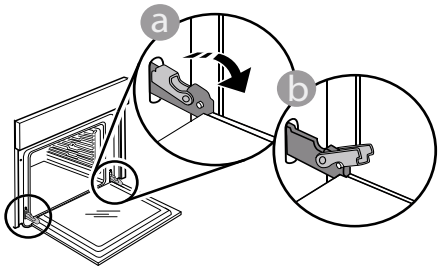
Folosiţi numai apă la temperatura camerei atunci când umpleţi sertarul pentru apă: apa fierbinte poate afecta funcţionarea sistemului de aburi. Utilizaţi numai apă potabilă.

FIERBĂTOR

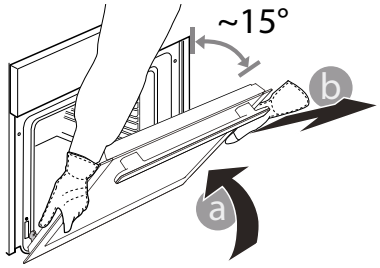
Pentru a asigura funcţionarea permanentă la performanţe optime a cuptorului şi pentru a contribui la prevenirea acumulării depunerilor de calcar în timp, vă recomandăm să folosiți în mod regulat funcția „Decalcifiere”. După o perioadă lungă de neutilizare a funcţiilor de preparare cu „Aburi”, se recomandă insistent activarea ciclului de preparare cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideţi-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.

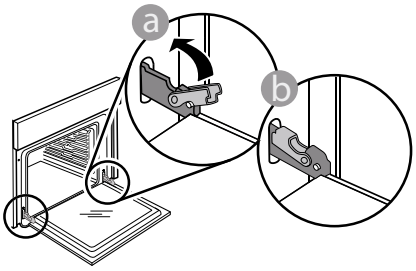


2. Închideţi ușa cât de mult posibil.
Apucaţi bine ușa cu ambele mâini - nu o ţineţi de mâner. Demontaţi pur și simplu ușa, continuând să o închideţi și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsaţi ușa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.

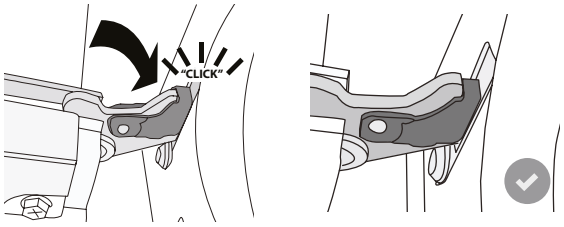


3. Remontaţi ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideţi-o complet.
Coborâţi dispozitivele de oprire în poziţia inițială: Asiguraţi-vă că le-aţi coborât complet.



Aplicaţi o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziţia corectă.



5. Încercaţi să închideţi ușa și asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcţionează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectaţi cuptorul de la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

2. Desfiletaţi capacul becului, înlocuiţi becul și înfiletaţi la loc capacul becului.

3. Conectaţi din nou cuptorul la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți următoarele: becuri cu halogen de 40 W/230 V, de tip G9, T300 °C.

Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință. (Regulamentul CE nr. 244/2009) Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

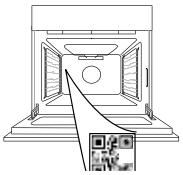
Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

REMEDIEREA DEFECŢIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Cuptorul nu funcţionează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați centrul de asistență și indicați numărul după litera „F”.
O funcție de preparare 6th Sense se încheie fără afișarea unei numărători inverse. Prepararea se încheie înainte de finalul numărătorii inverse.	Cantitate de alimente diferită de cea recomandată. Ușa a fost deschisă în timpul preparării.	Deschideți ușa și verificați gradul de preparare al alimentelor. Dacă este necesar, încheiați prepararea selectând o funcție convențională.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesați „DEMO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO” este „On” (activ).	Accesați „ECO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Ușa nu se va închide corespunzător.	Dispozitivele de oprire în siguranță sunt poziționate greșit.	Asigurați-vă că dispozitivele de oprire în siguranță sunt în poziția corectă urmând instrucțiunile pentru demontarea și remontarea ușii din secțiunea „Curățarea și întreținerea”.
Energia electrică din locuinţă se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Accesați „PUTERE” din “SETĂRI” și selectați „Redus”.
Ciclul de preparare cu sonda s-a încheiat fără o cauză evidentă sau pe ecran este afișată eroarea F3E3	Sonda pentru alimente nu este conectată corespunzător	Verificați conexiunea sondei pentru alimente

Politicile, documentaţia standard şi informaţii suplimentare despre produs pot fi găsite prin:

- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru **docs.whirlpool.eu/docs**
- Ca alternativă, **contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare** (Consultaţi numărul de telefon din certificatul de garanţie). Când contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare, precizaţi codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.

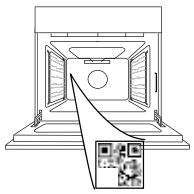


®/TM/© 2026 Whirlpool. Produs sub licenţă.

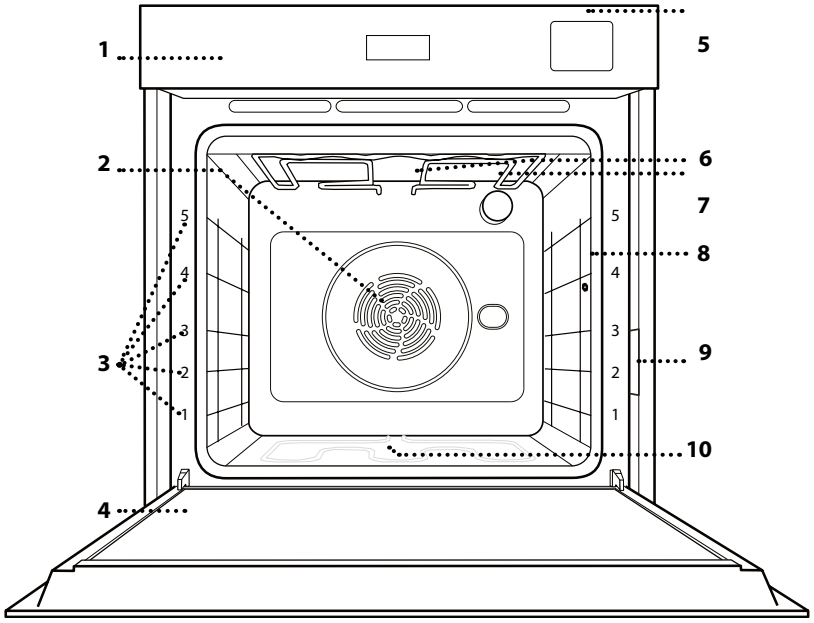
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte svoj spotrebič na **www.register10.eu**

Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI

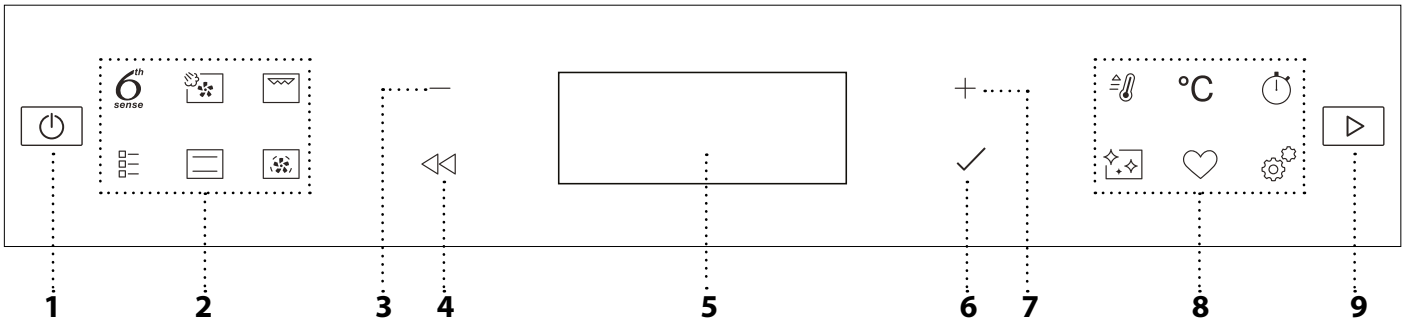


OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok
(nie je viditeľný)
3. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
4. Dvierka
5. Zásuvka na vodu
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Žiarovka
8. Miesto zasunutia potravinovej sondy
9. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAP/VYP
Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie.

2. PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM
Na rýchly prístup k funkciám a do menu.

3. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO MÍNUS
Na prechádzanie ponukou a znižovanie nastavení alebo hodnôt funkcie.

4. SPÄŤ
Na návrat na predchádzajúce zobrazenie. Počas prípravy jedla umožňuje meniť nastavenia.

5. DISPLEJ

6. POTVRDIŤ
Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

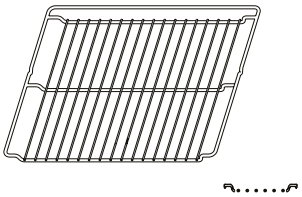
7. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO PLUS
Na rolovanie v menu a zvyšovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

8. MOŽNOSTI/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM
Na rýchly prístup k funkciám, trvaniu, nastaveniam a obľúbeným položkám.

9. ŠTART
Na spustenie funkcie s použitím špecifických alebo základných nastavení.

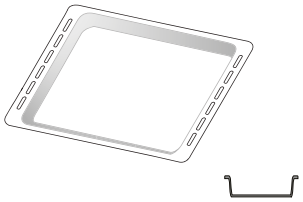
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



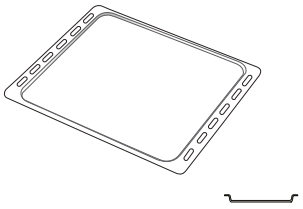
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



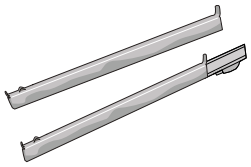
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *

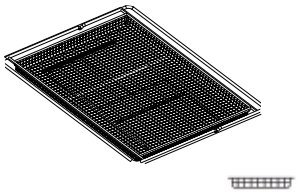


Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

POTRAVINOVÁ SONDA

Na presné meranie teploty vnútri jedál počas pečenia. Vďaka svojej pevnosti sa dá použiť na mäso a ryby, ale aj na chlieb, koláče a pečivo.

PLECH NA SMAŽENIE NA VZDUCHU*



Používa sa pri príprave jedla s funkciou Smaženie na vzduchu, pričom je plech na pečenie umiestnený na spodnej úrovni na zachytávanie prípadných omrviniek a kvapiek. Dá sa umývať aj v umývačke riadu.

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ostatné príslušenstvo možno kúpiť samostatne, pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis.
* K dispozícii len pri niektorých modeloch

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

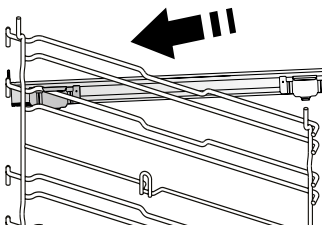
Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

• Ak chcete vodiace lišty vybrať, nadvihnite ich a vytiahnite spodné časti z držiakov: Vodiace lišty teraz možno vybrať.

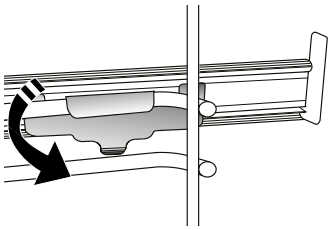
• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasaďte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV



Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.



Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.

Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

FUNKCIE

6TH SENSE

Tieto funkcie umožňujú úplne automatickú prípravu všetkých typov jedla (lasagne, mäso, ryby, zelenina, koláče a zákusky, slané koláče, chlieb, pizza). Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.

PARA + ZRAK

Táto funkcia kombinuje vlastnosti pary s vlastnosťami núteného vzduchu a umožňuje pripraviť pokrmy, ktoré sú zvonku príjemne chrumkavé a prepečené, ale zároveň vnútri jemné a šťavnaté. Na dosiahnutie najlepších výsledkov pečenia odporúčame zvoliť úroveň pary ÚROVEŇ 3 na prípravu rýb, ÚROVEŇ 2 na prípravu mäsa a ÚROVEŇ 1 na prípravu chleba a dezertov.
Viac informácií o manuálnych varných cykloch s núteným prívodom vzduchu + pary nájdete v tabuľke prípravy pokrmov „Steam + Air" (Para + zrak).

GRILL

Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

TRADIČNÉ FUNKCIE

- **KONV. PEČENIE**

  Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

- **COOK 4**

  Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.

- **TURBO GRILL**

  Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, 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 RÚRY**

  » **PIZZA**

  Táto funkcia vám umožní pripraviť skvelú domácu pizzu ako z reštaurácie za menej ako 10 minút.
  Špeciálny cyklus pečenia funguje pri teplote nad 300 stupňov Celzia, vďaka čomu je pizza vnútri mäkká, na okrajoch chrumkavá a dokonale rovnomerne prepečená.
  Kombináciou tejto funkcie s príslušenstvom Pizza Stone WPro a predhrievaním na 30 minút môžete upiecť pizzu za 5 - 8 minút.
  (Pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis alebo stránku www.whirlpool.eu.)

  » **AIR FRY**

  Táto funkcia vám umožňuje pripravovať hranolčeky, kuracie nugetky a iné s menším množstvom oleja a výsledok je pritom príjemne chrumkavý. Ohrevné telesá krúžia, aby sa rúra poriadne vyhriala, a vzduch cirkuluje vďaka ventilátoru. Najlepšie očakávané výsledky prípravy jedál možno dosiahnuť iba s použitím plechu Smaženie na vzduchu (dodáva sa s niektorými modelmi). Umiestnite jedlo na plech Smaženie na vzduchu v jednej vrstve a postupujte podľa pokynov v Tabuľke prípravy jedla pomocou funkcie Smaženie na vzduchu, aby ste dosiahli najlepší výsledok. Nepoužívajte viac plechov, inak pečenie nebude rovnomerné.

  » **KYSNUTIE**

  Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

  » **UDRŽIAV. V TEPLE**

  Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

  » **ROZMRAZENIE**

  Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.

  » **EKO CYKLUS ***

  Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Keď sa používa tento úsporný Eco cyklus, kontrolka zostane počas varenia vypnutá. Ak chcete používať úsporný Eco cyklus, a tým optimalizovať spotrebu energie, dvierka rúry by sa nemali otvárať, kým jedlo nie je úplne upečené.

  » **MAXI COOKING**

  Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

RÝCHLE PREDHRIATIE

Na rýchly predohrev rúry.

ČASOVAČ

Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.

ČISTENIE

- **PYRO**

Na elimináciu prskania pri pečení pomocou cyklu pri veľmi vysokej teplote. Dostupné sú dva samočistiace cykly: kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátený cyklus (ECO). Odporúčame použiť celý cyklus, aby ste dosiahli najlepší čistiaci výkon.

- **SMARTCLEAN**

Pôsobenie pary uvoľňovanej počas tohto špeciálneho nízkoteplotného čistiaceho cyklu umožňuje ľahké odstránenie nečistôt a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

- **ODVÁPNENIE**

Na odstraňovanie usadenín vodného kameňa z ohrievača. Odporúčame používať túto funkciu pravidelne. Ak tak neurobíte, na displeji sa zobrazí správa, ktorá vám pripomenie, aby ste rúru vyčistili.

OBĽÚBENÉ

Na vybratie zoznamu 10 obľúbených funkcií.

NASTAVENIA

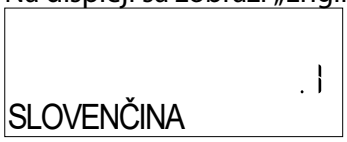
Na úpravu nastavení rúry. Keď je aktívny EKO režim, jas na displeji sa zníži a svetlo sa po 1 minúte vypne, aby sa ušetrila energia. Displej sa automaticky znovu aktivuje po stlačení ľubovoľného tlačidla. Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim dezaktivovať, v menu NASTAVENIA zvoľte DEMO a potom „Vyp". Po zvolení PÔVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

PRVÉ POUŽITIE

1. ZVOĽTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „English (Slovak)“.

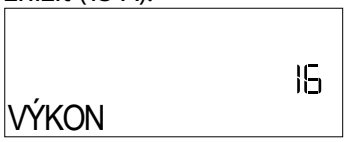


Stlačte + alebo — sa posúvajte v zozname dostupných jazykov a vyberte si, ktorý chcete mať nastavený. Stlačením ✓ svoj výber potvrďte.

Upozornenie: Jazyk môžete následne zmeniť výberom položky „LANGUAGE“ (Jazyk) v ponuke „SETTINGS“ (Nastavenia), ktorá je dostupná po stlačení ⚙.

2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

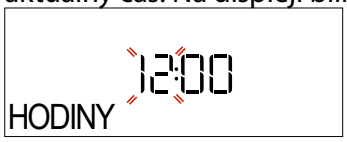
Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).



VÝKON nájdete v NASTAVENIACH a zvoľte „NÍZKY“.

3. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete jazyk, je potrebné nastaviť aktuálny čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Stlačením + alebo — nastavte správnu hodinu a stlačte ✓ : Na displeji blikajú dve minútové číslice. Stlačením + alebo — nastavte minúty a stlačením ✓ potvrďte.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Vyberte HODINY v menu NASTAVENIA dostupnom po stlačení ⚙ .

4. NASTAVTE ÚROVEŇ TVRDOSTI VODY

Aby rúra mohla pracovať efektívne a aby bolo zaručené, že bude používateľa pravidelne vyzývať na spustenie cyklu odvápňovania, keď to bude potrebné, je dôležité nastaviť správnu tvrdosť vody. Nastavíte ju tak, že rúru zapnete stlačením ⏻, stlačte ⚙ Nastavenia a pomocou navigačných tlačidiel + a — zvoľte „WATER HARDNESS“ (Tvrdosť vody). Stlačením ✓ potvrďte. Pomocou navigačných tlačidiel + a — vyberte správnu úroveň pre vodu vo vašej oblasti na základe nasledujúcej tabuľky:

TABUĽKA TVRDOSTI VODY				
Úroveň		°dH Nemecký stupne	°fH Francúzsky stupne	°Clark English stupne
1	Veľmi mäkká	0-6	0-10	0-7
2	Mäkká	7-11	11-20	8-14
3	Stredná	12-16	21-29	15 - 20
4	Tvrdá	17-34	30 - 60	21-42
5	Veľmi tvrdá	35 - 50	61-90	43-62

Stlačením ✓ potvrďte.

Prednastavená je úroveň tvrdosti vody Tvrdá.

5. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne.
Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. Horúci Vzduch alebo Konvekčné pečenie).

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Stlačte ⏻ na zapnutie rúry. Na displeji sa zobrazí posledná prebiehajúca hlavná funkcia alebo hlavné menu.

Funkcie možno zvoliť stlačením ikony pre jednu z hlavných funkcií alebo posúvaním sa v menu: Ak chcete zvoliť položku menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), vyberte požadovanú stláčaním + alebo — a potom potvrďte stlačením ✓ .

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Stlačením ◁◁ môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU/ ÚROVEŇ PARY

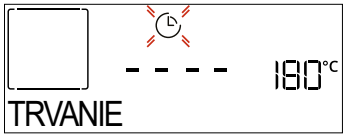
Keď hodnota bliká na displeji, stlačte + alebo — aby ste ju zmenili, potom stlačte ✓ aby ste ju potvrdili, a pokračujte v nasledujúcich nastaveniach (ak je to možné).

Rovnakým spôsobom je možné nastaviť úroveň grilu: Pre grilovanie existujú tri definované úrovne výkonu: 3 (vysoký), 2 (stredný), 1 (nízky).

Pri funkcii „Horúci Vzduch + Para“ si môžete vybrať množstvo pary z nasledujúcich hodnôt: PARA 1, PARA 2.

Upozornenie: Po aktivácii funkcie môžete po stlačení tlačidla °C zmeniť teplotu/úroveň grilovania pomocou tlačidiel + alebo — .

TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka 🕒 stlačením + alebo — nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrďte stlačením ✓ . Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne (bez nastavenia času): Stlačením ✓ alebo ▷ potvrďte a spustite funkciu. Po zvolení tohto režimu nemôžete naprogramovať odložený štart.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením ⏱ : stlačte + alebo — pre zmenu a potom stlačte ✓ pre potvrdenie.

ČAS UKONČENIA (ODLOŽENIE ŠTARTU)

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka 🕒 bude blikať

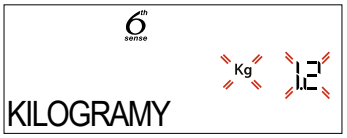
Pomocou + alebo — nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte ✓ na potvrdenie a aktivovanie funkcie. Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál. Počas čakania môžete stlačiť + alebo — zmeniť naprogramovaný čas ukončenia alebo stlačiť ◁◁ na zmenu iných nastavení. Stlačením ⏱ sa zobrazia informácie a je možné prepínať medzi časom ukončenia a trvaním.

. 6· ZMYSEL

Tieto funkcie automaticky vyberú najlepší režim pre prípravu jedla, teplotu a trvanie varenia alebo pečenia pre všetky dostupné jedlá.

Ak je to potrebné, jednoducho označte vlastnosti jedla, aby ste dosiahli optimálny výsledok.



HMOTNOSŤ/VÝŠKA (OKRÚHLE-PLECHY-VRSTVY) Ak chcete správne nastaviť funkciu, postupujte podľa pokynov na displeji, keď sa zobrazí výzva, a stlačením + alebo — nastavte požadovanú hodnotu a potom stlačením ✓ potvrďte.

STUPEŇ PREPEČENIA/ZAPEKANIE

Pri niektorých funkciách 6th Sense je možné upraviť úroveň prepečenia.

Po výzve stlačte + alebo — na voľbu želanej úrovne od polosurové (–1) po dobre prepečené (+1). Stlačením ✓ alebo ▷ potvrdíte a spustíte funkciu.

V prípadoch, keď je to možné, pri niektorých funkciách 6th Sense sa dá nastaviť úroveň zhnednutia medzi nízkou (–1) a vysokou (+1).

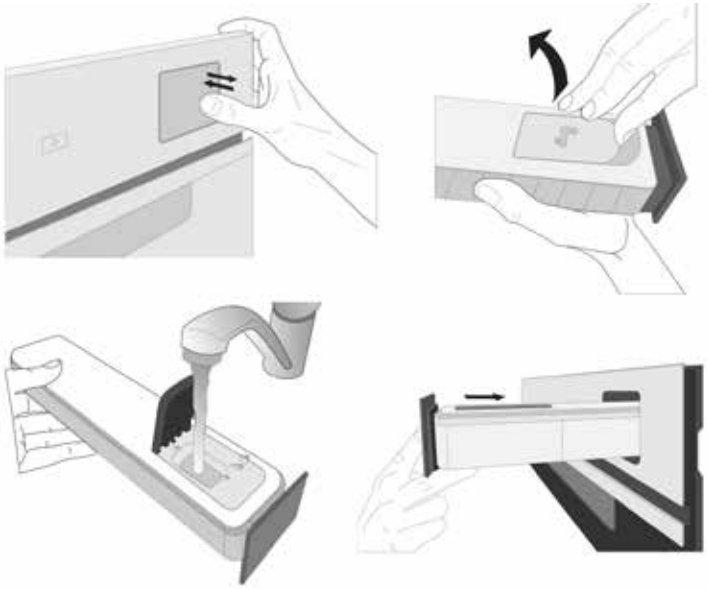
.VARENIE V PARE

Výberom funkcie „Steam“ (Para) alebo „Horúci Vzduch+ para) v rámci manuálnych funkcií alebo jedného z niekoľkých receptov 6· Zmysel je možné pripraviť akýkoľvek druh jedla vďaka použitiu pary. Para sa šíri v jedle rýchlejšie a rovnomernejšie v porovnaní s prípravou jedla iba pomocou horúceho vzduchu typickou pre konvenčné funkcie. Znižuje sa tým čas prípravy, v jedle sa uchovávajú cenné výživné látky

a pri všetkých receptoch dosiahnete vynikajúce, naozaj chutné výsledky. Počas celej prípravy jedla pomocou pary musia dvierka zostať zatvorené.

Pre prípravu jedla pomocou pary je potrebné naliať vodu do ohrievača v rúre s použitím vyťahovacej zásuvky na ovládacom paneli.

Keď sa na displeji zobrazí požiadavka „ADD WATER" (pridať vodu), vyberte zásuvku, otvorte veko zásuvky a naplňte ju vodou až po úroveň požadovanú na displeji. Zatvorte zásuvku tak, že ju opatrne potlačíte k panelu, až je celkom zatvorená. Po vložení zásuvky stlačte tlačidlo ŠTART, aby ste pokračovali vo varnom cykle. Zásuvka musí vždy byť zatvorená, ak do nej práve nenalievate vodu.



Po prvom naplnení v prípade dlhších cyklov prípravy jedla, keď sa voda minie, môže byť potrebné znovu ju doliať, aby sa cyklus mohol dokončiť. Rúra vás vyzve, ak to bude potrebné.

3. SPUSTENIE FUNKCIE

Ak sú štandardné hodnoty podľa vašich požiadaviek alebo ste použili požadované nastavenia, funkciu vždy aktivujete stlačením [▷].

Počas fázy odkladu sa po stlačení [▷] rúra opýta, či chcete preskočiť túto fázu a ihneď spustiť funkciu.

Upozornenie: Keď už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu. Stlačením [⏻] môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Môžete vybrať inú funkciu alebo počkať na úplné vychladnutie.

4. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predohrev rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predohrev.

Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu a treba PRIDAŤ JEDLO. V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením ✓ alebo [▷].

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví.

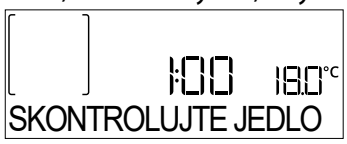
Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Teplotu, ktorú má rúra dosiahnuť, môžete vždy zmeniť pomocou + alebo — .

5. JEDLO OTOČIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ

Pri niektorých funkciách 6th Sense bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť.

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Otvorte dvierka, vykonajte úkon požadovaný na displeji, zatvorte dvierka a po stlačení [▷] bude príprava jedla pokračovať.

Rovnako vtedy, keď do ukončenia prípravy zostáva 10% času, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

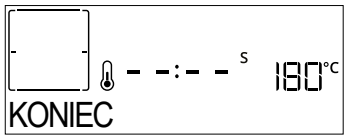


Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Skontrolujte jedlo, zatvorte dvierka a stlačte ✓ alebo [▷], varenie bude pokračovať.

Upozornenie: Pre preskočenie týchto operácií stlačte [▷]. Inak, ak nič neurobíte, po určitom čase bude rúra pokračovať v príprave jedla.

6. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

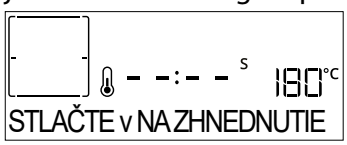
Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.



Po stlačení [▷] bude rúra pokračovať v príprave jedla v manuálnom režime (bez zadania času) alebo stlačte + a čas prípravy sa predĺži nastavením nového trvania. V oboch prípadoch sa parametre prípravy jedla zachovajú.

ZAPEKANIE

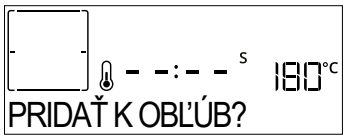
Niektoré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.



Keď sa na displeji zobrazí príslušné hlásenie, v prípade potreby stlačte ✓ na spustenie päťminútového cyklu zapečenia do hneda. Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť stlačením [⏻], čím sa rúra vypne.

OBĽÚBENÉ

Po skončení prípravy jedla vás displej vyzve, aby ste funkciu uložili pod číslom medzi 1 až 10 na vašom zozname obľúbených.

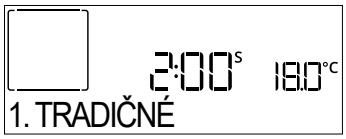


Ak si chcete funkciu uložiť ako obľúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, stlačte ✓ , inak požiadavku ignorujte a stlačte ◁◁.

Po stlačení ✓ stlačte + alebo — pre voľbu čísla pozície, potom potvrďte stlačením ✓ .

Upozornenie: Ak je pamäť plná, alebo je číslo už obsadené, rúra vás požiada o potvrdenie prepísania predchádzajúcej funkcie.

Ak chcete vyvolať uložené funkcie neskôr, stlačte ♡ : Na displeji sa zobrazí zoznam obľúbených funkcií.



Stlačením + alebo — zvoľte funkciu, potvrďte stlačením ✓ , a potom aktivujte stlačením ▷.

. ČISTENIE

- **PYRO**

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.

Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

Pred spustením funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté. Pre optimálne výsledky čistenia odstráňte pred použitím funkcie Pyro najhoršie znečistenie vlhkou špongiou a štandardným čistiacim prostriedkom na rúry. Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Stlačte ✧ a na displeji sa zobrazí „Pyro“.

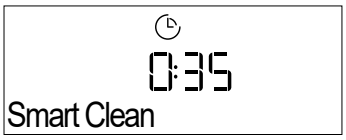
Stlačením + alebo — vyberte požadovaný cyklus a potom potvrďte stlačením ✓ . Po výbere cyklu v prípade potreby stlačte + alebo — pre nastavenie času ukončenia (odklad štartu), potom potvrďte stlačením ✓ .

Vyčistite dvierka a na výzvu vyberte všetko príslušenstvo, potom zatvorte dvierka a stlačte ▷. rúra začne samočistiaci cyklus a dvierka sa automaticky zamknú: Na displeji za zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus.

Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň.

- **ČISTENIE SMARTCLEAN**

Stlačte ✧ aby sa na displeji zobrazilo čistenie „Smart Clean“.



Stlačte ▷ na aktivovanie funkcie: Displej vás vyzve, aby ste vykonali všetky úkony potrebné na dosiahnutie najlepších výsledkov čistenia. Postupujte podľa pokynov a stlačte ✓ po dokončení. Po vykonaní všetkých krokov, keď je to potrebné, stlačením ▷ aktivujte čistiaci cyklus.

Upozornenie: Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

Po skončení cyklu na displeji začne blikať príslušná správa. Nechajte rúru vychladnúť a potom utrite a vysušte vnútorné plochy handričkou alebo špongiou.

.VYPÚŠŤANIE

Funkcia vypúšťania umožňuje vypustiť vodu, aby nezostávala v ohrievači. Tento výrobok bol vyvinutý tak, aby automaticky spustil cyklus vypúšťania po zastavení/ukončení cyklu prípravy jedla.

Cca 30 minút po zastavení/ukončení prípravy jedla rúra systém automaticky vypustí, presunie zvyškovú vodu do zásuvky (dávajte pozor, aby ste zásuvku po príprave jedla nevytiahli). Po vykonaní možno zásuvku vytiahnuť a vyprázdniť. Zásuvku odporúčame vyprázdniť hneď po ukončení vyprázdnenia.

.ODVÁPŇOVANIE

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať parný systém v najlepšom stave. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov uvedených na displeji. Celá funkcia trvá v priemere okolo 140 minút.

Odstraňovanie vodného kameňa môže používateľ kedykoľvek spustiť z ponuky Čistenie.

Displej vás upozorní, kedy je čas na spustenie odvápňovacieho cyklu (pozri tabuľku ďalej).

SPRÁVA O ODVÁPŇOVANÍ	VÝZNAM
<ODPORÚČANÉ ODVÁPŇOVANIE> Zobrazí sa po cca 15 hodinách parných cyklov*	Odporúča sa spustiť cyklus odvápňovania.
<POTREBNÉ ODVÁPŇOVANIE> Zobrazí sa po cca 20 hodinách parných cyklov*	Odvápnenie je povinné. Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápnenia.

*vzhľadom na štandardnú hodnotu (4 - tvrdá) úrovne tvrdosti vody. Počet hodín parných cyklov, ktoré musia uplynúť pred zobrazením správy od odvápnení, závisí od

úrovne tvrdosti vody nastavenej na spotrebiči.

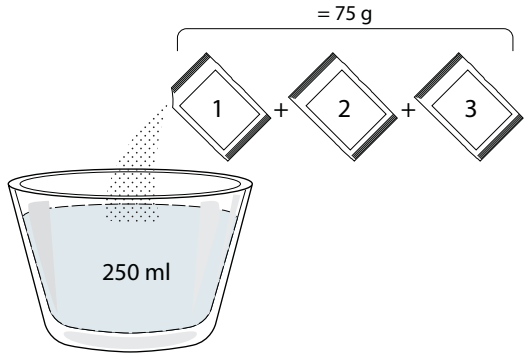
Odvápňovanie možno vykonať vždy, keď si používateľ želá dôkladnejšie čistenie vnútorného parného okruhu. Pred spustením fázy odvápňovania spotrebič skontroluje, či je v ohrievači nejaká zvyšková voda, a v prípade potreby možno vykonať cyklus vypúšťania. V takom prípade budete musieť po vypúšťacom cykle vyprázdniť zásuvku, až potom pokračovať v cykle odvápňovania.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 30 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa VODA JE HORÚCA.

» **FÁZA 1/2: ODVÁPŇOVANIE (70 MIN)**

Keď sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE 0,25 L ROZTOKU>, nalejte do zásuvky odvápňovací roztok. Aby bolo odvápňovanie najúčinnejšie, odporúčame naplniť nádrž roztokom pozostávajúcim zo 75 g špeciálneho produktu WPRO a 250 ml pitnej vody. Odvápňovač WPRO je odporúčaný profesionálny produkt na údržbu, ktorý pomáha udržiavať najlepší výkon parnej funkcie vašej rúry. Pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis alebo stránku **www.whirlpool.eu**.

Whirlpool nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.



Po naliatí odvápňovacieho roztoku do zásuvky stlačte ▷ na spustenie hlavného procesu odvápňovania. Pri fáze odvápňovania nemusíte stáť pred spotrebičom. Po dokončení každej fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazia pokyny pre pokračovanie s ďalšou fázou.

Po skončení fázy odvápňovania treba ohrievač vyprázdniť. Odvápňovací roztok použitý v tejto fáze sa vyleje do vyberateľnej zásuvky. Vyprázdnite zásuvku.

» **FÁZA 2/2: OPLACHOVANIE (30 MIN.)**

Pre vyčistenie zásuvky a parného okruhu od zvyškov z odvápňovania treba vykonať aj cyklus oplachovania. Keď sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE 0,25 L VODY>, nalejte do nádrže 0,25 l pitnej vody, potom stlačte ▷ a začne sa oplachovanie. Rúru nevypínajte, kým nie sú ukončené všetky kroky potrebné pri tejto funkcii.

Upozornenie: ak je to potrebné od systému, je možné požiadať o vyprázdnenie zásuvky a zopakovanie tejto operácie.

Po skončení odvápňovania sa odporúča vysušiť vnútro rúry, aby tam nezostali prípadné zvyšky vody. Potom bude možné využívať všetky parné funkcie. Vyprázdnite zásuvku. Cyklus odstraňovania vodného kameňa je ukončený.

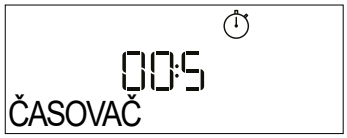
Upozornenie: Počas cyklu odvápňovania možno bude počuť nejaké zvuky, pretože sa aktivujú čerpadlá, aby zaručili optimálnu účinnosť odvápnenia.

Po spustení cyklu údržby nevyberajte zásuvku, pokiaľ o to spotrebič nepožiada.

Upozornenie: Po naplnení bojlera odvápňovacím roztokom a zobrazení na displeji „DESCALING PHASE 1/2" (1/2 FÁZA ODVÁPŇOVANIA) by sa cyklus nemal prerušiť, inak sa musí celý cyklus odvápňovania zopakovať, aby bolo možné spustiť akúkoľvek funkciu s parou.

. ČASOVAČ

Pre aktiváciu tejto funkcie stlačte ikonu ⏱ . Stlačením + alebo — nastavte požadovanú dĺžku času a nezávislý časomer potom aktivujte stlačením ✓ .



Zaznie zvukový signál a displej oznámi, keď časovač minút dokončí odpočítavanie zvoleného času.

Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla.

Časovač minút možno aktivovať aj pri spustenej funkcii.

Časomer bude ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú.

Počas tejto fázy nie je možné vidieť časovač (zobrazí sa iba ikonka ⏱), ktorý pokračuje v odpočítavaní v pozadí. Ak chcete časovač upraviť, môžete stlačiť ikonu ⏱ a nastaviť čas pomocou + alebo — ikony.

Ak chcete časovač zrušiť, stlačte ikonu ⏱ a potom vyberte — , kým sa nezobrazí čas „--:--". Stlačením ✓ potvrďte.

. ZÁMOK OVLÁDANIA

Klávesy zamknete stlačením a podržaním ◁◁ aspoň na päť sekúnd. Ak chcete tlačidlá odomknúť, zopakujte tento postup.

Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením ⏻.

. POUŽÍVANIE POTRAVINOVEJ SONDY (AK JE K DISPOZÍCII)

Pomocou sondy môžete počas prípravy merať teplotu v strede rôznych druhov potravín a zabezpečiť, aby dosiahli optimálnu teplotu. Teplota v rúre sa môže líšiť podľa zvolenej funkcie, ale pečenie je vždy naprogramované tak, aby sa skončilo po dosiahnutí určenej teploty.

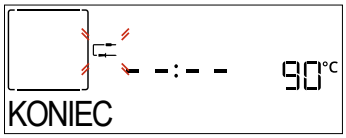
Po zasunutí sondy sa ozve zvukový signál a na displeji sa zobrazí „Probe Plugged" (sonda pripojená).

Zvoľte požadovanú funkciu spomedzi kompatibilných (Konvenčné pečenie, Vháňaný vzduch, Konvekčné pečenie, Turbo gril, Vháňaný vzduch Eko, Maxi pečenie, funkcie 6th Sense). Displej vás vyzve na nastavenie cieľovej teploty sondy: Stlačením + alebo — ju nastavíte a stlačením ✓ nastavíte nasledujúce parametre varenia.

Pretože pečenie je naprogramované tak, aby sa skončilo po dosiahnutí požadovanej teploty, nie je možné nastaviť čas pečenia a konkrétny čas, kedy sa má pečenie ukončiť. Svetlo zostane svietiť, až kým nevytiahnete sondu.

Ak sondu vyberiete počas pečenia, pečenie bude pokračovať v tradičnom režime (bez načasovania).

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa ukáže, kedy potravinová sonda dosiahla požadovanú teplotu.



Upozornenie: Ak chcete následne zmeniť nastavenia, stlačte + alebo — pre teplotu sondy alebo stlačte ◁◁ pre ostatné nastavenia. Zvukový signál a správa vám oznámia, ak použitie sondy nie je kompatibilné s vykonaným úkonom. V takom prípade sondu vytiahnite.

Vložte jedlo do rúry a zastrčte zástrčku do prípojky na pravej strane vo vnútri rúry.

Kábel je polotvrdý a možno ho podľa potreby vytvarovať tak, aby sa sonda čo najefektívnejšie zasunula do rôznych typov potravín. Presvedčte sa, či sa kábel počas pečenia nedotýka horného výhrevného článku.

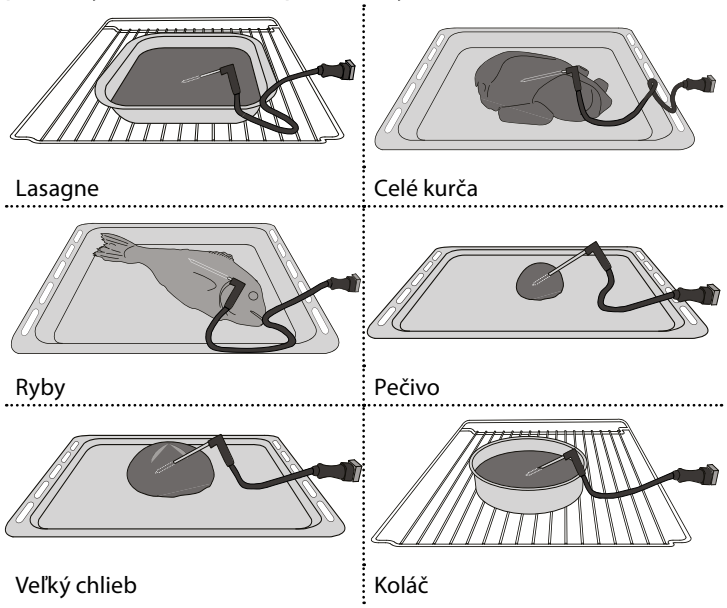
MÄSO: Zasuňte potravinovú sondu hlboko do mäsa, tak aby ste sa vyhli kostiam a mastným častiam. Pri hydine zasuňte sondu po dĺžke do stredu pŕs a vyhnite sa dutým častiam.

RYBY (celé): Umiestnite špičku do najhrubšej časti, vyhnite sa kostiam.

PEČIVO A CESTOVINY: Zasuňte hrot hlboko do cesta, pričom kábel vytvarujete tak, aby bola sonda v optimálnom uhle.

Na varenie týchto druhov jedál riadené sondou je potrebné používať kompatibilné funkcie 6· Zmysel.

Ak používate sondu pri príprave jedla s funkciami 6· Zmysel, pečenie sa automaticky zastaví, keď zvolený recept dosiahne ideálnu vnútornú teplotu potraviny bez potreby nastavovať teplotu rúry.



POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.
- Vzhľadom na vyššiu teplotu cyklu Pizza sa očakáva mierne vyššia hlučnosť chladiaceho ventilátora.

. POZNÁMKY K ENERGETICKEJ ÚČINNOSTI

- Využite zvyškové teplo: vypnite rúru 5/10 minút pred koncom pečenia, aby ste využili zostávajúce teplo.
- Dvierka nechajte zatvorené: ak je to možné, počas pečenia neotvárajte dvierka rúry, pretože tak uniká teplo.
- Pečte väčšie porcie: rúru používajte hlavne na väčšie pokrmy (napr. mäso nad 1 kg) alebo väčšie porcie, aby ste čo najlepšie využili spotrebovanú energiu.
- Pravidelne čistite tesnenie dvierok: čisté tesnenie zabraňuje tepelným stratám a zabezpečuje efektívne pečenie.
- Predhrievajte len v prípade potreby: Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke prípravy jedál.
- Vyberajte si tmavé plechy na pečenie: tmavé plechy lepšie absorbujú teplo, čím sa zvyšuje efektívnosť pečenia.
- Plánujte si pečenie: pripravujte viacero jedál za sebou, aby ste využili zvyškové teplo a vyhli sa dodatočnému predhrievaniu.
- Vyberte program na úsporu energie: používajte špeciálny program ECO na zníženie spotreby energie. Ďalšie údaje nájdete v tabuľke prípravy jedál.
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo: vyberte plechy alebo rošty, ktoré práve nepoužívate, aby ste optimalizovali účinnosť cirkulácie tepla a znížili tepelný výkon.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci vzduch" môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie nechajte v rúre.

MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 - 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvoľte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvoľte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávaciu nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

DEZERTY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvoľte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „naduje", nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zvážte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri zákuskoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie". Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo zomletými sušienkami.

KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 - 25 °C) sa čas kysnutia cesta skracuje o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg*	-	0	-	2
MÄSO	Hovädzie	Pečenie	0,6 - 2 kg*	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Pomalé pečenie	0,6 - 2 kg*	0	-	-	3
	Bravčové	Pečenie	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	3
		Koleno	0,5 - 2,0 kg*	-	0	-	3
		Údeniny a párky	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4
	Teľacie		0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	3
	Jahňacie	Pečenie	0,6 - 2,5 kg*	0	0	-	2
		Stehno	0,5 - 2,0 kg*	0	0	-	2
	Hydina	Pečené kurča	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Vcelku - plnené	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Plátky a prsia	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Celá morka	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Kebab	jeden rošt	-	-	1/2	5 4
RYBY	Filé		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Filety mrazené		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
ZELENINA	Opekaná zelenina	Pečené zemiaky	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Plnená zelenina	0,1 - 0,5 kg (každý)	-	-	-	3
		Opekaná zelenina	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Gratinovaná zelenina	Zapekané zemiaky	jeden plech	-	-	-	3
		Gratinované paradajky	jeden plech	-	-	-	3
		Gratinované papriky	jeden plech	-	-	-	3
		Gratinovaná brokolica	jeden plech	-	-	-	3
		Gratinovaný karfiol	jeden plech	-	-	-	3
		Gratinovaná zelenina	jeden plech	-	-	-	3

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO				
Drôtený rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/ Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Potravinová sonda

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Chlieb	Rožky	60 - 150 g [každý]*	-	-	-	3
		Sendvičový bochník chleba	400 - 600 g [každý]	-	-	-	2
		Veľký chlieb	0,7 - 2,0kg *	-	-	-	2
		Bagety	200 - 300 g [každá]*	-	-	-	3
	Pizza	Okrúhla pizza	okrúhla	-	-	-	2
		Hrubá pizza	plech	-	-	-	2
		Pizza (mrazená)	1 vrstva*	-	-	-	2
			2 vrstvy*	-	-	-	4 1
			3 vrstvy*	-	-	-	5 3 1
			4 vrstvy*	-	-	-	5 4 2 1
SLADKÉ PEČIVO	Piškótový koláč		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2
	Cookies		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Odpaľované cesto		jeden plech	-	-	-	3
	Koláčiky		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Závin		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Ovocný kysnutý koláč		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/ Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Potravinová sonda

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY

	RECEPT	FUNKCIA	NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
ZMRAZENÉ POTRAVINY	Mrazené zemiakové hranolčeky		650 - 850 g	Áno	200	25 - 30	4 2
	Mrazené kuracie nugetky		500 g	Áno	200	15 - 20	4 2
	Rybie tyčinky		500 g	Áno	220	15 - 20	4 2
	Cibuľové krúžky		500 g	Áno	200	15 - 20	4 2
ZELENINA	Čerstvá obaľovaná cuketa		400 g	Áno	200	15 - 20	4 2
	Domáce hranolčeky		300 - 800 g	Áno	200	20 - 40	4 2
	Zmiešaná zelenina		300 - 800 g	Áno	200	20 - 30	4 2
MÄSO A RYBY	Pečené kuracie prsia		1 - 4 cm	Áno	200	20 - 40	4 2
	Kuracie krídla		200 - 1500 g	Áno	220	30 - 50	4 2
	Obaľovaná kotleta		1 - 4 cm	Áno	220	20 - 50	4 2
	Rybie filé		1 - 4 cm	Áno	220	15 - 25	4 2

Na varenie čerstvých alebo domácich jedál naneste tenkú vrstvu oleja po povrchu jedla.
Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.

FUNKCIE	Air Fry		
PRÍSLUŠENSTVO	Plech Air Fry	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PARA + ZRAK

RECEPT	ÚROVEŇ PARY	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Linecké cesto / Cookies	1	ÁNO	140 - 150	35 - 55	3
Malý koláč / Mafin	1	ÁNO	160 - 170	30 - 40	3
Kysnuté koláče	1	ÁNO	170 - 180	40 - 60	2
Piškótové koláče	1	ÁNO	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1	ÁNO	200 - 220	20 - 40	3
Bochník chleba	1	ÁNO	170 - 180	70 - 100	3
Malý chlieb	1	ÁNO	200 - 220	30 - 50	3
Bageta	1	ÁNO	200 - 220	30 - 50	3
Pečené zemiaky	2	ÁNO	200 - 220	50 - 70	3
Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	2	ÁNO	180 - 200	60 - 100	3
Teľacie, hovädzie, bravčové (kúsky)	2	ÁNO	160 - 180	60 - 80	3
Pečené hovädzie mäso 1 kg	2	ÁNO	200 - 220	40 - 50	3
Pečené hovädzie mäso 2 kg	2	ÁNO	200	55 - 65	3
Jahňacie pečené	2	ÁNO	180 - 200	65 - 75	3
Dusené bravčové kolená	2	ÁNO	160 - 180	85 - 100	3
Kurča / perlička / kačka 1 - 1,5 kg	2	ÁNO	200 - 220	50 - 70	3
Kurča / perlička/ kačka (kúsky)	2	ÁNO	200 - 220	55 - 65	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	2	ÁNO	180 - 200	25 - 40	3
Rybie filety	3	ÁNO	180 - 200	15 - 30	3

*Upozorňujeme, že v prípade výberu funkcie Steam Auto (Auto para) sa táto korelácia musí vynechať. Rúra automaticky zvolí najlepší stupeň pary vhodný pre zvolenú teplotu.

PRÍSLUŠENSTVO		
	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		Áno	170	30 - 50	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	30 - 90	4 1
Cookies		Áno	150	20 - 40	3
		Áno	140	30 - 50	4
		Áno	140	30 - 50	4 1
		Áno	135	40 - 60	5 3 1
Malé koláčiky/Mafiny		Áno	170	20 - 40	3
		Áno	150	30 - 50	4
		Áno	150	30 - 50	4 1
		Áno	150	40 - 60	5 3 1
Odpaľované cesto		Áno	180 - 200	30 - 40	3
		Áno	180 - 190	35 - 45	4 1
		Áno	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	110 - 150	3
		Áno	90	130 - 150	4 1
		Áno	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 - 250	15 - 50	2
		Áno	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	310	7 - 12	2
		Áno	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Mrazená pizza		Áno	250	10 - 15	3
		Áno	250	10 - 20	4 1
		Áno	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 - 190	45 - 55	3
		Áno	180 - 190	45 - 60	4 1
		Áno	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCIE									
	Tradičné	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko cyklus	Pizza

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

Whirlpool

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Vols-au-vent/Slané a sladké lístkové cesto		Áno	190 - 200	20 - 30	3
		Áno	180 - 190	20 - 40	4 1
		Áno	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne/nákypy/zapekané cestoviny/cannelloni		Áno	190 - 200	45 - 65	3
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 - 200	80 - 110	3
Bravčové pečené s kožou 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
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, celé)		Áno	180 - 200	40 - 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 - 200	50 - 60	2
Hrianka		-	3 (vysoká)	3 - 6	5
Rybie filé / filety		-	2 (stredná)	20 - 30 **	4 3
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		-	2 - 3 (stredná - vysoká)	15 - 30 **	5 4
Pečené kurča 1 - 1,3 kg		-	2 (stredná)	55 - 70 ***	2 1
Jahňacie stehno / Koleno		-	2 (stredná)	60 - 90 ***	3
Pečené zemiaky		-	2 (stredná)	35 - 55 ***	3
Gratinovaná zelenina		-	3 (vysoká)	10 - 25	3
Cookies	4 COOK Cookies	Áno	135	50 - 70	5 4 3 1
Koláče z krehkého cesta	4 COOK Koláče z krehkého cesta	Áno	170	50 - 70	5 3 2 1
Okrúhla pizza	4 COOK Pizza	Áno	210	40 - 60	5 3 2 1
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 - 120 *	5 3 1
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)	4 COOK Menu	Áno	190	40 - 120 *	5 4 2 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
Plnené kusy mäsa	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	ECO	-	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.

FUNKCIE	Tradičné	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko cyklus	Pizza

PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál.
Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje).
Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva.
Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte.
Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace pomôcky alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

Na zmäkčenie a odstránenie zvyškov je možné použiť štandardný čistiaci prostriedok na rúry, čím sa uľahčí manuálne čistenie vnútra rúry a príslušenstva.

VONKAJŠIE POVRCHY

• Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

• Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

• Vnútorné povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean". (Iba pri niektorých modeloch).

• Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

• Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

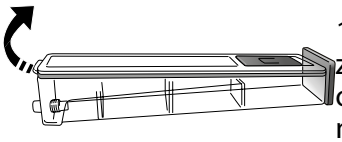
PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.
Potravinovú sondu a mäsovú sondu (ak sú k dispozícii) nečistite v umývačke riadu.
Zásobník na vyprážanie horúcim vzduchom/Air Fry (ak je k dispozícii) možno umývať v umývačke riadu.

ÚDRŽBA ZÁSUVKY NA VODU

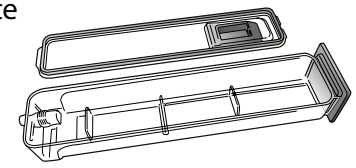
Upozornenie: Zásuvka na vodu nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Riziko poškodenia.
Na konci každého cyklu prípravy jedla s parou po asi 30 minútach rúra automaticky vykoná cyklus vypúšťania trvajúci asi jednu minútu, čím všetku vodu zo systému odvedie do vyťahovateľnej zásuvky.
Poznámka: Nenechávajte vodu v systéme dlhšie ako 2 dni.

Ak chcete úplne odstrániť vodu vo vnútri alebo vyčistiť vnútorné povrchy, môžete otvoriť zásuvku na vodu:



1. Zatlačte smerom hore zadnú klapku, aby ste odstránili horný kryt zásuvky na vodu.

2. Po skončení čistenia môžete zásuvku zatvoriť vložením dvoch predných klapiek do predných otvorov a zatlačením zadnej strany.



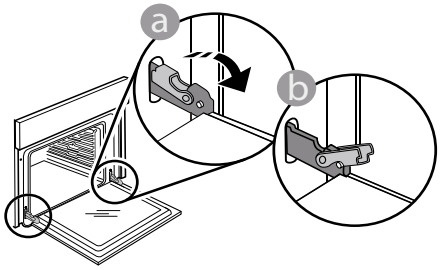
Pri nalievaní do zásuvky používajte vodu izbovej teploty. Horúca voda by mohla ovplyvniť činnosť parného systému. Používajte iba pitnú vodu.

BOILER

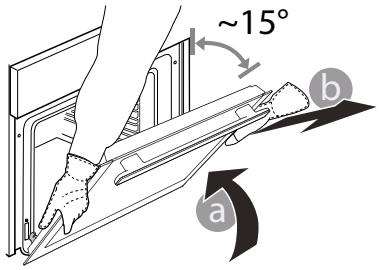
Ak chcete zabezpečiť, aby rúra vždy fungovala optimálne a aby ste časom zabránili usadzovaniu vodného kameňa, odporúčame pravidelne používať funkciu „Descale" (Odstraňovanie vodného kameňa).
Po dlhšej dobe nepoužívania funkcie „Steam" (Para) sa odporúča aktivovať cyklus pečenia s prázdnou rúrou úplným naplnením nádržky.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

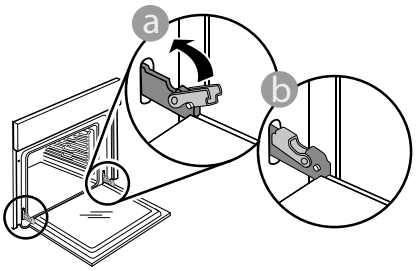


2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide.
Pevne dvierka chyťte oboma rukami - nedržte ich za rukoväť.
Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia.
Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

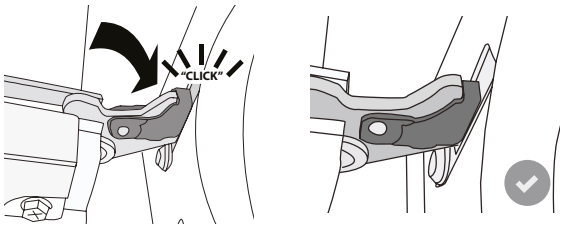


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte.
Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.

2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.

3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

Upozornenie: Halogénové žiarovky typ 40 W/230 ~ V G9, T300°C.

Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti. (Nariadenie ES 244/2009) Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

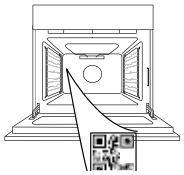
Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center) a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“.
Funkcia prípravy pokrmov 6. Zmysel sa skončí bez zobrazenia odpočítavania. Varenie sa skončí pred koncom odpočítavania.	Množstvo jedla odlišné od odporúčaného rozsahu. Počas varenia sú dvierka otvorené.	Otvorte dvierka a skontrolujte pripravenosť jedla. V prípade potreby dokončite varenie výberom tradičnej funkcie.
Rúra sa nezohrieva.	Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO.	DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvoľte „Vyp.“.
Svetlo zhasne.	Je aktivovaný EKO režim.	Funkciu „ECO“ otvorte v „SETTINGS“ (NASTAVENIA) a zvoľte „Off“ (Vyp.).
Dvierka sa poriadne nezatvárajú.	Bezpečnostné úchytky sú v nesprávnej polohe.	Presvedčte sa, či sú bezpečnostné úchytky v správnej polohe, podľa pokynov na vyberanie a vkladanie dvierok v časti Čistenie a údržba.
V domácnosti sa vypne prúd.	Nastavenie výkonu je nesprávne.	Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. VÝKON nájdete v NASTAVENIACH a zvoľte „NÍZKY“.
Cyklus prípravy jedla so sondou sa skončil bez zjavnej príčiny alebo sa na obrazovke vypíše chyba F3E3	Potravinová sonda nie je správne zapojená	Skontrolujte zapojenie potravinovej sondy

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitím QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu/docs**
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



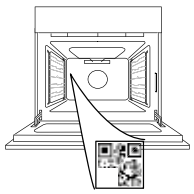
®/TM/© 2026 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.

Whirlpool

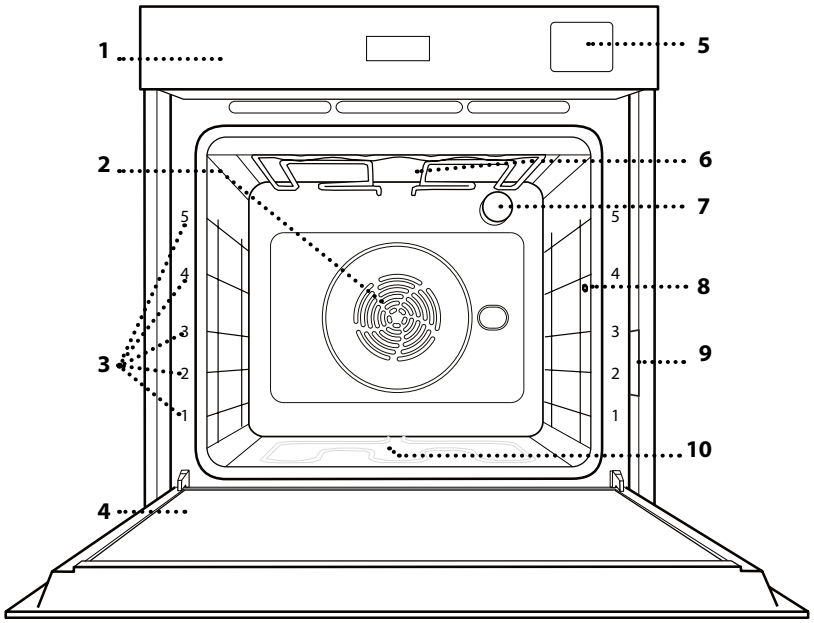
HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL
Če želite celovitejšo pomoč, izdelek registrirajte na spletni strani **www.register10.eu**.

Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE POSKENIRAJTE KODO QR NA APARATU

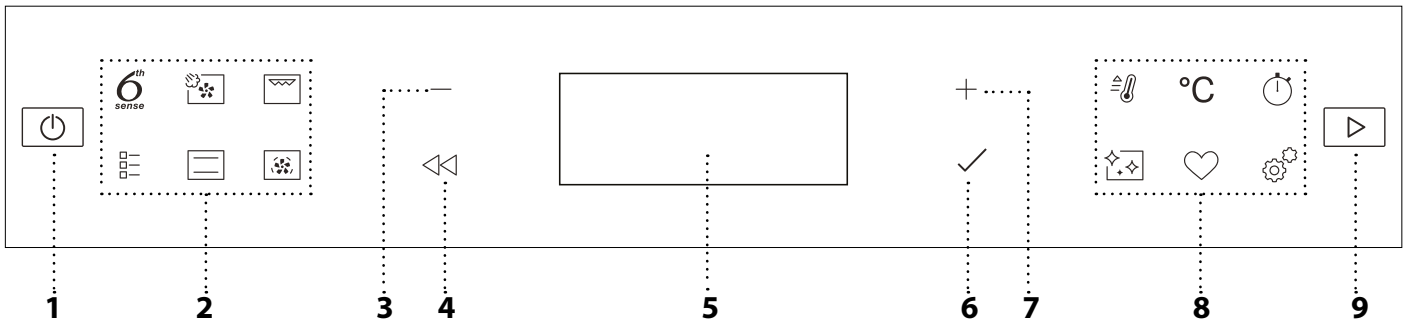


OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator in okrogli grelnik (ni viden)
3. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
4. Vrata
5. Predal za vodo
6. Zgornji grelnik/žar
7. Luč
8. Vtičnica temperaturne sonde za hrano
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Spodnji grelnik (ni viden)

NADZORNA PLOŠČA



1. VKLOP/IZKLOP
Tipka za vklop in izklop pečice in za prekinitev aktivne funkcije.

2. HITRI DOSTOP DO FUNKCIJ
Tipka za hitri dostop do funkcij in menija.

3. NAVIGACIJSKA TIPKA MINUS
Za pomikanje po meniju in zmanjšanje nastavitev ali vrednosti funkcije.

4. NAZAJ
Tipka za vrnitev na predhodni prikaz. Omogoča spreminjanje nastavitev med pripravo.

5. ZASLON

6. POTRDITEV
Za potrditev izbire funkcije ali nastavljene vrednosti.

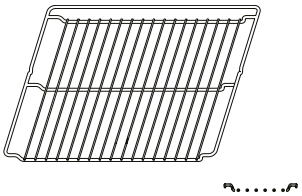
7. NAVIGACIJSKA TIPKA PLUS
Za pomikanje po meniju in povečanje nastavitev ali vrednosti funkcije.

8. MOŽNOSTI / HITRI DOSTOP DO FUNKCIJ
Tipka za hitri dostop do funkcij, trajanja, nastavitev in priljubljenih funkcij.

9. START
Tipa za začetek funkcije z uporabo posebnih ali osnovnih nastavitev.

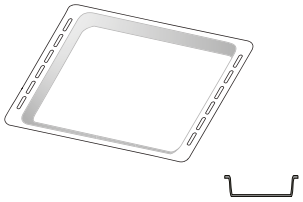
PRIBOR

REŠETKA



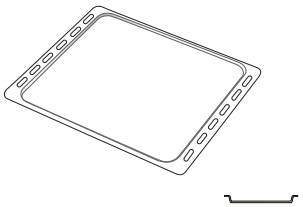
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ



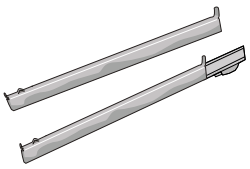
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*

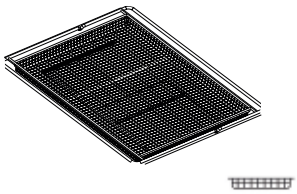


Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

SONDA ZA HRANO

Za natančno merjenje temperature jedra živila med pripravo. Zaradi togega podstavka ga lahko uporabljate za meso in ribe, pa tudi za kruh, torte in pecivo.

PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE*



Za uporabo pri kuhanju hrane s funkcijo zračnega cvrtja, pri čemer je univerzalni pekač postavljen na nižjo raven, da lahko zbira morebitne drobtine in kapljice. Lahko se čisti v pomivalnem stroju.

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.
Drug pribor je mogoče kupiti posebej; za naročila in informacije se obrnite na poprodajno službo.
* Na voljo le pri določenih modelih

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil za pekače, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

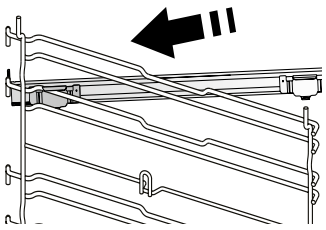
Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in originalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

ODSTRANJEVANJE IN PONOVNO VSTAVLJANJE VODIL

• Če želite odstraniti vodila za pekače, jih dvignite in izvlecite spodnje dele iz njihovih ležišč: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.

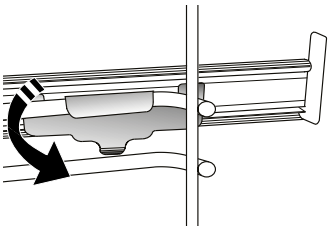
• Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL



Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsnih vodil odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsnih vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko.



Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.

Opomba: Drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

FUNKCIJE

6TH SENSE

Slednje omogočajo povsem samodejno pripravo vseh vrst živil (lazanja, meso, ribe, zelenjava, torte in peciva, slano pecivo, kruh, pica). Za najboljše rezultate z uporabo te funkcije upoštevajte navodila v posameznih preglednicah za pripravo jedi.

PARA+ ZRAK

Z združevanjem lastnosti pare in termoventilacijske priprave vam ta funkcija omogoča, da vaše jedi od zunaj postanejo prijetno hrustljave in porjavele, sredica pa ostane mehka in sočna. Za doseganje najboljših rezultatov kuhanja vam priporočamo, da izberete 3. STOPNJO pare za pripravo ribe, 2. STOPNJO pare za meso in 1. STOPNJO za kruh in sladice.
Za več informacij o ročnih ciklih kuhanja s termoventilacijo + paro glejte preglednico za kuhanje na "paro + termoventilacijo".

GRILL

Za pripravo zrezkov, mesa za kebabe in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

OBIČAJNE FUNKCIJE

- **KONVEKCI. PEKA**
  Za pripravo mesa in peko tort z nadevom samo na eni višini.
- **COOK4**
  Za pripravo različnih živil, ki zahtevajo enako temperaturo, na štirih višinah hkrati. Funkcijo lahko uporabite za peko piškotov, tort, okrogle pice (tudi zamrznjene) in za pripravo celotnega obroka. Za doseganje najboljših rezultatov upoštevajte preglednico za pripravo.
- **TURBO GRILL**
  Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.
- **ZAMRZNJ. TESTO**
  Funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in način priprave za 5 različnih vrst pripravljenih zamrznjenih živil. Pečice ni treba predhodno segrevati.
- **POSEBNE FUNKCIJE**
  - » **PIZZA**
    S to funkcijo lahko v manj kot 10 minutah pripravite odlično domačo pico kot v piceriji. Posebni cikel pečenja deluje pri temperaturi nad 300 stopinj Celzija in zagotavlja mehko pico v notranjosti, hrustljavo na robovih in popolnoma enakomerno zapečeno.
    Če to funkcijo kombinirate z dodatkom Pizza Stone WPro in pečico predogrevate 30 minut, lahko pico spečete v 5 do 8 minutah.
    (Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali www.whirlpool.eu)
  - » **CVRTJE Z ZRAKOM**
    Ta funkcija vam omogoča pripravo pomfrita, delov piščanca in drugih jedi z manj olja, zaradi česar bodo jedi prijetno hrustljave. Grelni elementi krožijo, da ustrezno segrejejo notranjost pečice, medtem ko ventilator omogoča kroženje vročega zraka. Najboljše pričakovane rezultate pečenja lahko dosežete le z uporabo pekača za zračno cvrtje (priložen nekaterim modelom). Hrano položite na pekač za zračno cvrtje v enem sloju in sledite navodilom v preglednici za pečenje z zračnim cvrtjem. Izogibajte se uporabi več pekačev, da preprečite neenakomerno pečenje.
  - » **VZHAJANJE**
    Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.
  - » **OHRANJANJE TOPLOTE**
    Da pravkar pripravljena živila ostanejo vroča in hrustljava.
  - » **ODMRZOVANJE**
    Za hitrejše odmrzovanja hrane. Živila položite na srednjo višino. Živila pustite v embalaži, da se ne posušijo na zunanji strani.
  - » **FUNKCIJA ECO ***
    Za pripravo polnjenih pečenk in filejev na eni višini. Ko je v uporabi funkcija ECO CYCLE (varčni cikel), med pripravo hrane v pečici ne gori luč. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO CYCLE in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.
  - » **PEČ VELIKIH KOSOV**
    Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da se enakomerneje zapeče. Priporočamo, da meso na vsake toliko časa polijete in tako preprečite izsušitev.

KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

TERMOVENTILAC.

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.

FAST PREHEAT (HITRO PREDGRETJE)

Za hitro predgretje pečice.

MINUTNI OPOMNIK

Za ohranjanje časa brez aktiviranja funkcije.

ČIŠČENJE

- **PIROLIZA**

Za odstranjevanje zapečenih madežev z uporabo cikla pri zelo visoki temperaturi. Na voljo sta dva cikla za samodejno čiščenje: celoten cikel (Piroliza) in skrajšan cikel (Piroliza Eco). Priporočamo, da uporabite celoten cikel, če želite doseči najboljšo učinkovitost čiščenja.

- **PAMETNO ČIŠČENJE SMARTCLEAN**

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Na dno pečice nalijte 200 ml vode, funkcijo pa zaženite pri hladnem aparatu.

- **ODSTR. VOD. KAM.**

Za odstranjevanje oblog vodnega kamna iz rezervoarja. Priporočamo redno uporabo funkcije. Če tega ne boste storili, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo, ki vas bo opomnilo, da je treba pečico očistiti.

PRILJUBLJENO

Za dostop do seznama 10 priljubljenih funkcij.

NASTAVITVE

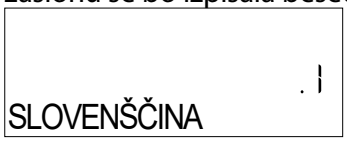
Za prilagoditev nastavitev pečice. Ko je vključen način „ECO“, se svetlost zaslona po nekaj sekundah zmanjša, da aparat varčuje z energijo, lučka pa ugasne po 1 minuti. Samodejno se vklopi, ko pritisnete na katero koli tipko. Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Za izklop tega načina, izberite možnost „DEMO“ v meniju „NASTAVITVE“ in pritisnite „Off“. Z izbiro možnosti „PONASTAVITEV“ se bo aparat najprej izklopil in nato ponovno vklopil, kakor ob prvem zagonu. Vse nastavitve bodo izbrisane.

* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetski učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014.

PRVA UPORABA

1. IZBIRA JEZIKA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti jezik in uro: na zaslonu se bo izpisala beseda „English“.

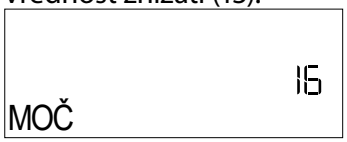


Pritisnite + ali — za brskanje po seznamu razpoložljivih jezikov in izberite želeni jezik. Pritisnite ✓, da nastavitev potrdite izbiro.

Opomba: jezik lahko naknadno spremenite z izbiro možnosti „JEZIK“ v meniju „NASTAVITVE“, ki se pojavi, če pritisnete ⚙.

2. NASTAVITE PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

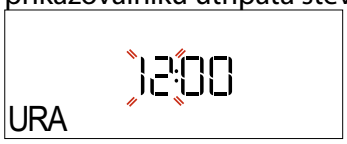
Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13).



V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „MOČ“ in nato izberite „LOW“.

3. NASTAVITEV ČASA

Po izbiri jezika morate nastaviti še trenutni čas: na prikazovalniku utripata števki za uro.



Pritisnite + ali — , da nastavite pravilno uro in pritisnite ✓ : Na prikazovalniku utripata števki za minute. pritisnite + ali — za nastavitev minut, nato pa pritisnite ✓ za potrditev.

Opomba: po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti. V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „URA“, ki se pojavi, če pritisnete ⚙

4. NASTAVITE RAVEN TRDOTE VODE

Da bi pečica delovala učinkovito in da bi uporabnika redno pozivala k izvedbi cikla za odstranjevanje vodnega kamna, ko je to potrebno, je pomembno, da nastavite pravilno raven trdote vode. Nastavite jo tako, da s pritiskom na ⏻ vklopite pečico, nato pritisnite ⚙ Settings(Nastavitve), uporabite navigacijska gumba + in — ter izberite možnost „WATER HARDNESS“ (TRDOTA VODE). Pritisnite ✓ za potrditev. Z navigacijskima gumboma + in — izberite ustrezno raven trdote vode za vaše območje na podlagi naslednje preglednice:

PREGLEDNICA TRDOTE VODE				
Stopnja		°dH Nemščina stopinje	°fH Francoščina stopinje	Clark Angleščina stopinje
1	Zelo mehka	0-6	0-10	0-7
2	Mehka	7-11	11-20	8-14
3	Srednja	12-16	21-29	15-20
4	Trda	17-34	30-60	21-42
5	Zelo trda	35-50	61-90	43-62

Pritisnite ✓ , da nastavitev potrdite.

Za stopnjo trdote vode je prednastavljena vrednost „Trda“.

5. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno.
Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.
S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor.
Pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C, po možnosti z uporabo funkcije s kroženjem zraka (npr. termoventilacijsko pečenje ali konvekcijska peka).

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Pritisnite ⏻, da vklopite pečico: na zaslonu se pojavi zadnja delujoča glavna funkcija ali glavni meni.

Funkcije lahko izberete s pritiskom simbola za eno od glavnih funkcij ali s pomikanjem po meniju: Za izbiro funkcije v meniju (na zaslonu je prikazana prva razpoložljiva funkcija), pritisnite + ali —, da izberete želeno funkcijo, nato pa pritisnite ✓ za potrditev.

2. NASTAVITEV FUNKCIJE

Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu bodo prikazane nastavitve, ki jih lahko spremenite zaporedoma. S pritiskom na ◁◁ lahko ponovno spremenite prejšnjo nastavitev.

TEMPERATURA/STOPNJA GRILL/STOPNJA PARE

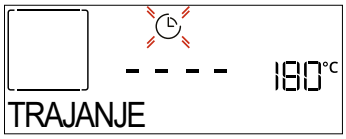
Ko vrednost utripa na zaslonu, pritisnite + ali —, da jo spremenite, nato pa pritisnite ✓ za potrditev in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je mogoče).

Na enak način je mogoče nastaviti stopnjo žara: za žar so določeni trije nivoji moči: 3 (visoka), 2 (srednja), 1 (nizka).

Pri funkciji „Termoventilac.+ para“ lahko izberete količino pare med naslednjimi vrednostmi: PARA 1, PARA 2.

Opomba: Ko je funkcija aktivirana, lahko po pritisku tipke °C s pomočjo + ali — spremenite temperaturo/stopnjo žara.

TRAJANJE



Ko na zaslonu utripa simbol ◷, pritisnite + ali —, da nastavite želeni čas priprave, nato pa pritisnite ✓ za potrditev. Časa priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno (brez uporabe časovnega stikala): Pritisnite ✓ ali ▷ za potrditev in vklop funkcije. Če je izbran ta način, ni mogoče programirati zamika vklopa.

Opomba: čas priprave, ki je bil nastavljen med pripravo, lahko spremenite s pritiskom na ⏱: pritisnite + ali — da ga spremenite, nato pa pritisnite ✓ za potrditev.

KONČNI ČAS (ZAMIK VKLOPA)

Pri mnogih funkcijah lahko po nastavitvi časa priprave nastavite zamik vklopa funkcije tako, da nastavite čas konca priprave. Na zaslonu je prikazan čas konca priprave, simbol ◷ pa utripa.

Pritisnite + ali — za nastavitev časa konca priprave, nato pritisnite ✓ za potrditev in vklop funkcije. Položite hrano v pečico in zaprite vrata: funkcija se bo samodejno vklopila po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo. Med čakanjem lahko pritisnete + ali — za spremembo programiranega časa zaključka ali pritisnite ◁◁ za spremembo drugih nastavitev. S pritiskom na ⏱ lahko za prikaz informacij preklapljate med končnim časom in trajanjem.

. 6TH SENSE

Te funkcije samodejno izberejo najboljši način priprave, temperaturo in čas trajanja za pripravo, pečenje ali peko vseh razpoložljivih jedi.

Po potrebi le označite lastnosti jedi, da dosežete optimalne rezultate.

TEŽA/VIŠINA (OKROGEL-PEKAČ-PLASTI)

Za pravilno nastavitev funkcije sledite navodilom na zaslonu, ko se pojavi poziv, in pritisnite + ali —, da nastavite zahtevano vrednost, nato pa pritisnite ✓ za potrditev.

KUHANOST/PORJAVENJE

Nekatere funkcije 6th Sense omogočajo prilagoditev ravni kuhanosti.

Ko vas aparat pozove, pritisnite + ali — za izbiro želene stopnje med angleško pečeno (-1) in povsem pečeno (+1). Pritisnite ✓ ali ▷ za potrditev in vklop funkcije.

Na enak način, ko je to dovoljeno, nekatere funkcije 6th Sense omogočajo prilagoditev ravni porjavenja med nizko (-1) in visoko (+1).

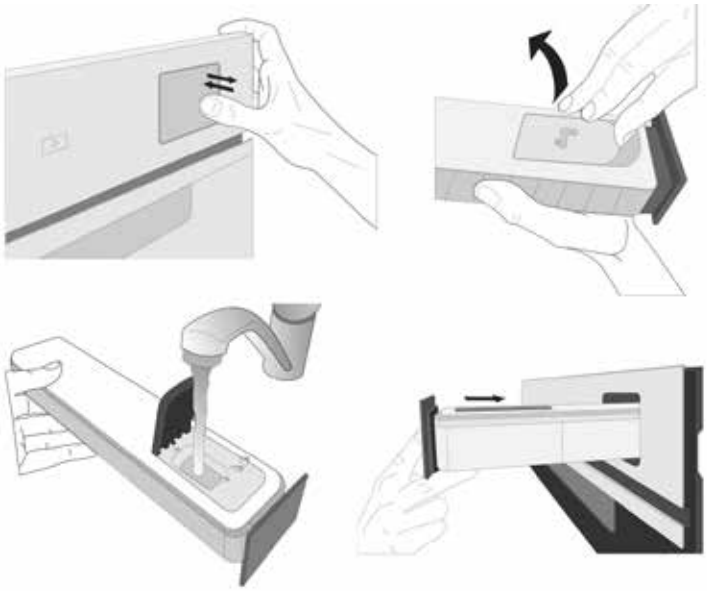
. PRIPRAVA S PARO

Z izbiro funkcije „Para“ ali „Termoventilacija+ para“ znotraj ročnih funkcij ali enega izmed mnogih namenskih receptov 6th Sense lahko vse vrste živil pripravite z uporabo pare. Para prodre skozi živila hitreje in bolj enakomerno v primerjavi z vročim zrakom, značilnim za tradicionalne funkcije: to skrajša čas priprave, pri čemer živila obdržijo v sebi dragocena hranila, in zagotavlja doseganje odličnih, resnično okusnih rezultatov z vsemi vašimi recepti. Vrata morajo ostati zaprta ves čas trajanja priprave s paro.

Če želite za pripravo uporabiti paro, je treba s pomočjo izvlečnega predala na upravljalni plošči vstaviti vodo v rezervoar, ki je v notranjosti pečice.

Ko se na zaslonu prikaže napis „ADD WATER“ (dodajte vodo), izvlecite predal, odprite pokrov predala in ga

napolnite z vodo do zahtevane ravni na zaslonu. Zaprite predal, tako da ga previdno potisnete proti plošči, dokler ni popolnoma zaprt. Po vstavitvi predala pritisnite START, da nadaljujete s ciklom pečenja. Predal mora biti vedno zaprt, razen med polnjenjem vode.



Po prvem polnjenju, če gre za daljše cikle pečenja, ko bo vode zmanjkalo, jo bo morda treba ponovno dodati, da se cikel zaključi: če bo treba, po pečica sporočila zahtevo.

3. VKLOP FUNKCIJE

Kadar koli, če so privzete vrednosti enake želenim, ali ko ste vnesli potrebne nastavitve, pritisnite [▷] za vklop funkcije.

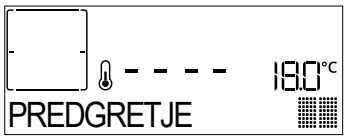
Med fazo zamika VKLOPA vas bo pečica po pritisku na [▷] vprašala, če želite preskočiti to fazo in takoj zagnati funkcijo.

Opomba: ko je funkcija izbrana, bo zaslon priporočil najprimernejšo raven za vsako funkcijo. Aktivirano funkcijo lahko kadar koli ustavite s pritiskom na [⏻].

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo. Izberete lahko drugo funkcijo ali počakate, da se popolnoma ohladi.

4. PREDGRETJE

Nekatere funkcije vključujejo predgretje pečice: po vklopu funkcije se na zaslonu prikaže obvestilo o vklopu faze predgretja.



Po koncu te faze se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže sporočilo, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo, ki vas pozove „ADD FOOD“ (DODAJ ŽIVILO). Nato odprite vrata, položite hrano v pečico, zaprite vrata in začnite s pripravo s pritiskom na ✓ ali [▷].

Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane. Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo.

Čas priprave ne vključuje predgretja. Želeno temperaturo pečice lahko vedno spremenite z uporabo tipke + ali —.

5. OBRAČANJE ALI PREVERJANJE HRANE

Nekatere izmed funkcij 6th Sense zahtevajo obračanje živil med pripravo.

Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti. Odprite vrata, opravite dejanje, navedeno na zaslonu, ter znova zaprite vrata [▷] za nadaljevanje priprave.

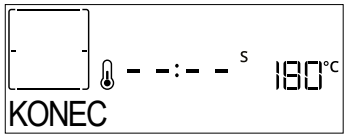
Na enak način, ko preostane 10 % časa do konca priprave, vas pečica pozove, da preverite živila.

Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti. Preverite hrano, zaprite vrata in pritisnite ✓ ali [▷] za nadaljevanje priprave.

Opomba: Pritisnite [▷], da preskočite ta dejanja. V nasprotnem primeru, če po določenem času ne opravite nobenega dejanja, bo pečica nadaljevala s pripravo.

6. KONEC PRIPRAVE HRANE

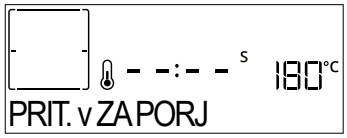
Oglasi se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana.



Pritisnite [▷] za nadaljevanje priprave v ročnem načinu (brez uporabe časovnega stikala) ali pritisnite +, da nastavite nov čas in podaljšate trajanje priprave. V obeh primerih se bodo parametri za pripravo obdržali.

PORJAVENJE

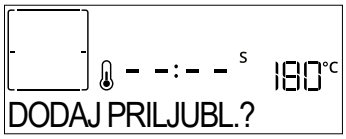
Nekatere izmed funkcij pečice vam omogočajo, da po koncu priprave z vklopom žara nadaljujete s porjavenjem površine živila.



Ko se na zaslonu prikaže ustrezno sporočilo, če je zahtevano, pritisnite ✓ za zagon petminutnega cikla za porjavenje. Funkcijo lahko kadar koli prekinete s pritiskom na [⏻] za izklop pečice.

. PRILJUBLJENE FUNKCIJE

Ko se priprava konča, vas bo zaslon pozval, da funkcijo na seznam priljubljenih funkcij shranite pod številko od 1 do 10.



Če želite funkcijo dodati med priljubljene in shraniti trenutne nastavitve za prihodnjo uporabo, pritisnite ✓ , če pa želite zahtevo zanemariti, pritisnite ◁◁.

Po pritisku na ✓ pritisnite + ali — , da izberete položaj številke, nato pritisnite ✓ za potrditev.

Opomba: če je pomnilnik že poln, ali je izbrana številka že zasedena, vas bo pečica vprašala, ali želite prepisati prejšnjo funkcijo.

Če želite pozneje priklicati shranjeno funkcijo, pritisnite ♡ : na zaslonu se prikaže seznam priljubljenih funkcij.

Pritisnite + ali — , da izberete funkcijo, potrdite s pritiskom na ✓ in pritisnite ▷ za vklop.

. ČIŠČENJE

- **PIROLIZA**

Med piroliticnim ciklom se pečice ne dotikajte.

Med delovanjem piroliticnega čiščenja in po njem otrokom in živalim ne dovolite dostopa do pečice (dokler se ne zaključi prezračevanje v notranjosti pečice).

Pred vklopom funkcije pirolize odstranite iz pečice ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhalno ploščo, poskrbite, da so vsi gorilniki ali električne kuhalne plošče med delovanjem samočistilnega cikla izklopljeni. Za optimalne rezultate čiščenja pred uporabo funkcije Pyro odstranite najhujšo umazanijo z vlažno gobico in običajnim čistilom za pečice. Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

Pritisnite ✧ za prikaz funkcije „Pyro“ na zaslonu.

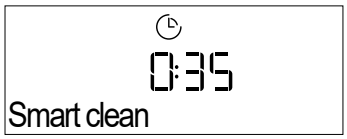
Pritisnite + ali — za izbiro želenega cikla, nato pritisnite ✓ za potrditev. Če želite, po izbiri cikla pritisnite + ali — , da nastavite čas konca priprave (zamik vklopa), nato pritisnite ✓ za potrditev.

Očistite vrata in odstranite ves pripor, kot je zahtevano, nato zaprite vrata in na koncu pritisnite ▷: pečica zažene cikel samodejnega čiščenja, medtem ko se vrata samodejno zaklenejo: na zaslonu se prikaže opozorilno sporočilo, skupaj z odštevanjem, ki označuje stanje cikla, ki je v teku.

Ko se cikel zaključi, ostanejo vrata zaprta, dokler se temperatura v pečici ne vrne na varno raven.

- **SMARTCLEAN**

Pritisnite ✧, da se na zaslonu pojavi napis „Smart Clean“.



Za vklop funkcije pritisnite ▷: zaslon vas bo pozval, da izvedete vsa dejanja, potrebna za najboljše rezultate čiščenja: Sledite navodilom in na koncu pritisnite ✓ . Ko opravite vse korake in vas aparat pozove, pritisnite ▷ za vklop čiščenja.

Opomba: priporočamo, da med čiščenjem ne odpirate vrat pečice, s čimer preprečite uhajanje vodne pare. Izguba vodne pare bi lahko negativno vplivala na rezultat čiščenja.

Po končanem ciklu na zaslonu začne utripati ustrezno besedilo. Pustite, da se pečica ohladi, nato pa notranje površine do suhega obrišite s krpo ali gobo.

.IZČRPAVANJE

Funkcija izčrpavanja omogoča izčrpavanje vode, da ta ne zastaja v grelniku. Ta izdelek je bil razvit tako, da samodejno izvede cikel izčrpavanja vode, ko se pečenje ustavi/konča.

Približno 30 minut po ustavitvi/koncu pečenja pečica samodejno izčrpa sistem in premakne preostalo vodo v predal (pazite, da predala po pečenju ne odstranite). Za tem lahko predal izvlečete in izpraznite. Priporočamo, da predal izpraznite takoj, ko se praznjenje konča.

.ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA

Ta posebna funkcija se vklopi v rednih časovnih intervalih in vam omogoča, da ohranite parni sistem v najboljšem stanju. Ko vklopite funkcijo, sledite korakom, navedenim na zaslonu. Povprečno trajanje celotne funkcije je približno 140 minut.

Odstranjevanje vodnega kamna lahko uporabnik kadar koli sproži iz menija Čiščenje.

Na zaslonu se bo prikazalo, kdaj je čas za cikel odstranjevanja vodnega kamna (glejte spodnjo preglednico).

SPOROČILO ZA ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA	POMEN
<DESCALE RECOMMENDED> (priporočeno odstranjevanje vodnega kamna) Pojavi se po približno 15 urah parnih ciklov*	Priporočljivo je, da izvedete cikel odstranjevanja vodnega kamna.
<DESCALE NEEDED> (potrebno odstranjevanje vodnega kamna) Pojavi se po približno 20 urah parnih ciklov*	Odstranjevanje vodnega kamna je obvezno. Parnega cikla ni mogoče vklopiti, dokler se ne izvede cikel odstranjevanja vodnega kamna.

* glede na privzeto vrednost (4 - Trda) stopnje trdote vode. Število ur parnih ciklov, ki morajo preteči, preden se prikažejo sporočila za odstranjevanje vodnega kamna (Descale), je odvisno od stopnje trdote vode, nastavljene na aparatu.

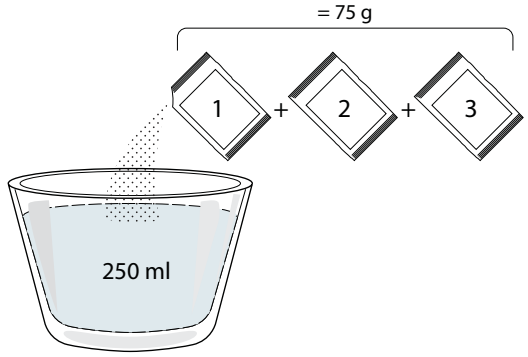
Postopek odstranjevanja vodnega kamna se lahko izvede tudi, kadar uporabnik želi globlje čiščenje notranjega parnega kroga.
Aparat pred zagonom faze odstranjevanja vodnega kamna preveri, ali je v rezervoarju ostalo še kaj vode, in po potrebi izvede cikel izčrpavanja. V tem primeru boste morali po ciklu izčrpavanja predal izprazniti, preden boste lahko nadaljevali s fazo odstranjevanja vodnega kamna.

Opomba: da se zagotovi, da je voda hladna, tega ni treba storiti prej kot 30 minut po zadnjem ciklu (ali od zadnjega polnjenja izdelka). Med čakanjem se na zaslonu prikažejo naslednje povratne informacije "WATER IS HOT" (Vroča voda).

» **KORAK 1/2: ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA (70 MIN)**

Ko se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (Dodajte 0,25 l raztopine), v predal vlijte raztopino za odstranjevanje vodnega kamna. Za najboljše rezultate odstranjevanja vodnega kamna priporočamo, da rezervoar napolnite z raztopino, ki je sestavljena iz 75 g specifičnega izdelka WPRO in 250 ml pitne vode. Odstranjevalec vodnega kamna WPRO je predlagan strokovni izdelek za vzdrževanje najboljše učinkovitosti vaše funkcije pare v pečici. Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali **www.whirlpool.eu**.

Whirlpool ne odgovarja za morebitno škodo, ki bi jo povzročila uporaba drugih čistilnih sredstev, ki so na voljo na trgu.



Ko raztopino za odstranjevanje vodnega kamna vlijete v predal, začnite glavni postopek odstranjevanja vodnega kamna s pritiskom na ▷. Med posameznimi koraki odstranjevanja vodnega kamna vaša prisotnost ob aparatu ni potrebna. Po vsakem končanem koraku se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikažejo navodila za prehod na naslednji korak.

Ko je faza odstranjevanja vodnega kamna končana, se bo tekočina izčrpala iz rezervoarja: raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki je bila uporabljena v tej fazi, prelijte v izvlečni predal. Izpraznite predal.

» **KORAK 2/2: IZPIRANJE (30 MIN.)**

Če želite iz predala in parnega kroga odstraniti ostanke odstranjevanja vodnega kamna, morate izvesti cikel izpiranja. Ko se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF WATER> (dodajte 0,25 l vode), napolnite rezervoar z 0,25 L pitne vode, nato pa pritisnite ▷, da začnete izpiranje. Pečice ne izklopite, dokler niso zaključeni vsi koraki, ki jih zahteva funkcija.

Opomba: po potrebi se lahko od sistema zahteva, da predal izprazni in to operacijo ponovi.

Po končanem postopku odstranjevanja vodnega kamna predlagamo, da posušite morebitne ostanke vode v notranjosti pečice. Zdaj bo mogoče uporabljati vse funkcije pare. Izpraznite predal. Cikel odstranjevanja vodnega kamna je končan.

Opomba: med ciklom odstranjevanja vodnega kamna se lahko sliši nekaj hrupa, saj se za zagotavljanje optimalne učinkovitosti odstranjevanja vodnega kamna aktivirajo črpalke pečice.

Po začetku cikla vzdrževanja ne odstranjujte predala, razen če to zahteva aparat.

Opomba: Ko se kotel napolni z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna in se na zaslonu prikaže "DESCALING PHASE 1/2" (faza odstranjevanja vodnega kamna 1/2), cikla ne smete prekiniti, sicer je treba ponoviti celoten cikel odstranjevanja vodnega kamna, preden lahko zaženete katero koli parno funkcijo.

. MINUTNI OPOMNIK

Za vklop funkcije pritisnite simbol ⏱. Pritisnite + ali — za nastavitev želenega časa trajanja in nato pritisnite ✓ za vklop časovnika.

Ko se nastavljeni čas na minutnem opomniku izteče, se oglasi zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

Opomba: minutni opomnik ne vklopi postopkov priprave hrane.

Minutni opomnik se lahko vklopi tudi med delovanjem funkcije.

časovnik bo odšteval neodvisno in ne bo posegal v delovanje funkcije.

Med to fazo minutni opomnik ni viden (prikaže se le simbol ⏱), vendar se odštevanje nadaljuje v ozadju. Za urejanje minutnega opomnika lahko pritisnete simbol ⏱ in nastavite čas z uporabo + ali simbola —.

Če želite preklicati minutni opomnik, pritisnite simbol ⏱, nato pa izberite —, dokler se ne prikaže čas "--:--". Pritisnite ✓, da nastavitev potrdite.

. ZAPORA TIPK

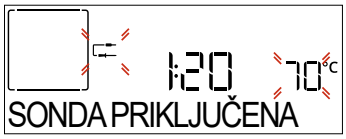
Upravljalno enoto zaklenete tako, da pritisnete in držite ◁◁ vsaj pet sekund. Postopek ponovite, da odklenete tipkovnico.

Opomba: Funkcijo lahko aktivirate tudi med pripravo hrane. Pečico lahko iz varnostnih razlogov kadar koli izklopite, tako da pritisnete ⏻.

. UPORABA SONDE ZA ŽIVILA (ČE JE NA VOLJO)

Z uporabo sonde lahko merite temperaturo različnih vrst živil med pripravo, da bi dosegli optimalno temperaturo. Temperatura pečice se razlikuje glede na funkcijo, ki ste jo izbrali, vendar je priprava vedno nastavljena tako, da se konča, ko je dosežena določena temperatura.

Ko vstavite sondo, se vklopi zvočni signal in na zaslonu se prikaže „Sonda je priključena".

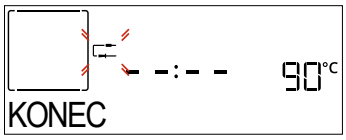


Izberite želeno funkcijo med tistimi, ki so združljive (Klasično, Termoventilac., Konvekcijska peka, Hitri žar, Termo. ECO, Maxi Cooking, 6th Sense): zaslon vas pozove, da namestite ciljno temperaturo sonde: Za nastavitev pritisnite + ali — , za nastavitev naslednjih parametrov priprave pa pritisnite ✓ .

Če nastavite, da se priprava konča, ko je dosežena zahtevana temperatura, ne morete nastaviti čas trajanja priprave ali določenega časa za konec priprave. Lučka ostane vklopljena, dokler sonde ne odstranite.

Če sondo odstranite med pripravo, bo pečica nadaljevala pripravo v klasičnem načinu (brez nastavitve časa).

Ko sonda doseže zahtevano temperaturo, se zasliši zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo.



Opomba: Če želite naknadno spremeniti nastavitve, pritisnite + ali — za temperaturo sonde ali pritisnite ◁◁ za druge nastavitve. Zvočni signal in sporočilo na zaslonu vas bodo opozorili, če uporaba sonde ni združljiva z opravljenim dejanjem. V tem primeru sondo odstranite.

Živila položite v pečico in priključite vtič tako, da ga vstavite v priključek, ki se nahaja na desni strani od notranjega prostora pečice.

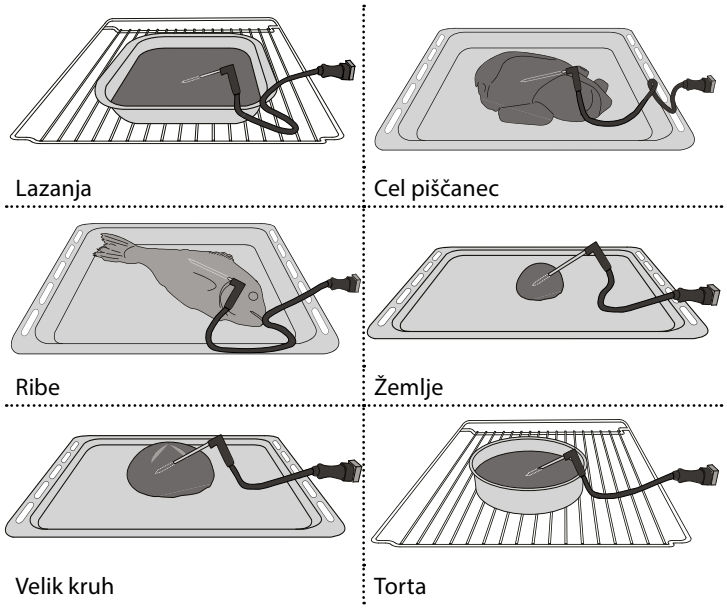
Kabel je poltrd in ga je mogoče po potrebi oblikovati, da lahko sondo vstavite v različne vrste živil na najbolj učinkovit način. Prepričajte se, da se kabel med kuhanjem ne dotika zgornjega grelnega telesa.

MESO: Sondo potisnite globoko v meso, pri čemer se izognite koščenim in mastnim mestom. Pri perutnini sondo vstavite vzdolžno v sredino prsi, pri čemer se izognite votlim delom.

RIBA (cela): Konico zapičite v najdebelejši del, pri čemer se izognite kostem.

PECIVA IN TESTENINE: Zapičite konico globoko v testo in oblikujte kabel, da dosežete optimalen kot sonde.

Za pripravo teh vrst živil s sondo je treba uporabiti združljive funkcije 6th Sense. Če sondo uporabljate pri kuhanju s funkcijo 6th Sense, se kuhanje samodejno ustavi, ko izbrani recept doseže idealno temperaturo jedra, ne da bi bilo treba nastaviti temperaturo pečice.



. OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.
- Zaradi višje temperature cikla za peko pice je pričakovati nekoliko višji hrup hladilnega ventilatorja.

. OPOMBE O ENERGETSKI UČINKOVITOSTI

- Izkoristite preostalo toploto: 5/10 minut pred koncem pečenja izklopite pečico, da porabite preostalo toploto.
- Vrata naj bodo zaprta: če je mogoče, med pečenjem ne odpirajte vrat pečice, saj tako toplota uhaja.
- Kuhajte večje porcije: pečico uporabljajte predvsem za večje jedi (npr. meso nad 1 kg) ali večje porcije, da kar najbolje izkoristite porabljeno energijo.
- Redno čistite tesnilo vrat: čisto tesnjenje preprečuje izgubo toplote in zagotavlja učinkovito kuhanje.
- Segrevajte le po potrebi: Pečico predgrejte samo, če je to navedeno v razpredelnici za pripravo hrane ali v vašem receptu.
- Izberite temne pekače: temni pekači bolje absorbirajo toploto, kar izboljša učinkovitost kuhanja.
- Načrtujte kuhanje: zaporedoma pripravite več jedi, da izkoristite preostalo toploto in se izognete dodatnemu segrevanju.
- Izberite program za varčevanje z energijo: uporabite poseben program ECO za manjšo porabo energije. Za dodatne vhode glejte tabelo za kuhanje.
- Odstranite neuporabljeno dodatno opremo: odstranite pladnje ali regale, ki jih ne potrebujete, da izboljšate učinkovitost kroženja toplote in zmanjšate toplotno zmogljivost izdelka.

UPORABNI NASVETI

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske tortne modele in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Z uporabo funkcije za termoventilacijsko pripravo lahko hkrati pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr.: ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

MESO

Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustrezne velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Upoštevajte, da med postopkom nastaja para. Ko je pečenka pečena, jo pustite v pečici še 10-15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.

Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti, da bi se meso prekomerno zapeklo, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Vrata odpirajte pazljivo, saj bo iz aparata uhajala para.

Za prestrezanje soka priporočamo, da neposredno pod rešetko s hrano podstavite prestrezni pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi dolijte vodo.

SLADICE

Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini.

Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.

Če želite preveriti, ali je kvašeno pecivo pečeno, v sredino peciva zapičite lesen zobotrebec. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.

Če uporabljate modele za pecivo z oblogo proti prijemanju, robov ne namažite z maslom, sicer pecivo ob robovih morda ne bo enakomerno vzhajalo.

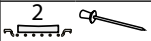
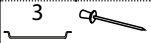
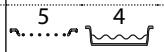
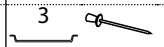
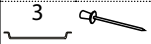
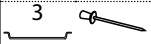
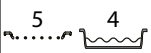
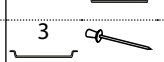
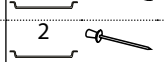
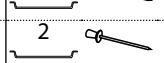
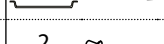
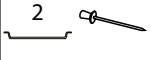
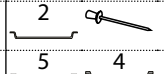
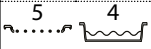
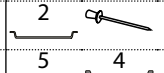
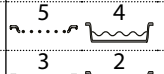
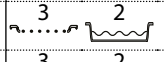
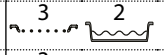
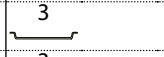
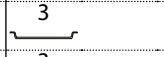
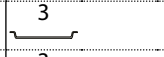
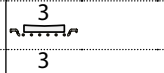
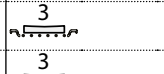
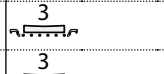
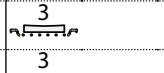
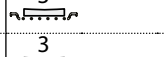
Če se živilo med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj tekočine ali mešanico premešajte nežneje.

Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

VZHAJANJE

Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20-25 °C). Čas vzhajanja testa za pico se začne pri eni uri za 1 kg testa.

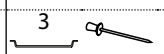
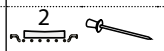
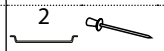
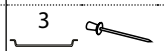
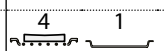
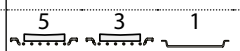
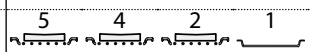
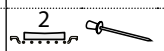
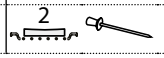
6th sense PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL			KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
LAZANJA	Lazanja		0,5 - 3 kg*	-	0	-	
MESO	Beef (Govedina)	Pečenke	0,6 - 2 kg*	0	0	-	
		Burger (Pleskavica)	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	
		Počasna peka svinjine	0,6 - 2 kg*	0	-	-	
	Svinjina	Pečenke	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	
		Bočnik	0,5 - 2,0 kg*	-	0	-	
		Sausages & Wurstel (Klobase in klobasice)	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	
	Teletina		0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	
	Lamb (Jagnjetina)	Pečenke	0,6 - 2,5 kg*	0	0	-	
		Krača	0,5 - 2,0 kg*	0	0	-	
	Perutnina	Roast Chicken (Pečen piščanec)	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
		Cel nadevan	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
		File in prsa	1 - 5 cm	-	-	2/3	
		Whole Turkey (Cel puran)	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
		Kebabs (Ražnjiči)	ena rešetka	-	-	1/2	
RIBE	Fillets (Fileji)		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
	Zmrznjeni fileji		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
ZELENJAVA	Pečena zelenjava	Pečen krompir	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Polnjena zelenjava	0,1 - 0,5 kg [kos]	-	-	-	
		Pečena zelenjava	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Gratin Vegetables (Gratinirana zelenjava)	Krompirjev narastek	en pekač	-	-	-	
		Gratinirani paradižniki	en pekač	-	-	-	
		Gratinirana paprika	en pekač	-	-	-	
		Gratiniran brokoli	en pekač	-	-	-	
		Gratinirana cvetača	en pekač	-	-	-	
		Gratinirana zelenjava	en pekač	-	-	-	

* Predlagana količina

PRIBOR	Rešetka	Univerzalni pekač / Pekač za torto / Okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezni pekač/ originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Sonda za hrano

6th sense PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL			KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
SLANO PECIVO	Salty cake (Slana torta)		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	
	Kruh	Žemljice	60 - 150g [kos]*	-	-	-	
		Štruca za sendvič	400 - 600 g [kos]	-	-	-	
		Big bread (Velik kruh)	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	
		Baguettes (Bagete)	200 - 300 g [kos]*	-	-	-	
	Pizza	Round Pizza	okrogla	-	-	-	
		Debela pica	pravokotna	-	-	-	
		Pica [zamrznjena]	1 plast*	-	-	-	
			2 plasti*	-	-	-	
			3 plasti*	-	-	-	
			4 plasti*	-	-	-	
SLADKO PECIVO	Biskvitna torta		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	
	Piškoti		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Choux Pastry (Paljeno testo)		en pekač *	-	-	-	
	Pite		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Strudel (Zavitek)		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Sadni narastek		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	

* Predlagana količina

PRIBOR	Rešetka	Univerzalni pekač / Pekač za torto / Okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezni pekač/ originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Sonda za hrano

PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
ZAMRZNJENA ŽIVILA	Zamrznjen pomfrit		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	4 2
	Zamrznjeni piščančji kroketi		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Ribje palčke		500 g	Da	220	15 - 20	4 2
	Čebulni obročki		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
ZELENJAVA	Sveže panirane bučke		400 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Domači ocvrti krompir		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	4 2
	Mešana zelenjava		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	4 2
MESO IN RIBE	Piščančja prsa		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	4 2
	Piščančje perutničke		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	4 2
	Panirani kotlet		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	4 2
	Ribji file		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	4 2

Pri pripravi svežih ali domačih živil površino živila namažite s tanko plastjo olja.
Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

FUNKCIJE	Cvrtje z zrakom		
PRIBOR	Pekač za zračno cvrtje	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI S FUNKCIJO PARA + TERMOVENTILACIJA

RECEPT	STOPNJA PARE*	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Masleni piškoti / piškoti	1	DA	140 - 150	35 - 55	3
Kolački/mafini	1	DA	160 - 170	30 - 40	3
Kvašeno pecivo	1	DA	170 - 180	40 - 60	2
Biskvitne torte	1	DA	160 - 170	30 - 40	2
Fokača	1	DA	200 - 220	20 - 40	3
Štruca kruha	1	DA	170 - 180	70 - 100	3
Majhen kruh	1	DA	200 - 220	30 - 50	3
Bageta	1	DA	200 - 220	30 - 50	3
Pečen krompir	2	DA	200 - 220	50 - 70	3
Veal (Jagnjetina)/Beef (govedina)/Pork (svinjina) 1 kg	2	DA	180 - 200	60 - 100	3
Veal (Jagnjetina)/Beef (govedina)/Pork (svinjina) (kosi)	2	DA	160 - 180	60 - 80	3
Goveja pečenka, malo pečena, 1 kg	2	DA	200 - 220	40 - 50	3
Goveja pečenka, malo pečena, 2 kg	2	DA	200	55 - 65	3
Jagnječje stegno	2	DA	180 - 200	65 - 75	3
Stew pork knuckles (Dušena svinjska krača)	2	DA	160 - 180	85 - 100	3
Piščanec / pegatka / raca, 1-1,5 kg	2	DA	200 - 220	50 - 70	3
Piščanec / pegatka / raca (kosi)	2	DA	200 - 220	55 - 65	3
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)	2	DA	180 - 200	25 - 40	3
Ribji file	3	DA	180 - 200	15 - 30	3

* Upoštevajte, da je pri izbiri funkcije za samodejno peko s paro treba to korelacijo preskočiti. Pečica bo samodejno izbrala najboljšo stopnjo pare, primerno za izbrano temperaturo.

PRIBOR		
	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	160 - 200	30 - 85	3
		Da	160 - 200	30 - 90	4 1
Piškoti		Da	150	20 - 40	3
		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
Kolački / mafini		Da	170	20 - 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Princeske		Da	180 - 200	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Beljakovi poljubčki		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160 *	5 3 1
Pica / kruh / fokača		Da	190 - 250	15 - 50	2
		Da	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7 - 12	2
		Da	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Zamrznjena pica		Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
		Da	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180 - 190	45 - 55	3
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCIJE									
	Klasično	Termoventilac.	Konvekcijska peka	Žar	Turbo grill	MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil)	Cook 4	Funkcija ECO	Pizza

PRIBOR					
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni/originalni/ univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/ originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode

Whirlpool

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Maslene paštetke / Krekerji iz listnatega testa		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni (Lazanja/narastki/ pečene testenine/ kaneloni)		Da	190 - 200	45 - 65	3
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina, 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling (Svinjska pečenka s hrustljavo kožo) 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Piščanec / zajec / raca, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Puran / gos, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (visoka)	3 - 6	5
Ribji fileji / zrezki		-	2 (srednja)	20 - 30 **	4 3
Klobase / ražnjiči / rebrca / hamburgerji		-	2 - 3 (srednja - visoka)	15 - 30 **	5 4
Pečen piščanec, 1-1,3 kg		-	2 (srednja)	55 - 70 ***	2 1
Jagnječja krača / bočnik		-	2 (srednja)	60 - 90 ***	3
Pečen krompir		-	2 (srednja)	35 - 55 ***	3
Gratinirana zelenjava		-	3 (visoka)	10 - 25	3
Piškoti	4 COOK Piškoti	Da	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts	4 COOK Tarts	Da	170	50 - 70	5 3 2 1
Round pizzas (Okrogla pica)	4 COOK Pizza	Da	210	40 - 60	5 3 2 1
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	190	40 - 120 *	5 3 1
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ pečena zelenjava (4. višina)/lazanja (2. višina)/ kosi mesa (1. višina)	4 COOK Menu	Da	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 *	4 1
Meso in krompir		Da	200	45 - 100 *	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30 - 50 *	4 1
Polnjena pečenka	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

FUNKCIJE	Klasično	Termoventilac.	Konvekcijska peka	Žar	Turbo grill	MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil)	Cook 4	Funkcija ECO	Pizza

PRIBOR	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni/originalni/ univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/ originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil.
Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano).
Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora.
Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti.
Uporabite priložen pribor in po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Nosite zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

Za mehčanje in odstranjevanje ostankov lahko uporabite standardno čistilo za pečice, kar olajša ročno čiščenje notranjosti pečice in dodatkov.

ZUNANJE POVRŠINE

• Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaken. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

• Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

NOTRANJE POVRŠINE

• Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

• Za optimalno čiščenje notranjih površin vklopite funkcijo „Smart Clean“. (Samo pri nekaterih modelih).

• Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

• Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

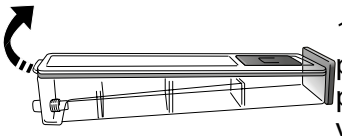
PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobico.
Sonde za živila in sonde za meso (če je na voljo) ne čistite v pomivalnem stroju.
Pekač za zračno cvrtje (če je na voljo) lahko očistite v pomivalnem stroju.

VZDRŽEVANJE PREDALA ZA VODO

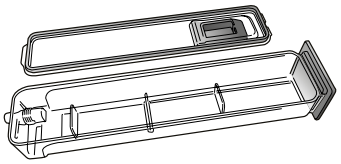
Pozor: Predal za vodo ni primeren za pranje v pomivalnem stroju: lahko se poškoduje!
Ob koncu vsakega cikla pečenja s paro pečica po približno 30 minutah samodejno izvede približno minuto trajajoč cikel izčrpavanja, pri čemer vso vodo v sistemu prenese v izvlečni predal.
Opomba: Ne puščajte vode v sistemu več kot 2 dni.

Če želite popolnoma odstraniti vodo iz notranjosti ali očistiti notranje površine, lahko odprete predal za vodo:



1. Za odstranitev zgornjega pokrova predala za vodo potisnite zadnjo loputo proti vrhu.

2. Po končanem čiščenju lahko predal zaprete tako, da sprednja zaklopa vstavite v sprednji odprtini in potisnete zadnjo stran navzdol.



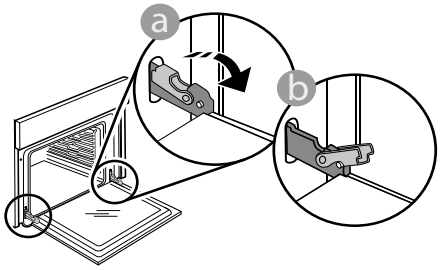
Pri polnjenju predala za vodo uporabljajte le vodo pri sobni temperaturi: vroča voda lahko vpliva na delovanje parnega sistema. Uporabljajte samo pitno vodo.

REZERVOAR

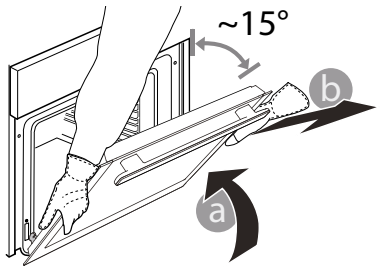
Za zagotovitev optimalnega delovanja pečice in preprečevanje nastajanja vodnega kamna priporočamo, da redno uporabljate funkcijo „Odstranjevanje vodnega kamna“. Če funkcije s „paro“ niste uporabili dalj časa, močno priporočamo, da vklopite cikel priprave s prazno pečico in popolnoma napolnjeno posodo.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.

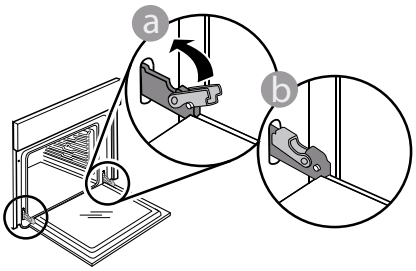


2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče.
Čvrsto primite vrata z obema rokama - ne držite jih za ročaj.
Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

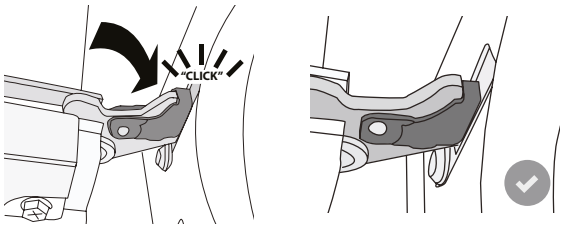


3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in nato pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite.
Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

1. Pečico izklopite iz električnega napajanja.

2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.

3. Pečico znova priklopite na električno napajanje.

Opomba: uporabite halogenske žarnice 40 W/230 V tipa G9, T300 °C.

Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov. (Uredba ES 244/2009) Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

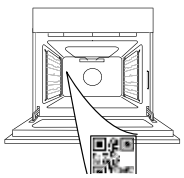
Če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih prstni odtisi lahko poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Pokličite klicni center in navedite številko za črko „F“.
Funkcija priprave 6th Sense se konča, ne da bi se prikazalo odštevanje. Priprava se konča pred koncem odštevanja.	Količina živil se razlikuje od priporočenega obsega. Vrata so med kuhanjem odprta.	Odprite vrata in preverite stopnjo pripravljenosti jedi. Po potrebi dokončajte pripravo z izbiro tradicionalne funkcije.
Pečica se ne segreje.	Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Način DEMO se na zaslonu pojavi vsakih 60 sekund.	V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „DEMO“ in pritisnite „Off“.
Lučka se izklopi.	Vklopljen je način „ECO“.	Način „ECO“ v „NASTAVITVAH“ izklopite z izbiro ukaza „Off“.
Vrat ni mogoče pravilno zapreti.	Varnostna zaporna vzvoda sta v napačnem položaju.	Poskrbite, da bosta varnostna zaporna vzvoda v pravilnem položaju, kot je navedeno v navodilih za odstranjevanje in namestitev vrat v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.
Domače napajanje električne energije se izklopi.	Napačna nastavitev moči.	Preverite, ali ima vaše domače omrežje najmanjšo moč večjo od 3 kW. V nasprotnem primeru zmanjšajte moč na 13 amperov. V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „MOČ“ in nato izberite „LOW“.
Cikel kuhanja s sondo se konča brez očitnega vzroka ali pa se na zaslonu izpiše napaka F3E3	Sonda za živila ni pravilno priključena	Preverite priključitev sonde za živila

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Skenirajte QR-kodo na svojem aparatu.
- Obiščite našo spletno stran **docs.whirlpool.eu/docs**
- Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo poprodajno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



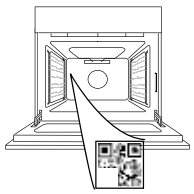
®/TM/© 2026 Whirlpool. Proizvedeno po licenci.

Whirlpool

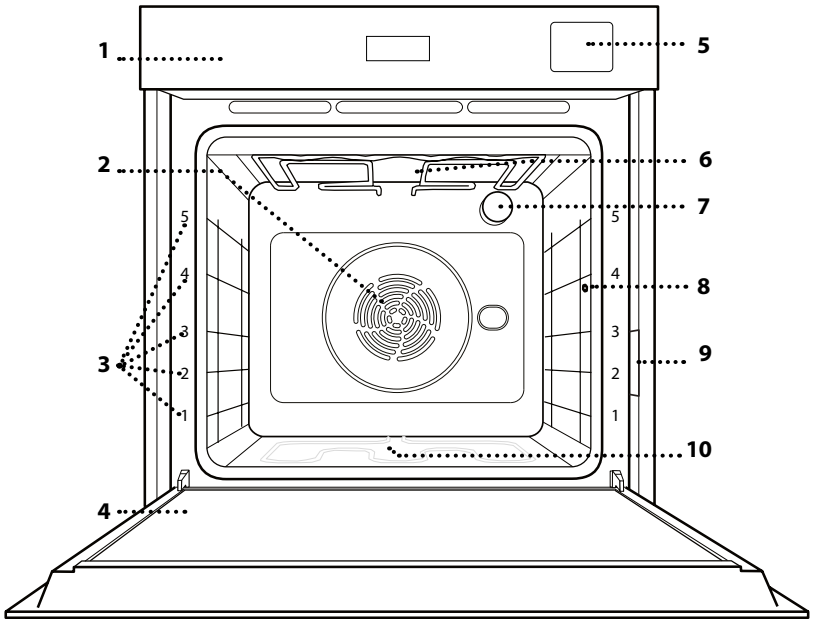
HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL
Da biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod na adresi **www.register10.eu**

Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

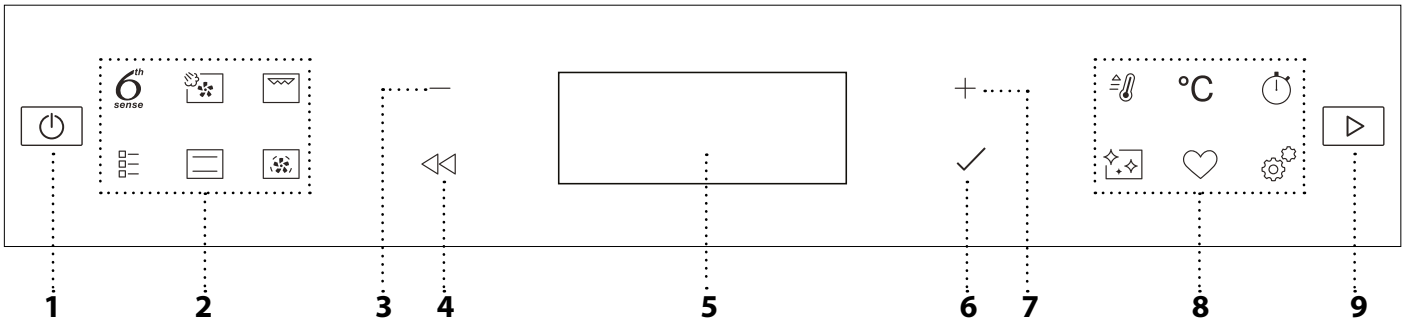


OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator i kružni grejač (nije vidljiv)
3. Vođice (nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
4. Vrata
5. Fioka za vodu
6. Gornji grejač/rešetka
7. Sijalica
8. Tačka umetanja sonde za hranu
9. Pločica za identifikaciju (nemojte uklanjati)
10. Donji grejni element (nije vidljiv)

KONTROLNA TABLA



1. UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE
Za uključivanje i isključivanje pećnice ili za pauziranje ili prekid rada.

2. DIREKTAN PRISTUP FUNKCIJAMA
Za brz pristup funkcijama i meniju.

3. MINUS DUGME ZA KRETANJE
Za kretanje kroz meni i smanjivanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

4. NAZAD
Za povratak na prethodni ekran. Omogućava promenu podešavanja tokom pečenja.

5. EKRAN

6. POTVRDA
Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrednosti.

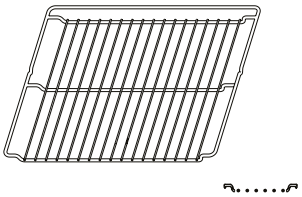
7. PLUS DUGME ZA KRETANJE
Za kretanje kroz meni i povećavanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

8. DIREKTAN PRISTUP OPCIJAMA/FUNKCIJAMA
Za brz pristup funkcijama, trajanju, podešavanjima i omiljenim funkcijama.

9. START
Za pokretanje funkcije korišćenjem navedenih ili osnovnih podešavanja.

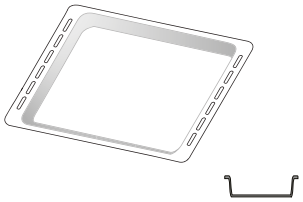
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



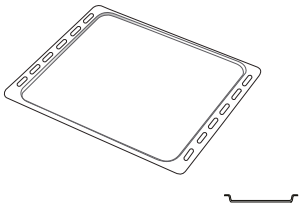
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



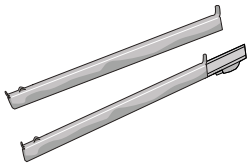
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*

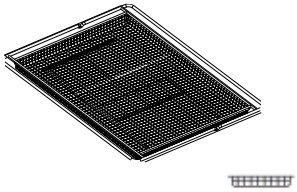


Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.

SONDA ZA HRANU

Za precizno merenje temperature u unutrašnjosti namirnica tokom pečenja. Zahvaljujući čvrstom držaču, može da se koristi za meso i ribu, kao i za hleb, kolače i peciva.

PLEH ZA PRŽENJE VAZDUHOM*



Koristi se za pripremu hrane pomoću funkcije prženja vazduhom, tako što je pleh za pečenje postavljen na niži nivo radi prikupljanja mogućih mrvica ili masnoće. Može se prati u mašini za pranje sudova.

Količina i vrsta dodataka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.
Ostali dodaci se mogu kupiti zasebno; za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu.
* Dostupno samo na određenim modelima

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

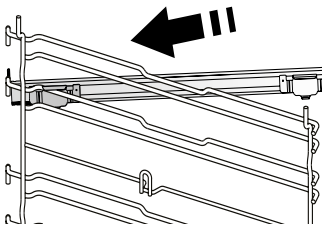
Dodaci, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavljaju horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE PREČKI

• Da biste uklonili vođice, podignite ih, a zatim izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.

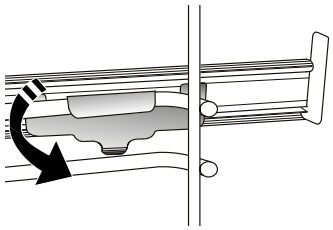
• Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA



Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj.



Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.

Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

FUNKCIJE

6TH SENSE

One omogućavaju potpuno automatsko pečenje svih vrsta hrane (lazanje, mesa, ribe, povrća, torti i kolača, slanih kolača, hleba, pice). Da biste dobili najbolje od ove funkcije, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.

PARA + VAZDUH

Kombinovanjem svojstava pare sa kruženjem vazduha, ova funkcija vam omogućava da pripremite jela koja će imati lepu hrskavu i zapečenu koricu spolja, ali istovremeno će biti mekana i sočna iznutra. Da biste postigli najbolje rezultate pripreme hrane, preporučujemo vam da izaberete NIVO 3 za paru kada pripremate ribu, NIVO 2 za meso i NIVO 1 za hleb i dezerte.
Više informacija o ručnim ciklusima pripreme hrane na vruć vazduh i paru pogledajte u tabeli za pripremu hrane „Para + vazduh".

GRILL

Koristi se za pečenje odrezaka, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

TRADICIONALNE FUNKCIJE

- **KONVENC. PEČ.**
  Za pripremu mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.
- **COOK 4**
  Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na četiri nivoa. Ova funkcija može da se koristi za pripremanje kolačića, torti, okruglih pica (i zamrznutih), kao i za pripremu kompletnog jela. Da biste dobili najbolje rezultate, pratite tabele za pripremu hrane.
- **TURBO GRILL**
  Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena junetina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.
- **PEČENJE ZAMRZ.**
  Funkcija automatski bira idealnu temperaturu kuvanja i režim za 5 različitih tipova gotove zamrznute hrane. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.
- **SPECIJALNE FUNKCIJE**
  - » **PICA**
    Ova funkcija vam omogućava da pripremite odličnu domaću picu za manje od 10 minuta, kao u restoranu.
    Namenski ciklus za pripremu hrane radi na temperaturama iznad 300 stepeni Celzijusa, tako da pica bude sočna iznutra, hrskava po ivicama i sa savršeno ujednačenim zapečenim koricama. Ako se ova funkcija kombinuje sa dodatkom Pizza Stone WPro i predzagrevanjem 30 minuta, pica može da bude spremna za 5-8 minuta.
    (Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu www.whirlpool.eu)
  - » **AIR FRY**
    Ova funkcija omogućava da pomfrit, pileće medaljone i još mnogo toga pržite u manje ulja, a sa istim hrskavim rezultatom. Grejni elementi obezbeđuju pravilno zagrevanje unutrašnjosti, a ventilator omogućava cirkulaciju toplog vazduha. Najbolji očekivani kulinarski rezultati mogu se postići samo pomoću pleha za prženje vazduhom (isporučuje se uz neke modele). Za najbolje rezultate, postavite hranu u jednom sloju na pleh za prženje vazduhom i pratite uputstva za prženje vazduhom u tabeli za pripremu hrane. Nemojte koristiti više plehova da ne bi došlo do neravnomernog prženja.
  - » **NARASTANJE TESTA**
    Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.
  - » **ODRŽAVANJE TOPLOTE**
    Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.
  - » **ODMRZAVANJE**
    Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednju policu. Ostavite hranu u pakovanju da biste sprečili da se isuši na spoljnoj strani.
  - » **ECO CIKLUS ***
    Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Kada se ovaj Eko ciklus koristi, svetlo je isključeno tokom pripreme hrane. Da bi se koristio Eko ciklus i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.
  - » **MAXI PEČENJE**
    Ova funkcija automatski bira najbolji režim pečenja i temperaturu za pečenje većih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispeklo. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.

KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

KRUŽ. VAZDUHA

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

BRZO ZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje pećnice.

MINUTE-MINDER

Za održavanje vremena bez aktiviranja funkcije.

ČIŠĆENJE

- **PYRO**

Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: Kompletni ciklus (Pyro) i kraći ciklus (Pyro Eco). Preporučujemo da koristite kompletan ciklus da biste ostvarili najbolji učinak čišćenja.

- **SMARTCLEAN**

Dejstvo pare koja se otpušta tokom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućava da se lako otklone ostaci prljavštine i hrane. Prelijte dno pećnice sa 200 ml vode za piće i aktivirajte funkciju tek kada se pećnica ohladi.

- **UKLANJ. KAMENCA**

Za uklanjanje naslaga kamenca iz kotla. Preporučujemo da ovu funkciju redovno koristite. U suprotnom, prikazaće se poruka na ekranu da vas podseti da očistite pećnicu.

OMILJENO

Za pozivanje liste 10 omiljenih funkcija.

PODEŠAVANJA

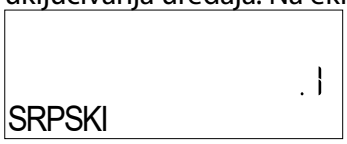
Za prilagođavanje podešavanja pećnice. Kada je aktiviran režim „ECO“, osvetljenost ekrana će se smanjiti radi uštede energije i sijalica će se isključiti nakon 1 minuta. Automatski će se ponovo aktivirati čim se pritisne bilo koje dugme. Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Za deaktiviranje ovog režima pristupite postavci „DEMO“ iz menija „PODEŠAVANJA“ i izaberite „isključeno“. Izborom opcije „FAB. PODEŠAVANJA“ proizvod se isključuje i zatim vraća na prvo uključivanje. Izbrisaće se sva podešavanja.

* Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetskoj efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65/2014

PRVA UPOTREBA

1. ODABIR JEZIKA

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Na ekranu će se prikazati „English“.

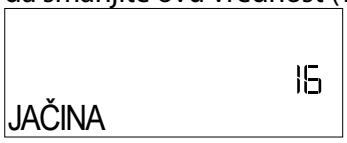


Pritisnite + ili — kako biste se kretali kroz listu raspoloživih jezika i odaberite odgovarajući. Pritisnite ✓ da biste potvrdili svoj izbor.

Obratite pažnju na sledeće: Jezik je moguće kasnije promeniti izborom stavke „JEZIK“ u meniju „PODEŠAVANJA“, koji je dostupan pritiskom na ⚙ .

2. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu više od 3 kW (16): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13).



Pristupite opciji „JAČINA“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „LOW“ (Nisko).

3. PODESITE VREME

Nakon što ste izabrali jezik, treba da podesite trenutno vreme: Na ekranu će početi da trepere dve brojke koje označavaju časove.

Pritisnite + ili — da biste podesili tačno vreme i pritisnite ✓ : Na displeju će početi da trepere dve brojke koje označavaju minute. Pritisnite + ili — da podesite minute i pritisnite ✓ za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Može biti potrebno da ponovo podesite vreme nakon dužih prekida u napajanju električnom energijom. Izaberite opciju „CLOCK“ (Sat) u meniju „SETTINGS“ (Podešavanja), koji je dostupan pritiskom na ⚙

4. PODEŠAVANJE NIVOA TVRDOĆE VODE

Da biste omogućili efikasan rad pećnice i obezbedili da ona redovno traži od korisnika da izvrši ciklus uklanjanja kamenca kada je to potrebno, važno je da podesite odgovarajući nivo tvrdoće vode. Da biste ga podesili, uključite pećnicu pritiskom na ⏻, zatim pritisnite ⚙ Podešavanja i koristite dugmad za navigaciju + i — da biste izabrali opciju „WATER HARDNESS“ (Tvrdoća vode). Pritisnite ✓ za potvrdu. Koristite dugmad za navigaciju + i — da biste izabrali odgovarajući nivo za vodu u vašem području na osnovu sledeće tabele:

TABELA NIVOA TVRDOĆE VODE				
Nivo		°dH Nemački stepeni	°fH Francuski stepeni	°Clark Srpski stepeni
1	Veoma meka	0-6	0-10	0-7
2	Meka	7-11	11-20	8-14
3	Srednji	12-16	21-29	15-20
4	Tvrda	17-34	30-60	21-42
5	Veoma tvrda	35-50	61-90	43-62

Pritisnite ✓ da potvrdite.

Unapred podešena vrednost za nivo tvrdoće vode je „Hard“ (Tvrda).

5. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: To je sasvim normalno.
Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejete praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice. Zagrevajte pećnicu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje vazduha“ ili „Konvekciono pečenje“).

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Pritisnite ⏻ da biste uključili pećnicu: na ekranu će se prikazati poslednje pokrenuta glavna funkcija ili glavni meni.

Funkcije je moguće izabrati pritiskom na ikonu za neku od glavnih funkcija ili kretanjem kroz meni: Da biste izabrali stavku sa menija (na ekranu se prikazuje prva dostupna stavka), pritisnite + ili — da izaberete onu koju želite, a zatim pritisnite ✓ da biste potvrdili.

2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na ekranu će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati.
Ako pritisnete ◁◁, moći ćete ponovo da promenite prethodno podešavanje

TEMPERATURA / NIVO ZA GRILL / NIVO ZA PARU

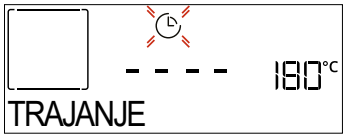
Kada vrednost treperi na ekranu, pritisnite + ili — da biste je promenili, a zatim pritisnite ✓ da biste potvrdili i nastavite na naredna podešavanja (ako je moguće).

Na isti način, moguće je podesiti nivo za grilovanje: Postoje tri definisana nivoa snage za grilovanje: 3 (visok), 2 (srednji), 1 (nizak).

Kada koristite funkciju „Kruž. vazduha + para“, možete odabrati količinu pare izborom jedne od sledećih vrednosti: PARA 1, PARA 2.

Obratite pažnju na sledeće: Kada se funkcija aktivira, temperatura / nivo grilovanja se mogu promeniti putem dugmeta + ili — , nakon što se pritisne dugme °C .

TRAJANJE



Kada ikona ◷ zatreperi na ekranu, pritisnite + ili — da biste podesili vreme pripreme hrane koje želite, a zatim pritisnite ✓ da biste potvrdili. Ne morate da podesite vreme kuvanja ukoliko želite da ručno upravljate kuvanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite ✓ ili ▷ da potvrdite i započnete funkciju.. Biranjem ovog režima ne možete da programirate odloženo pokretanje.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme kuvanja koje je postavljeno tokom kuvanja možete da podesite pritiskom na ⏱ : pritisnite + ili — da biste prilagodili, a zatim pritisnite ✓ da potvrdite.

VREME ZAVRŠETKA (ODLAGANJE POKRETANJA)

Kod mnogih funkcija, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane. Ekran prikazuje vreme završetka dok ikona ◷✓ treperi.

Pritisnite + ili — da podesite vreme kada želite da se pečenje završi i pritisnite ✓ za potvrdu i aktivaciju funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podesili.

Obratite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja. Tokom čekanja možete da pritisnete + ili — da biste prilagodili programirano vreme završetka ili da pritisnete ◁◁ da biste promenili druga podešavanja. Pritiskom na ⏱ , radi vizualizovanja informacija, moguće je prebacivati se sa vremena završetka na trajanje.

. 6TH SENSE

Ove funkcije automatski biraju najbolji režim kuvanja, temperaturu i trajanje za kuvanje, prženje ili pečenje svih raspoloživih jela.

Kada je to potrebno, jednostavno naznačite karakteristike hrane kako biste postigli optimalni rezultat.

TEŽINA / VISINA (OKRUGLI PLEH)

Da biste podesili funkciju pravilno, pratite uputstva na displeju i kada se to zatraži, pritisnite + ili — da biste podesili željenu vrednost, a zatim pritisnite ✓ da biste potvrdili.

STEPEN KUVANJA / ZAPEČENA KORICA

Kod nekih 6th Sense funkcija je moguće podesiti stepen kuvanja.

Kada izađe obaveštenje, pritisnite + ili — da izaberete željeni nivo od slabo pečenog (-1) do dobro pečenog (+1). Pritisnite ✓ ili ▷ da potvrdite i započnete funkciju..

Na isti način, tamo gde je dozvoljeno, kod nekih 6th Sense funkcija, je moguće podesiti nivo zapicanja od slabog (-1) do jačeg (+1).

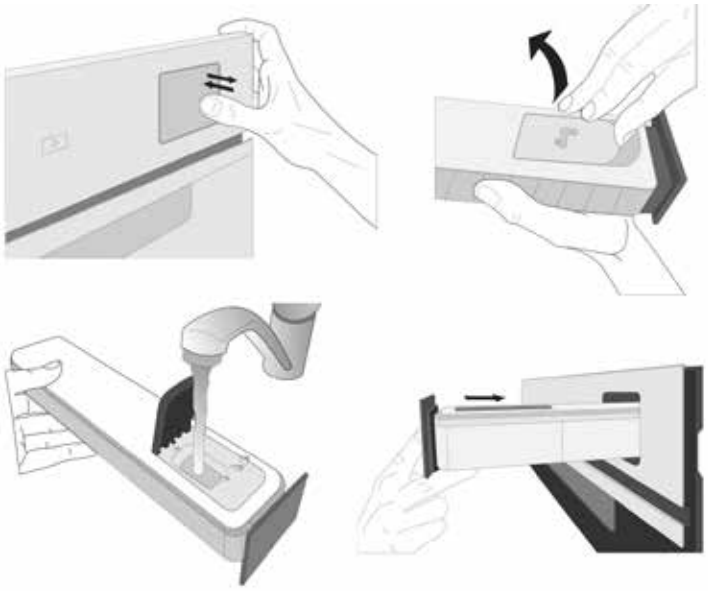
. KUVANJE NA PARI

Izborom opcije „Para“ ili „Kruženje vazduha + para“ u ručnim funkcijama ili jednog od nekoliko recepata namenjenih za 6th Sense, moguće je pripremati bilo koju hranu zahvaljujući upotrebi pare. Para se kroz hranu širi brže i ravnomernije u poređenju sa samo

vrelim vazduhom tipičnim tradicionalnim pečenjem: to smanjuje vreme pripreme hrane, zadržavajući dragocene hranljive materije u hrani i osiguravajući vam da postignete izvrsne, zaista ukusne rezultate sa svim vašim receptima. Tokom celokupnog trajanja pripremanja na pari, vrata moraju ostati zatvorena.

Za nastavak kuvanja na pari, biće neophodno da se dovede voda u kotao koji se nalazi unutar pećnice pomoću izvlačne fioke na kontrolnoj tabli.

Kada se na ekranu prikaže zahtev „DODAJTE VODU“, izvucite fioku, otvorite poklopac fioke i napunite je vodom do nivoa koji se zahteva na ekranu. Zatvorite fioku tako što ćete je polako gurnuti ka tabli sve dok se potpuno ne zatvori. Nakon ubacivanja fioke, pritisnite START da biste nastavili ciklus pripreme hrane. Fioka mora uvek ostati zatvorena, osim prilikom punjenja vodom.



U slučaju dužih ciklusa pripreme hrane, kada se voda ispusti nakon prvog punjenja, možda će biti neophodno da se ona ponovo doda kako bi se ciklus završio: pećnica će aktivirati zahtev za to ako bude potrebno.

3. POKRETANJE FUNKCIJE

Ako u bilo kom trenutku podrazumevane vrednosti odgovaraju željenim ili kada primenite željena podešavanja, pritisnite ▷ za aktiviranje funkcije.

Tokom faze odlaganja, pritiskom na ▷ pećnica će vas upitati da li želite da preskočite ovu fazu i odmah pokrenete funkciju.

Obratite pažnju na sledeće: Kada je funkcija izabrana, ekran će preporučiti najpogodniji nivo za svaku funkciju. Aktiviranu funkciju možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na ⏻.

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na ekranu će se prikazati poruka. Izaberete drugu funkciju ili sačekajte da se potpuno ohladi.

4. PREDZAGREVANJE

Neke funkcije imaju fazu predzagrevanja pećnice: Kada se funkcija pokrene, na ekranu se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.

Kada se ova faza završi, oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje da je pećnica dostigla podešenu temperaturu, sa zahtevom „DODAJTE HRANU“. Tada otvorite vrata, stavite hranu u pećnicu, zatvorite vrata i počnite kuvanje pritiskom na ✓ ili ▷.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira.

Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja.
Uvek možete da promenite temperaturu koju želite da pećnica dostigne koristeći + ili — .

5. OKRENITE ILI PROVERITE HRANU

Neke 6th Sense funkcije zahtevaju da se hrana okreće tokom pripreme.

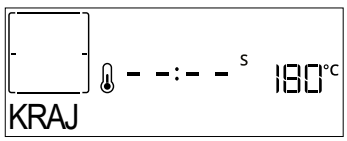
Oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi. Otvorite vrata, izvršite zahtevanu radnju koja je prikazana na ekranu i zatvorite vrata, zatim pritisnite ▷ da nastavite sa kuvanjem.
Na isti način, na 10% vremena pre kraja kuvanja, pojaviće se zahtev da proverite hranu.

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi. Proverite hranu, zatvorite vrata i pritisnite ✓ ili ▷ da nastavite sa kuvanjem.

Obratite pažnju na sledeće: Pritisnite ▷ da preskočite ove radnje. U suprotnom, ako se ne izvrši nikakva radnja, nakon određenog vremena pećnica će nastaviti kuvanje.

6. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

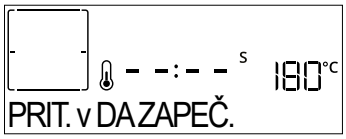
Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.



Pritisnite ▷ da nastavite sa pripremom hrane u ručnom režimu (bez merenja vremena) ili pritisnite + da produžite vreme pripreme hrane podešavanjem novog trajanja. U oba slučaja će se zadržati parametri kuvanja.

BROWNING (ZAPEČENA KORICA)

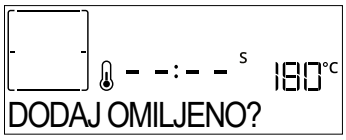
Neke funkcije pećnice vam omogućavaju da površina hrane bude hrskava aktiviranjem roštilja nakon dovršetka kuvanja.



Kada displej prikazuje relevantnu poruku, po potrebi pritisnite ✓ za početak petominutnog ciklusa da biste zapekli hranu. Tajmer možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na ⏻ za isključivanje pećnice.

. OMILJENO

Po završetku kuvanja, ekran će vam ponuditi da sačuvate funkciju pod brojem od 1 do 10 na listi vaših omiljenih funkcija.

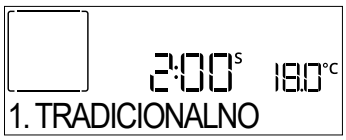


Ako želite da sačuvate funkciju kao omiljenu i sačuvate aktuelna podešavanja za dalje korišćenje, pritisnite ✓, a u suprotnom pritisnite ◁◁ da ignorišete zahtev.

Kada pritisnete ✓, pritisnite + ili — da biste izabrali položaj broja, a zatim pritisnite ✓ da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Ako je memorija popunjena ili je izabrani broj već iskorišćen, pećnica će vas upitati da potvrdite zamenu prethodne funkcije.

Da biste kasnije pozvali funkcije koje ste sačuvali, pritisnite ♡ : Ekran će prikazati listu vaših omiljenih funkcija.



Pritisnite + ili — da izaberete funkciju, potvrdite izbor pritiskom na ✓, a zatim pritisnite ▷ za aktiviranje.

. ČIŠĆENJE

- **PYRO**

Ne dodirujte pećnicu tokom ciklusa Pyro.

Decu i životinje držite dalje od pećnice tokom i nakon (dok se prostorija ne provetri) ciklusa Pyro (pirolize).

Uklonite sve dodatke - uključujući vođice - iz pećnice pre aktiviranja funkcije. Ako je rerna postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa samočišćenja. Za optimalne rezultate čišćenja uklonite najtežu nečistoću vlažnim sunđerom i standardnim sredstvom za čišćenje rerne pre korišćenja Pyro funkcije. Preporučujemo pokretanje funkcije Pyro samo ako uređaj sadrži tvrde naslage ili ukoliko se tokom pečenja stvaraju neprijatni mirisi.

Pritisnite ✧ da bi se prikazalo „Pyro“ (Piroliza) na ekranu.

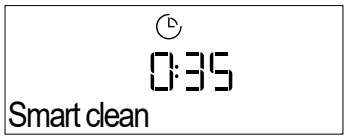
Pritisnite + ili — da biste izabrali željeni ciklus, zatim pritisnite ✓ da biste potvrdili. Kada izaberete ciklus, ako želite pritisnite + ili — da podesite vreme završetka (odlaganje početka), a zatim pritisnite ✓ da potvrdite.

Očistite vrata i uklonite sav dodatni pribor kao što je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite ▷ kada završite: pećnica će započeti ciklus samočišćenja, dok se vrata automatski zaključavaju: poruka upozorenja se pojavljuje na displeju, zajedno sa odbrojavanjem koje pokazuje status ciklusa koji je u toku.

Kada se ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na bezbedan nivo.

- **SMARTCLEAN**

Pritisnite ✧ da bi se na displeju prikazalo „Smart Clean“ (Pametno čišćenje).



Pritisnite ▷ da biste aktivirali funkciju: na ekranu se prikazuju sve radnje koje je potrebno da obavite za postizanje najboljih rezultata čišćenja: Pratite uputstva, a zatim pritisnite ✓ kada završite. Kada izvršite sve korake, na zahtev pritisnite ▷ da biste aktivirali ciklus čišćenja.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se da ne otvarate vrata pećnice tokom ciklusa čišćenja, kako biste sprečili gubitak vodene pare što može imati kontraefekat na konačan rezultat čišćenja.

Kada se ciklus završi, na ekranu će početi da treperi odgovarajuća poruka. Pustite pećnicu da se ohladi, a zatim obrišite i osušite unutrašnje površine krpom ili sunđerom.

.ODVOD VODE

Ova funkcija omogućava ispuštanje vode da bi se sprečilo njeno zadržavanje u kotlu. Ovaj proizvod je razvijen radi automatskog pokretanja ciklusa ispuštanja vode kada se priprema hrane zaustavi/završi.

Približno 30 min nakon zaustavljanja/završetka pripreme hrane, pećnica će automatski ispustiti vodu iz sistema, premeštajući preostalu vodu u fioku (pazite da ne uklonite fioku nakon pripreme hrane). Po završetku, fioka se može izvući i isprazniti. Preporučujemo da se fioka isprazni čim se ispuštanje vode završi.

.UKL. KAMENCA

Ova posebna funkcija, koja se aktivira u redovnim intervalima, omogućava da ceo sistem za paru održavate u najboljem stanju. Kada pokrenete funkciju, pratite sve korake prikazane na displeju. Prosečno trajanje kompletne funkcije je oko 140 minuta.

Korisnik može da pokrene uklanjanje kamenca u svakom trenutku iz menija za čišćenje.

Na ekranu će se prikazati kada je vreme da pokrenete ciklus za uklanjanje kamenca (pogledajte tabelu u nastavku).

PORUKA O UKLANJANJU KAMENCA	ZNAČENJE
<PREPORUČUJE SE UKLANJANJE KAMENCA> Prikazuje se približno 15 sati nakon ciklusa kuvanja na pari*	Preporučuje se da se pokrene ciklus za uklanjanje kamenca.
<POTREBNO JE UKLANJANJE KAMENCA> Prikazuje se približno 20 sati nakon ciklusa kuvanja na pari*	Uklanjanje kamenca je obavezno. Ciklus kuvanja na pari ne može se pokrenuti sve dok se ne izvrši ciklus uklanjanja kamenca.

* uzimajući u obzir podrazumevanu vrednost (4 - tvrda) nivoa tvrdoće vode. Broj sati ciklusa kuvanja na pari koji moraju da prođu pre nego što se prikažu poruke o uklanjanju kamenca zavisi od nivoa tvrdoće vode koji je podešen na uređaju.

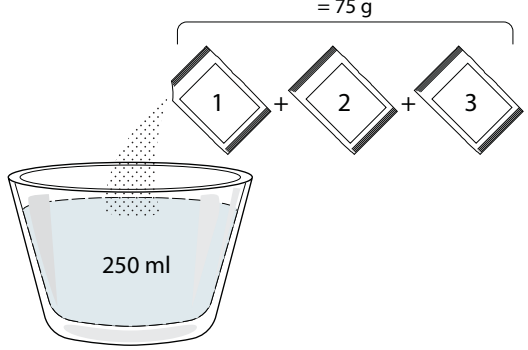
Pored toga, postupak uklanjanja kamenca se može obaviti kad god korisnik želi temeljnije čišćenje unutrašnjeg kola za kruženje pare.
Pre nego što pokrenete fazu uklanjanja kamenca, uređaj će proveriti da li u kotlu ima ostataka vode i po potrebi će se aktivirati ciklus ispuštanja vode. U tom slučaju, nakon ciklusa ispuštanja vode morate da ispraznite fioku pre nego što nastavite sa fazom uklanjanja kamenca.

Obratite pažnju na sledeće: da bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 30 minuta od poslednjeg ciklusa (ili od trenutka kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na ekranu će se prikazati poruka „WATER IS HOT" (Voda je vruća).

» **FAZA 1/2: UKLANJANJE KAMENCA (70 MIN)**

Kada se na ekranu prikaže <DODAJTE 0,25 L RASTVORA>, sipajte rastvor za uklanjanje kamenca u fioku. Za najbolje rezultate uklanjanja kamenca preporučujemo da rezervoar napunite rastvorom koji sadrži 75 g namenskog WPRO proizvoda i 250 ml vode za piće. WPRO proizvod za uklanjanje kamenca je predloženi profesionalni proizvod za održavanje za najbolji učinak funkcije kuvanja na pari u pećnici. Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu **www.whirlpool.eu**.

Kompanija Whirlpool neće biti odgovorna u slučaju oštećenja nastalog upotrebom drugih sredstava za čišćenje koja su dostupna na tržištu.



Kada sipate rastvor za uklanjanje kamenca u fioku, pritisnite ▷ da biste pokrenuli glavni proces za uklanjanje kamenca. Faze uklanjanja kamenca ne zahtevaju da ostanete uz uređaj. Po završetku svake faze, oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati uputstva za prelazak na sledeću fazu.

Po završetku faze uklanjanja kamenca potrebno je isprazniti vodu iz kotla: rastvor za uklanjanje kamenca koji se koristio tokom ove faze biće ispušten u izvlačnu fioku.

» **FAZA 2/2: ISPIRANJE (30 MIN)**

Da biste očistili ostatke kamenca iz fioke i kola za kruženje pare, morate izvršiti ciklus ispiranja. Kada se na ekranu prikaže <DODAJTE 0,25 L VODE>, uspite u rezervoar 0,25 l vode za piće i pritisnite ▷ da pokrenete ispiranje. Nemojte isključiti pećnicu sve dok svi potrebni koraci obavezni funkcijom ne budu dovršeni.

Obratite pažnju na sledeće: ako je za sistem potrebno, može da se zahteva pražnjenje fioke i ponavljanje ove operacije.

Kada se postupak uklanjanja kamenca završi, predlažemo da osušite moguće ostatke vode u unutrašnjosti. Nakon toga ćete moći da koristite sve funkcije pare.

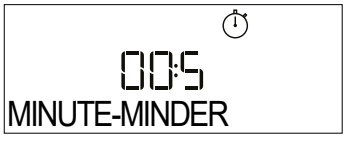
Obratite pažnju na sledeće: tokom ciklusa uklanjanja kamenca možda će se čuti buka određenog nivoa, jer se aktiviraju pumpe pećnice kako bi se garantovala optimalna efikasnost uklanjanja kamenca.

Kada se pokrene ciklus održavanja, nemojte uklanjati fioku osim ako se tako ne zatraži za taj uređaj.

Obratite pažnju na sledeće: Kada se kotao napuni rastvorom za otklanjanje kamenca i na displeju se prikaže poruka „FAZA OTKLANJANJE KAMENCA 1/2", ciklus ne sme da se prekida jer će u suprotnom ceo ciklus otklanjanja kamenca morati da se ponovi da bi funkcija pare mogla da se pokrene.

. MINUTE-MINDER

Da biste aktivirali ovu funkciju, pritisnite ikonu ⏱ . Pritisnite + ili — da podesite željeno trajanje, a zatim pritisnite ✓ da aktivirate tajmer.



Zvučni signal će se oglasiti, a na ekranu će se prikazati kada minutni podsetnik završi odbrojavanje izabranog vremena.

Obratite pažnju na sledeće: Minutni podsetnik ne aktivira nijedan od ciklusa kuvanja.

Minutni podsetnik može da se aktivira i dok je funkcija pokrenuta.

Tajmer će nastaviti automatski da odbrojava izabrano vreme nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju.

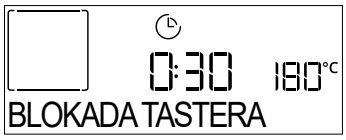
Tokom ove faze nije moguće videti minutni podsetnik (biće prikazana samo ikona ⏱), koji će nastaviti da odbrojava u pozadini. Da biste izmenili minutni

podsetnik, pritisnite ikonu ⏱ i podesite vreme koristeći ikonu + ili — .

Da biste otkazali minutni podsetnik, pritisnite ikonu ⏱ , a zatim izaberite — dok se ne prikaže vreme „--:--“. Pritisnite ✓ za potvrdu.

. BLOKADA TASTERA

Da biste blokirali tastaturu, pritisnite i zadržite ◁◁ najmanje pet sekundi. Ovo ponovite da biste otključali tastaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Ova funkcija može da se uključi i tokom pečenja. Iz bezbednosnih razloga, pećnica se može isključiti u bilo kom trenutku pritiskom na ⏻.

. KORIŠĆENJE SONDE ZA MESO (AKO JE PRISUTNA)

Upotreba sonde vam omogućava da izmerite temperaturu u unutrašnjosti različitih vrsta hrane tokom pripreme, kako biste se uverili da je dostigla optimalnu temperaturu. Temperatura pećnice se razlikuje u zavisnosti funkcije koju ste izabrali, ali kuvanje je uvek programirano da se završi kada se postigne navedena temperatura.

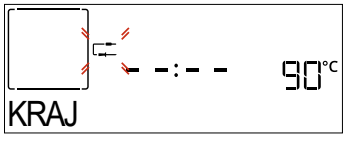
Kada ubacite sondu, aktivira se zvučni signal i na displeju se pojavljuje poruka „Sonda prikačena“.

Izaberite željenu funkciju od kompatibilnih (funkcije Konvencionalno, Kruženje vazduha, Konvekciono pečenje, Turbogrill, Eko kruženje vazduha, Intenzivno spremanje hrane, 6th Sense): Displej vam nalaže da podesite ciljnu temperaturu sonde: Pritisnite + ili — da biste podesili i pritisnite ✓ da biste podesili sledeće parametre pripreme hrane.

Pošto je priprema hrane programirana da se završi kada se postigne željena temperatura, podešavanje vremena za pripremu hrane ili podešavanje određenog vremena za pripremu hrane na kraju nije moguće. Svetlo će ostati upaljeno sve dok se sonda ne ukloni.

Ako se sonda ukloni tokom pripreme hrane, rad će se nastaviti u tradicionalnom režimu (bez merenja vremena).

Oglasiće se zvučni signal i na displeju će se prikazati kada sonda dostigne željenu temperaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Da biste kasnije promenili podešavanja, pritisnite + ili — za temperaturnu sondu ili pritisnite ◁◁ za ostala podešavanja. Zvučni signal i poruka će vas obavestiti ukoliko korišćenje sonde nije kompatibilno sa obavljenom radnjom. Ukoliko je to u pitanju, uklonite sondu.

Stavite hranu u rernu i povežite utikač umetanjem u priključak koji se nalazi sa desne strane odeljka za pečenje u rerni.

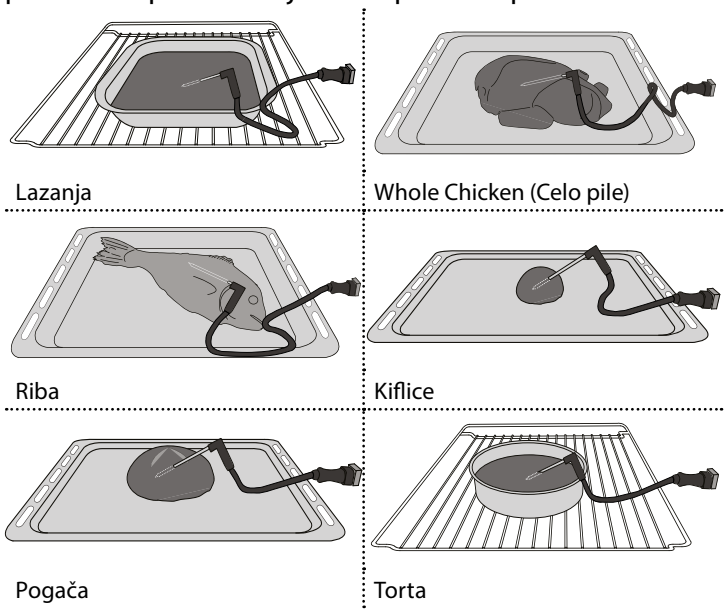
Kabl je polukrut i može da se oblikuje po potrebi, radi umetanja sonde u različite vrste hrane na najefikasniji način. Vodite računa da kabl ne dodiruje gornji grejač tokom kuvanja.

MESO: Sondu ubacite duboko u meso, van kostiju i područja sa masnoćom. Za živinu, ubacite sondu po dužini u centar grudi, van šupljih područja.

RIBA (cela): Postavite vrh u najdeblji deo, izbegavajući kosti.

PECIVO I PASTA: Ubacite vrh duboko u testo oblikujući kabl tako da postignete optimalni ugao sonde.

Neophodna je upotreba kompatibilnih funkcija 6th Sense da bi se obavila priprema hrane uz kontrolu pomoću sonde za ovu vrstu hrane. Ako sondu koristite prilikom pripremanja hrane pomoću 6th Sense funkcija, pečenje će se automatski zaustaviti kada izabrani recept postigne idealnu temperaturu u unutrašnjosti, bez potrebe za podešavanjem temperature pećnice.



. NAPOMENE

- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.
- Zbog veće temperature Pizza ciklusa, očekuje se nešto veća buka ventilatora za hlađenje.

. NAPOMENE O ENERGETSKOJ EFIKASNOSTI

- Iskoristite prednost preostale toplote: isključite rernu 5/10 minuta pre kraja pečenja kako biste iskoristili preostalu toplotu.
- Držite vrata zatvorenim: ako je moguće, izbegavajte otvaranje vrata rerne tokom pečenja, jer se time gubi toplota.
- Pecite veće porcije: koristite rernu uglavnom za veća

jela (npr. meso preko 1 kg) ili veće porcije, kako biste maksimalno iskoristili utrošenu energiju.

- Redovno čistite zaptivku vrata: čista zaptivka sprečava gubitak toplote i obezbeđuje efikasno kuvanje.
- Unapred zagrevajte samo kada je potrebno: pećnicu zagrevajte unapred samo u slučaju da je to navedeno u receptu ili tabeli za pripremu hrane.
- Birajte tamne plehove za pečenje: Tamni plehovi bolje apsorbuju toplotu, poboljšavajući efikasnost kuvanja.
- Planirajte pečenje: pripremajte više jela zaredom, kako biste iskoristili preostalu toplotu i izbegli dodatno prethodno zagrevanje.
- Izaberite program za uštedu energije: koristite namenski ECO program za manju potrošnju energije. Za dodatne informacije pogledajte tabelu za pripremu hrane.
- Uklonite dodatni pribor koji se ne koristi: uklonite plehove ili rešetke koji vam nisu potrebni da biste poboljšali efikasnost cirkulacije toplote i smanjili toplotni kapacitet proizvoda.

KORISNI SAVETI

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz pećnicu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u pećnici. Možete koristiti i posuđe i dodatke od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

Korišćenjem funkcije „Kruženje vazduha“ možete istovremeno da pripremate više jela koja se pripremaju na istoj temperaturi (na primer: riba i povrće) koristeći različite nivoe. Iz pećnice izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

MESO

Upotrebite bilo koju vrstu pleha za rernu ili posudu od pireksa koja odgovara veličini komada mesa koji želite da ispečete. Preporučujemo vam da prilikom pečenja većih komada mesa dodate malo temeljca na dno posude za pečenje i da njime prelijete meso tokom pečenja za još bolji ukus. Imajte na umu da dolazi do stvaranja pare tokom ovog postupka. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.

Kada želite da pečete meso na roštilju, izaberite odreske koji su svuda podjednako debeli da bi se ravnomerno ispekli. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Kako biste sprečili da meso pregori, spustite rešetku držeći hranu dalje od roštilja. Okrenite meso na dve trećine pečenja. Kada otvarate vrata rerne vodite računa o pari koja izlazi.

Ako želite da prikupite saft od pečenja, savetujemo vam da postavite pleh za sakupljanje masnoće u koji možete da sipate pola litra vode odmah ispod žičane rešetke na kojoj se nalazi hrana. Po potrebi dolijte vode.

DESERTI

Pecite fine deserte pomoću tradicionalne funkcije na samo jednom nivou.

Koristite tamno obojene limene plehove i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku. Ukoliko želite da pečete na više nivoa, izaberite funkciju za kruženje vazduha i rasporedite modle cik-cak po nivoima kako bi se omogućila što optimalnija cirkulacija vrućeg vazduha.

Kako biste proverili da li je kolač sa kvascem spreman, probodite ga u sredini drvenom čačkalicom. Ako čačkalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.

Ukoliko koristite neprianjajuće plehove za pečenje, ne mažite ivice maslacem pošto pecivo možda neće ravnomerno narasti oko ivica.

Ukoliko hrana „nabrekne“ tokom pripreme, sledeći put koristite nižu temperaturu i smanjite tečnost koju dodajete ili nežnije mešajte tokom pripreme.

Za deserte sa kremastim punjenjem ili prelivom (čizkejk ili voćni tartovi) koristite funkciju „Tradicionalno pečenje“. Ako je donji deo kolača gnjecav, spustite rešetku i poprskajte dno kolača mrvicama hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.

NARASTANJE TESTA

Najbolje je pokriti testo vlažnom krpom pre nego što ga stavite u rernu. Vreme rasta testa se smanjuje približno na jednu trećinu korišćenjem ove funkcije u poređenju sa rastom testa na sobnoj temperaturi (20-25°C). Vreme dizanja testa za picu je otprilike jedan sat za 1 kg testa.

6th sense TABELA PRIPREME HRANE

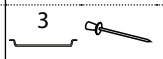
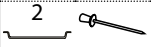
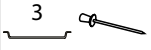
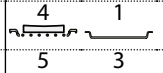
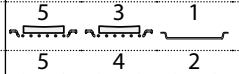
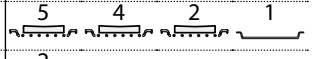
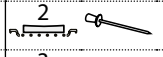
KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME	NIVO RUMENOG IZGLEDA	OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE)	NIVO I DODATNI PRIBOR
LAZANJA	Lazanja		0,5 - 3 kg*	-	0	-	2
MESO	Beef (Govedina)	Pečenje	0,6 - 2 kg*	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Pečenje-sporo kuvanje	0,6 - 2 kg*	0	-	-	3
	Pork (Svinjetina)	Pečenje	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	3
		Kolenica	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	3
		Kobasice i nemačke kobasice	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4
	Teleće		0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	3
	Jagnjeće	Pečenje	0,6 - 2,5 kg*	0	0	-	2
		But	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	2
	Poultry (Živina)	Pečena piletina	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Celo - punjeno	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		File i prsa	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Cela ćurka	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Ražnjići	jedna rešetka	-	-	1/2	5 4
RIBA	Fileti		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Fileti - zamrznuti		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
POVRĆE	Pečeno povrće	Prženi krompir	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Punjeno povrće	0,1 - 0,5 kg [svaki]	-	-	-	3
		Pečeno povrće	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Smrznuto povrće	Potatoes Gratin (Krompir gratin)	jedan pleh	-	-	-	3
		Paradajz gratin	jedan pleh	-	-	-	3
		Paprike gratin	jedan pleh	-	-	-	3
		Gratinirani brokoli	jedan pleh	-	-	-	3
		Gratinirani karfiol	jedan pleh	-	-	-	3
		Povrće gratin	jedan pleh	-	-	-	3

* Preporučena količina

DODACI	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu / Pleh za kolače / Okrugli pleh za picu na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Sonda za hranu

Whirlpool

6th sense TABELA ZA PEČENJE

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME	NIVO RUMENOG IZGLEDA	OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE)	NIVO I DODATNI PRIBOR
SLANA PECIVA	Slana pita		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	
	Hleb	Kifle	60 - 150 g [svaki]*	-	-	-	
		Sendvič kifla	400 - 600 g [svako]	-	-	-	
		Velike	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	
		Bageti	200 - 300 g [svaki]*	-	-	-	
	Pica	Okrugla pica	okrugli	-	-	-	
		Debela pica	pleh	-	-	-	
		Pica [zamrznuta]	1 sloj*	-	-	-	
			2 sloja*	-	-	-	
			3 sloja*	-	-	-	
			4 sloja*	-	-	-	
SLATKO PECIVO	Patišpanj		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	
	Kolačići		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Testo za ekler		jedan pleh *	-	-	-	
	Tart		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Štrudla		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Voćni kolač		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	

* Preporučena količina

DODACI	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu / Pleh za kolače / Okrugli pleh za picu na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Sonda za hranu

Whirlpool

TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLOŽENA KOLIČINA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
ZAMRZNUTA HRANA	Zamrznuti pomfrit		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	4 2
	Zamrznuti pileći nageti		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Riblji štapići		500 g	Da	220	15 - 20	4 2
	Kolutići od luka		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
POVRĆE	Sveže pohovane tikvice		400 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Domaći pomfrit		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	4 2
	Mešavina povrća		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	4 2
MESO I RIBA	Pileće grudi		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	4 2
	Pileća krilca		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	4 2
	Pohovana šnicla		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	4 2
	Riblji filet		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	4 2

Pri pripremanju sveže ili domaće hrane, nanesite tanak sloj ulja po površini hrane.
Da bi se garantovali ujednačeni kulinarski rezultati, promešajte hranu na polovini preporučenog vremena potrebnog za pripremu hrane.

FUNKCIJE	Air Fry		
DODACI	Pleh za prženje vazduhom	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na žičanoj rešetki

TABELA ZA PRIPREMU HRANE NA PARU + VAZDUH

RECEPT	NIVO PARE*	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Keks sa maslacem / Kolačići	1	DA	140 - 150	35 - 55	3
Sitni kolač / mafin	1	DA	160 - 170	30 - 40	3
Kolači s praškom za pecivo	1	DA	170 - 180	40 - 60	2
Patišpanj	1	DA	160 - 170	30 - 40	2
Fokača	1	DA	200 - 220	20 - 40	3
Vekna hleba	1	DA	170 - 180	70 - 100	3
Manji hleb	1	DA	200 - 220	30 - 50	3
Baget	1	DA	200 - 220	30 - 50	3
Pečeni krompir	2	DA	200 - 220	50 - 70	3
Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg	2	DA	180 - 200	60 - 100	3
Teletina / Govedina / Svinjetina (komadi)	2	DA	160 - 180	60 - 80	3
Slabo pečeno juneće pečenje 1 kg	2	DA	200 - 220	40 - 50	3
Slabo pečeno juneće pečenje 2 kg	2	DA	200	55 - 65	3
Jagnjeći but	2	DA	180 - 200	65 - 75	3
Kuvane svinjske kolenice	2	DA	160 - 180	85 - 100	3
Piletina / biserka / pačetina 1-1,5 kg	2	DA	200 - 220	50 - 70	3
Piletina / biserka / pačetina (komadi)	2	DA	200 - 220	55 - 65	3
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)	2	DA	180 - 200	25 - 40	3
Riblji filet	3	DA	180 - 200	15 - 30	3

*Imajte u vidu da u slučaju izbora funkcije automatske pare, ovaj odnos mora da se preskoči. Rerna će automatski izabrati najbolji nivo pare koji odgovara izabranoj temperaturi.

DODACI		
	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na žičanoj rešetki

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem / patišpanji		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		Da	160 - 200	30 - 85	3
		Da	160 - 200	30 - 90	4 1
Kolačići		Da	150	20 - 40	3
		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
Sitni kolači / mafin		Da	170	20 - 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Princes krofne		Da	180 - 200	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Puslice		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160*	5 3 1
Pica / hleb / fokača		Da	190 - 250	15 - 50	2
		Da	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7 - 12	2
		Da	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Zamrznuta pica		Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
		Da	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	180 - 190	45 - 55	3
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNKCIJE									
	Konvencionalno	Forced Air	Konvekciono pečenje	Grilovanje	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco ciklus	Pica

DODACI					
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Volovani / lisnato testo / krekeri		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lazanje / pite sa punjenjem / pečena testenina / kaneloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Piletina/zec/patka od 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Ćurka / guska od 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Tost		-	3 (visoka)	3 - 6	5
Fileti / odresci		-	2 (srednji)	20 - 30**	4 3
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice		-	2 - 3 (srednji - visoki)	15 - 30**	5 4
Pečeno pile 1-1,3 kg		-	2 (srednji)	55 - 70***	2 1
Jagnjeći but / kolenice		-	2 (srednji)	60 - 90***	3
Pečeni krompir		-	2 (srednji)	35 - 55***	3
Povrće gratinirano		-	3 (visoka)	10 - 25	3
Kolačići	4 COOK Kolačići	Da	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartovi	4 COOK Tartovi	Da	170	50 - 70	5 3 2 1
Okrugla pica	4 COOK Pica	Da	210	40 - 60	5 3 2 1
Kompletno jelo: Voćni tart (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1))		Da	190	40 - 120*	5 3 1
Kompletno jelo: Voćni kolač (nivo 5) / pečeno povrće (nivo 4) / lazanje (nivo 2) / isečeni komadi mesa (nivo 1)	4 COOK Meni	Da	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lazanja i meso		Da	200	50 - 100*	4 1
Meso i krompir		Da	200	45 - 100*	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50*	4 1
Punjeno meso	ECO	-	200	80 - 120*	3
Komadi mesa (zečetina, piletina, jagnjetina)	ECO	-	200	50 - 100*	3

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

*** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

FUNKCIJE									
	Konvencionalno	Forced Air	Konvekciono pečenje	Grilovanje	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco ciklus	Pica

DODACI					
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

Whirlpool

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela.
Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno).
Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi.
Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja.
Koristite dostavljeni dodatni pribor i po mogućstvu metalne plehove za kolače i plehove za pečenje tamne boje. Možete koristiti i posuđe i dodatke od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Nemojte da koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer mogu da oštete površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

Moguće je koristiti standardno sredstvo za čišćenje rerne kako bi se omekšali i uklonili ostaci, što olakšava ručno čišćenje unutrašnjosti i dodatne opreme.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

• Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.

• Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

• Aktivirajte funkciju „Smart Clean" za optimalno čišćenje unutrašnjih površina. (Samo kod nekih modela).

• Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

• Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

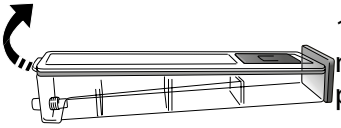
DODACI

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.
Ne perite sondu za hranu i sondu za meso (ako su u opremi) u mašini za pranje posuđa.
Posuda za Prž. na vazduhu (ako je u opremi) može da se pere u mašini za pranje sudova.

ODRŽAVANJE FIOKE ZA VODU

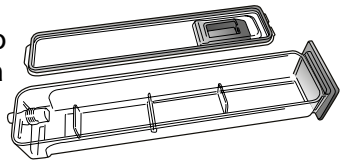
Oprez: Fioka za vodu nije prikladna za mašinu za pranje sudova: rizik od oštećenja!
Na kraju svakog ciklusa kuvanja na pari, nakon približno 30 min pećnica automatski pokreće ciklus ispuštanja vode u trajanju od oko jednog minuta i tako prenosi svu vodu iz sistema u izvlačnu fioku.
Napomena: Nemojte ostavljati vodu u sistemu duže od 2 dana.

Da biste u potpunosti otklonili vodu iznutra ili očistili unutrašnje površine, možete da otvorite fioku za vodu:



1. Gurnite zadnji jezičak nagore da biste uklonili gornji poklopac fioke za vodu.

2. Kada se čišćenje završi, možete da zatvorite fioku tako što ćete umetnuti dva prednja jezička u prednje otvore i gurnuti zadnju stranu nadole.



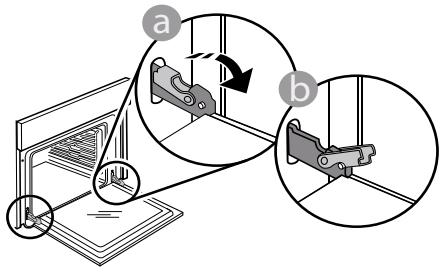
Kada punite fioku za vodu, koristite samo vodu sobne temperature: vruća voda može da utiče na rad sistema za paru. Koristite samo vodu za piće.

KOTAO

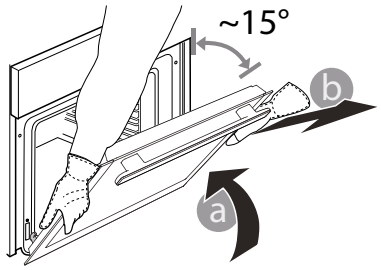
Kako biste obezbedili konstantni optimalni učinak pećnice i da biste sprečili nagomilavanje naslaga kamenca tokom vremena, preporučujemo redovno korišćenje funkcije „Ukl. kamenca". Nakon dužeg perioda nekorišćenja funkcije „Para", preporučujemo da aktivirate ciklus kuvanja sa praznom pećnicom i sa potpuno napunjenim rezervoarom.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.

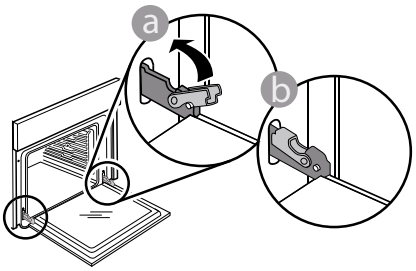


2. Zatvorite vrata koliko god je moguće.
Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku.
Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

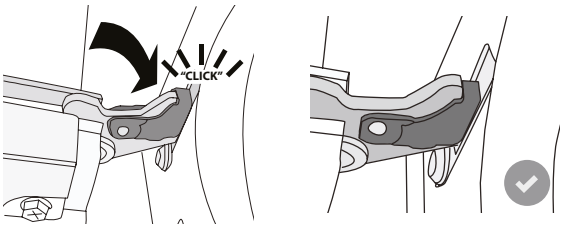


3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnati kuke šarki sa ležištem i pričvrstiti gornji deo na ležište.

4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite.
Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

ZAMENA LAMPICE

1. Isključite pećnicu iz struje.

2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.

3. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: halogene sijalice od 40 W / 230 V, tip G9, T300.

Sijalica koja se koristi u ovom uređaju je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu. (EC regulativa 244/2009)
Sijalice su dostupne u našem postprodajnom servisu.

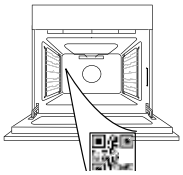
Ako koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz broj.	Problem sa softverom.	Obratite se centru za podršku i navedite broj napisan nakon slova „F“.
Funkcija 6th Sense se završava bez prikazivanja odbrojavanja. Priprema hrane se završava pre završetka odbrojavanja.	Količina hrane koja se razlikuje od preporučenog opsega. Vrata se otvaraju tokom pripreme hrane.	Otvorite vrata i proverite stepen pripremljenosti hrane. Po potrebi dovršite pripremu hrane tako što ćete izabrati tradicionalnu funkciju.
Pećnica se ne zagreva.	Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Na displeju se na svakih 60 sekundi pojavljuje „DEMO“.	Pristupite opciji „DEMO” preko „SETTINGS" i izaberite „Off” (isključeno).
Svetlo se isključuje.	„ECO“ režim je uključen.	Pristupite opciji „ECO“ iz „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Isključeno“.
Vrata se ne zatvaraju pravilno.	Sigurnosne kvačice su u pogrešnom položaju.	Vodite računa da sigurnosne kvačice budu u pravilnom položaju, tako što ćete slediti uputstva za uklanjanje i ponovno postavljanje vrata u odeljku „Čišćenje i održavanje”.
Kućno napajanje se isključuje.	Podešavanje snage je pogrešno.	Proverite da li vaša kućna mreža ima tarifu više od 3 kW. Ako nema, smanjite snagu na 13 ampera. Pristupite opciji „JAČINA“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „LOW“ (Nisko).
Ciklus kuvanja sa sondom je završen bez očiglednog uzroka ili je greška F3E3 prikazana na ekranu	Sonda za hranu nije pravilno povezana	Proverite vezu sonde s hranom

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Korišćenjem QR koda na uređaju.
- Posetite našu veb-lokaciju **docs.whirlpool.eu/docs**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontakta sa našim postprodajnim servisom, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



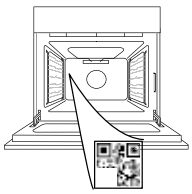
®/TM/© 2026 Whirlpool. Proizvedeno po licenci.

Whirlpool

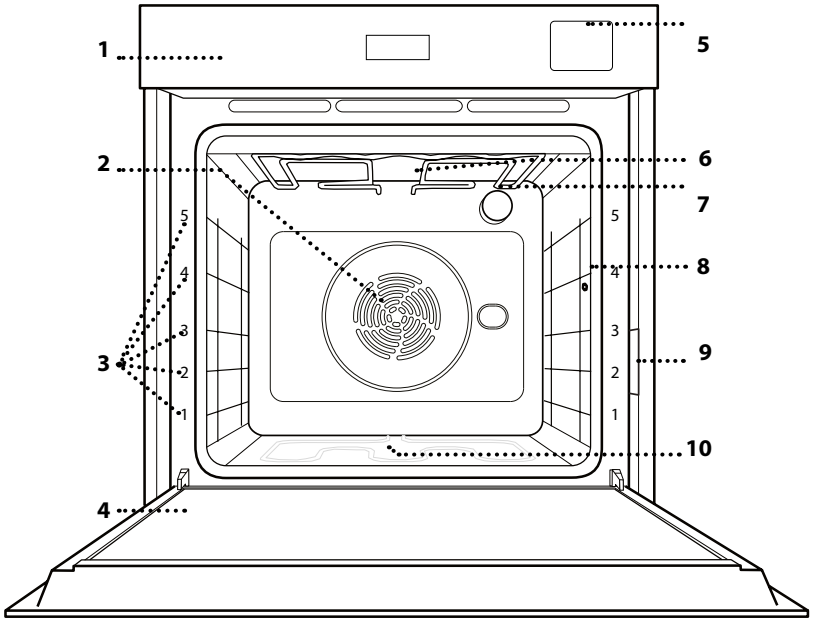
TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på **www.register10.eu**.

Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION

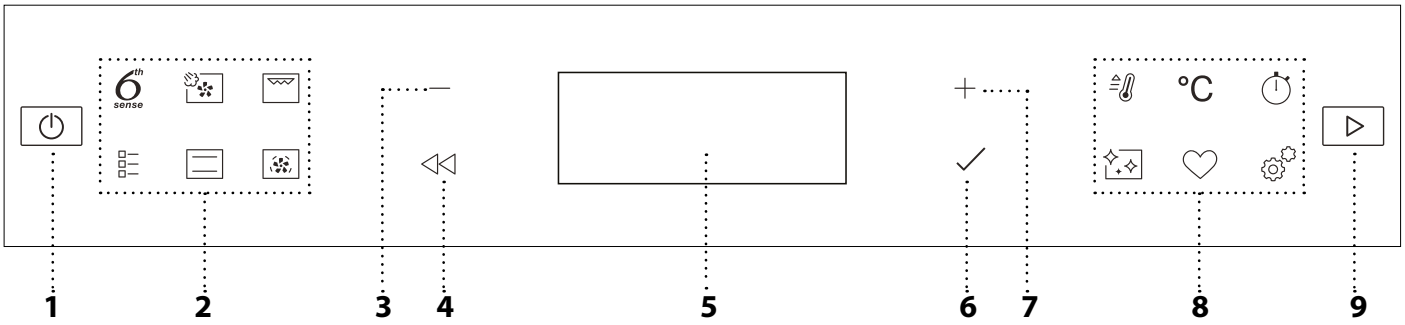


BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt och runt värmeelement (dolt)
3. Sidostegar (nivån anges på ugnens framsida)
4. Lucka
5. Vattenlåda
6. Övre värmeelement/grillelement
7. Lampa
8. Instickstermometerns införingspunkt
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL



1. PÅ / AV
För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER
För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)
Använd den här knappen för att bläddra i menyn och för att minska inställningar eller värden för en funktion.

4. TILLBAKA
För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

5. DISPLAY

6. BEKRÄFTA
För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

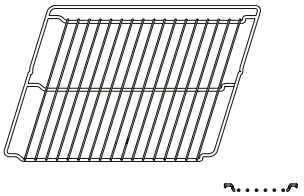
7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)
Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL TILLVAL / FUNKTIONER
För att få snabb åtkomst till funktioner, tidslängd, inställningar och favoriter.

9. START
För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

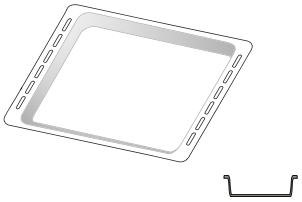
TILLBEHÖR

GALLER



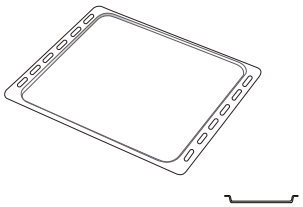
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA



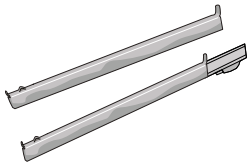
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT *



Används för att baka bröd och bakverk, men även för stekar, inbakad fisk osv.

TELESKOPSKENOR *

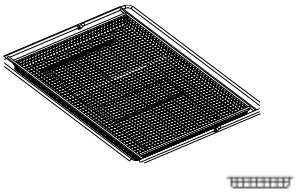


För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

INSTICKSTERMOMETER

För att mäta maträttens innertemperatur noggrant under tillagning. Tack vare dess styva stöd kan den användas för kött och fisk, och även för bröd, kakor och bakverk.

LUFTFRITERAPLÅT *



Ska användas när man lagar mat med Luftfriterafunktionen, med en bakplåt placerad på en lägre nivå för att samla upp eventuella smulor och droppar. Den kan diskas i diskmaskin.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
Andra tillbehör kan köpas separat. För beställningar och information, kontakta kundservice.
* Endast tillgänglig på vissa modeller

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

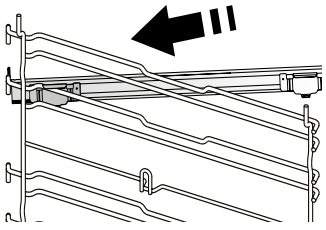
Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

TA BORT OCH MONTERA SIDOSTEGARNA

• För att ta bort sidostegarna, lyft dem och dra den nedre delen ut från dess fäste: Sidostegarna kan nu tas bort.

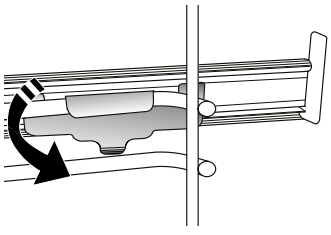
• För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in den i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.

MONTERING AV TELESKOPSKENOR



Ta bort ugnsstegarna från ugnen och ta bort skyddsplasten från teleskopskenorna.

Fäst den utdragbara skenans övre klämma på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats.



För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att teleskopskenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.

Observera: Teleskopskenorna kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER

6TH SENSE

Dessa tillåter en helt automatisk tillagning av alla typer av mat (lasagne, kött, fisk, grönsaker, kakor & bakverk, salta kakor, bröd, pizza). Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

ÅNGA + LUFT

Genom att kombinera ångans och varmluftens egenskaper tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi att välja NIVÅ 3 ånga för fisk, NIVÅ 2 ånga för kött och NIVÅ 1 ånga för bröd och efterrätter.
Mer information om manuella tillagningsprogram med varmluft + ånga finns i tillagningstabellen "Ånga + Luft".

GRILL

För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

TRADITIONELLA FUNKTIONER

- **CONVECT. BAKE**
  För att steka kött, baka tårtor med fyllningar på endast en nivå.
- **COOK 4**
  För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en komplett måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.
- **TURBO GRILL**
  För att steka större köttbitar (lammlägg, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **FRYSBAK**
  Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av fryst färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmd.
- **SPECIAL FUNKTIONER**
  - » **PIZZA**
    Med den här funktionen kan du laga god hemlagad pizza på mindre än 10 minuter, precis som på en restaurang.
    Det dedikerade tillagningsprogrammet arbetar med temperaturer över 300 grader Celsius och ger en pizza som är mjuk inuti, krispig i kanterna och med en perfekt jämn brynt yta.
    Genom att kombinera denna funktion med tillbehöret Pizzasten WPro och förvärma i 30 minuter kan en pizza gräddas på 5-8 min.
    (För beställningar och information, kontakta kundtjänst eller www.whirlpool.eu)
  - » **LUFTFRITERA**
    Med denna funktion går det att laga pommes frites, kycklingnuggets m.m. genom att använda mindre olja och ändå få dem krispiga. Värmeelementen värmer upp insidan till rätt värme och fläkten gör så att varmluft cirkulerar. Bästa förväntade tillagningsresultat erhålls bara om man använder en luftfriteringsplåt (medföljer vissa modeller). Lägg maten i ett enda lager på luftfriteringsplåten och följ instruktionerna i luftfriteringstabellen för bästa resultat. Undvik att använda mer än en plåt för att förhindra ojämn tillagning.
  - » **JÄSNING**
    För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.
  - » **VARMHÅLLNING**
    För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.
  - » **UPPTINING**
    För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
  - » **ECO-PROGRAM ***
    För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När detta EKO-program är aktivt är lampan släckt under tillagning. För att använda Eko-programmet och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.
  - » **MAXI COOKING**
    Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att tillaga stora köttstycken (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.

ÖVER-/UNDERV.

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.

VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

SNABB FÖRVÄRMNING

För snabb förvärmning av ugnen.

TIMER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.

RENGÖRING

- **PYRO**

För att eliminera matlagningsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (Pyro) och ett kortare program (Pyro Eco). Vi rekommenderar att använda hela programmet för att få bästa möjliga rengöringseffekt.

- **SMARTCLEAN**

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Häll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.

- **AVKALKA**

För att ta bort kalkavlagringar från boilern. Vi rekommenderar att du använder denna funktion med jämna mellanrum. Om du inte gör det kommer ett meddelande att visas på displayen för att påminna dig om att rengöra ugnen.

FAVORITER

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.

INSTÄLLNINGAR

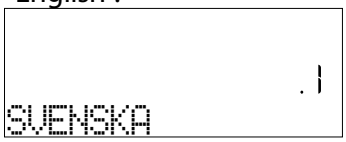
Används för att justera ugnsinställningarna. När "ECO"-läget är aktiverat dämpas displayens ljusstyrka och lampan släcks efter en minut för att spara energi. Den återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned. När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till "DEMO" i menyn "INSTÄLLNINGAR" och väljer "Av". Om du väljer "FABRIKSÅTERST." stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas ”English”.

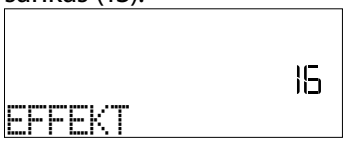


Tryck på + eller — för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk. Tryck på ✓ för att bekräfta valet.

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja "SPRÅK" i menyn "INSTÄLLNINGAR" som du kommer åt genom att trycka på ⚙

2. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk effekt som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13).



Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg.

3. STÄLLA IN KLOCKAN

Efter att du valt språk kommer du behöva ställa in den nuvarande tiden: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.

Tryck på + eller — för att ställa in rätt timme och tryck på ✓ : På displayen blinkar de två siffrorna för minuterna. Tryck på + eller — för att ställa in minuterna och tryck på ✓ för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott. Tryck på ⚙ och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR

4. STÄLLA IN VATTENHÅRDHET

För att ugnen ska kunna fungera korrekt och för att garantera att den regelbundet ber användaren att köra ett avkalkningsprogram när det krävs är det viktigt att ställa in rätt vattenhårdhet. För att ställa in den ska användaren slå på ugnen genom att trycka på ⏻. Tryck sedan på ⚙ Inställningar och använd navigeringsknapparna + och — för att välja “VATTENHÅRDHET". Tryck på ✓ för att bekräfta.
Använd navigeringsknapparna + och — för att välja korrekt nivå för vattnet i ditt område, baserat på följande tabell:

TABELL MED VATTENHÅRDHETSNIVÅER				
Nivå		°dH Tyska grader	°fH Franska grader	°Clarke Svenska grader
1	Mycket mjukt	0-6	0-10	0-7
2	Mjukt	7-11	11-20	8-14
3	Medel	12-16	21-29	15-20
4	Hårt	17-34	30-60	21-42
5	Mycket hårt	35-50	61-90	43-62

Tryck på ✓ för att bekräfta.

Vattenhårdhetsnivån är förinställd på “Hårt”.

5. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.
Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. “Varmluft" eller “Över/underv.& Fläkt").

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

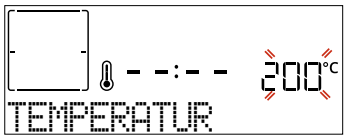
Tryck på ⏻ för att sätta på ugnen: Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja ett alternativ från en meny (displayen visar det första tillgängliga alternativet), tryck på + eller — för att välja önskat alternativ och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens. Genom att trycka på ◁◁ kan du ändra föregående inställning igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / ÅNGNIVÅ



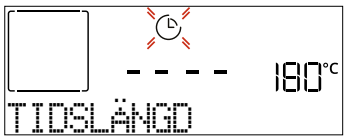
När värdet blinkar på displayen, tryck på + eller — för att ändra det. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta och fortsätta med nästa inställning (om möjligt).

På samma sätt går det att ställa in grillnivån: Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).

För funktionen ”Varmluft + ånga” kan du välja mängden ånga enligt dessa värden: ÅNGA 1, ÅNGA 2.

Observera: När funktionen har aktiverats kan temperaturen/grillnivån ändras med + eller — efter att du har tryckt på knappen °C .

TIDSLÄNGD



När ikonen 🕒 blinkar på displayen, tryck på + eller — för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på ✓ för att bekräfta. Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt (tidsoberoende): Tryck på ✓ eller ▷ för att bekräfta och starta funktionen. När det här läget väljs går det inte att programmera en fördröjd start.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på ⏱ : tryck på + eller — för att ändra och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

SLUTTID (FÖRDRÖJD START)

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Displayen visar sluttiden och ikonen 🕒 blinkar.

Tryck på + eller — för att ställa in tiden som du vill att tillagningen ska vara klar på. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta och aktivera funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Under väntetiden kan du trycka på + eller — för att ändra den programmerade sluttiden eller trycka på ◁◁ för att ändra andra inställningar. Tryck på ⏱ för att visa informationen och ändra sluttid och tidslängd efter behov.

. 6TH SENSE

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för att tillaga, steka eller baka alla tillgängliga rätter.

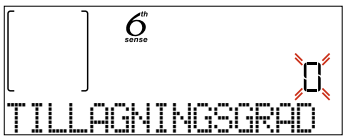
Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

VIKT / HÖJD (RUND-PLÅT-LAGER)

För att ställa in funktionen korrekt, följ anvisningarna på displayen och tryck på + eller — för att ställa in önskat värde och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

TILLAGNINGSGRAD / BRYNER

Det går att justera tillagningsgraden med vissa 6th Sense-funktioner.



När du blir ombedd, tryck på + eller — för att välja önskad nivå mellan röd (-1) till välstekt (+1). Tryck på ✓ eller ▷ för att bekräfta och starta funktionen.

På samma sätt, där det tillåts, är det möjligt att i vissa 6th Sense-funktioner justera bryningsnivån mellan låg (-1) and hög (+1).

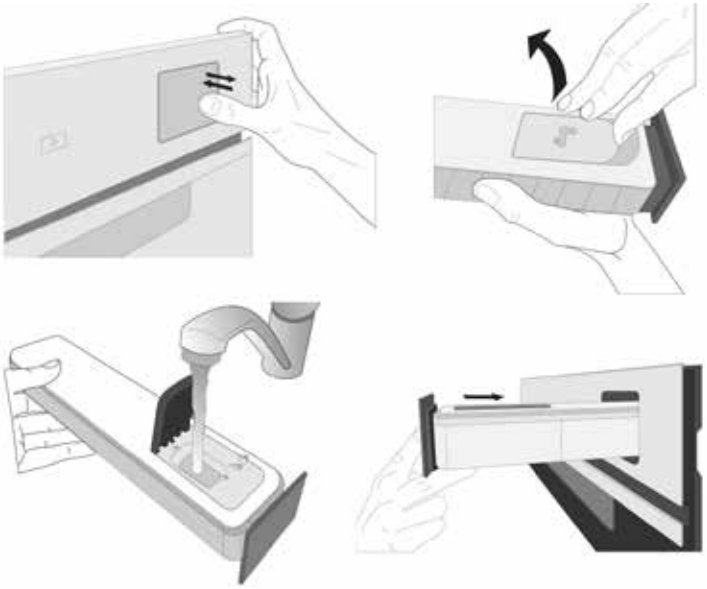
. ÅNGTILLAGNING

Genom att välja "Ånga" eller “Varmluft + Ånga” i de manuella funktionerna eller en av de många olika 6th Sense-dedikerade recepten kan vilken sorts mat som helst tillagas med ånga. Ånga sprids snabbare och jämnare genom maten jämfört med bara het luft som är typiskt för Över/Undervärmefunktioner: detta minskar tillagningstider, stänger in matens värdefulla näringsämnen och säkerställer att du får utmärkta, riktigt delikata resultat med alla dina recept. Under hela

ångtillagningens varaktighet måste luckan hållas stängd.

För att kunna starta ångtillagningen måste du först fylla på vatten i boilern som finns inne i ugnen genom att använda den utdragbara lådan på kontrollpanelen.

När displayen visar "TILLSÄTT VATTEN" ska du dra ut lådan, öppna lådans lock och fylla den med vatten tills den nivå som anges på displayen har uppnåtts. Stäng lådan genom att föra in den försiktigt mot panelen tills den stängts helt. Efter att ha satt in lådan igen trycker du på START för att fortsätta med tillagningsprogrammet. Lådan måste hållas stängd, förutom vid vattenpåfyllning.



Efter den första påfyllningen kan det vara nödvändigt att fylla på igen för att kunna slutföra programmet, om det valda tillagningsprogrammet varar länge och vattnet tar slut: ugnen kommer att be dig att göra detta om det krävs.

3. STARTA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på ▷.

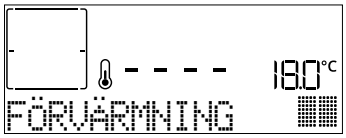
Om du trycker på ▷ under fördröjningsfasen visas en fråga om du vill hoppa över denna fas och starta funktionen direkt.

Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen ⏻.

Om ugnen är hot och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan antingen välja en annan funktion eller vänta tills den har svalnat helt.

4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur och "TILLSÄTT MATEN". Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på ✓ eller ▷.

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

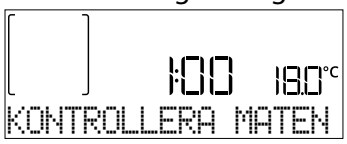
Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av + eller — .

5. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa 6th Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Öppna luckan, utför åtgärden som anges på displayen och stäng luckan igen. Tryck sedan på ▷ för att återuppta tillagningen.

På samma sätt, när 10% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

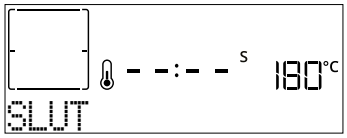


När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Kontrollera maten, stäng luckan och tryck på ✓ eller ▷ för att återuppta tillagningen.

Observera: Tryck på ▷ för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

6. TILLAGNINGENS SLUT

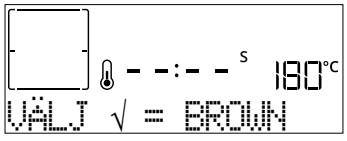
En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



Tryck på ▷ för att fortsätta tillaga manuellt (utan tidsbegränsning) eller tryck på + för att förlänga tillagningstiden genom att ange en ny tidslängd. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

BRYNER

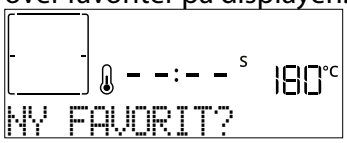
Vissa funktioner i ugnen gör att du kan bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.



När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på ✓ om du önskar starta en femminuters bryningscykel. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på ⏻ för att stänga av ugnen.

. FAVORITER

När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.



Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk trycker du på ✓ när tillagningen är klar. Tryck annars på ◁◁ för att ignorera denna förfrågan.

Efter att ha tryckt på ✓ ska du trycka på + eller — för att välja siffran och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.

För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på ♡ : På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.

Tryck på + eller — för att välja funktionen och bekräfta genom att trycka på ✓ . Tryck sedan på ▷ för att aktivera.

. RENGÖRING

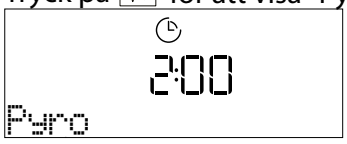
- **PYRO**

Vidrör inte ugnen under pyro-rengöringen.

Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyro-programmet (tills rummet har vädrats klart).

Ta bort alla tillbehör delar (inklusive sidostegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs. För optimala rengöringsresultat ska den värsta smutsen avlägsnas med en fuktig svamp och ett vanligt ugnsrengöringsmedel innan Pyro-funktionen används. Vi råder till att bara köra pyro-funktionen om det finns mycket smuts i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning.

Tryck på ✧ för att visa "Pyro" på displayen.



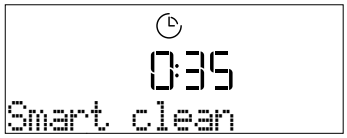
Tryck på + eller — för att välja önskat program och tryck sedan på ✓ för att bekräfta. Efter att ha valt ett program, tryck på + eller — för att om så önskas ställa in sluttid (startfördröjning) och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Rengör luckan och avlägsna alla tillbehör som du blir ombedd. Stäng sedan luckan och tryck på ▷ när det är klart: Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln, och luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

- **SMARTCLEAN**

Tryck på ✧ för att visa "Smart Clean" på displayen.



Tryck på ▷ för att aktivera funktionen: displayen kommer uppmana dig att utföra alla erfordrade åtgärder som krävs för att uppnå de bästa rengöringsresultaten: Följ anvisningarna och tryck sedan på ✓ när du är klar. När du utfört samtliga steg trycker du på ▷ när du blir ombedd för att starta rengöringsprogrammet.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenångan försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

.TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i boilern med hjälp av tömningsfunktionen. Denna produkt har utformats för att automatiskt köra en tömningscykel när tillagningen har stoppats/avslutats.

Ungefär 30 min efter att tillagningen har stoppats/avslutats kommer ugnen att tömma systemet automatiskt genom att föra bort vattnet som finns kvar i lådan (se till att inte ta bort lådan efter tillagning). Därefter kan lådan tas bort och tömmas. Vi rekommenderar att tömma lådan så snart tömningen är klar.

.AVKALKNING

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall hålls ångsystemet i optimalt skick. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen. Genomsnittlig tidslängd för hela funktionen är cirka 140 minuter.

Avkalkningen kan påbörjas när som helst av användaren från rengöringsmenyn.

Displayen talar om för användaren när det är dags att köra ett avkalkningsprogram (se tabellen nedan).

AVKALKNINGSMEDDELANDE	BETYDELSE
<AVKALKNING REKOMMENDERAS> Det visas efter ca 15 timmar med ångprogram*	Det rekommenderas att köra ett avkalkningsprogram.
<AVKALKNING KRÄVS> Det visas efter ca 20 timmar med ångprogram*	Avkalkning måste göras. Det går inte att köra ett ångprogram förrän ett avkalkningsprogram har genomförts.

*beaktar standardvärdet (4 - Hård) för vattnets hårdhetsnivå. Antalet timmar med ångprogram som måste passera innan avkalkningsmeddelanden visas beror

på vilken vattenhårdhetsnivå som ställts in på apparaten.

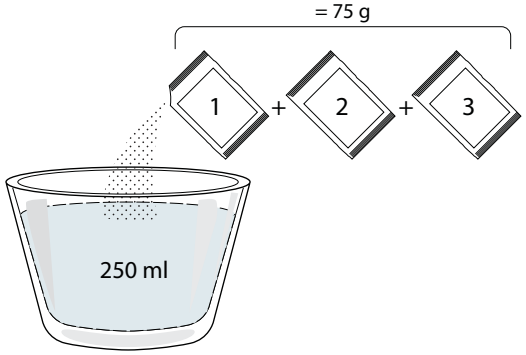
Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av den inre ångkretsen.
Innan ett avkalkningsprogram körs kommer apparaten att kontrollera om det finns vatten kvar i boilern och den kör en tömningscykel om så krävs. I så fall måste lådan tömmas efter tömningscykeln innan avkalkningsfasen kan fortsättas.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt kan inte denna aktivitet utföras innan det har gått 30 minuter sedan det senaste programmet (eller sista gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT".

» **FAS 1/2: AVKALKNING (70 MIN)**

När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L LÖSNING> ska användaren hälla avkalkningslösningen i lådan. För bästa avkalkningsresultat rekommenderar vi att fylla tanken med en lösning som består av 75 g av den specifika WPRO-produkten och 250 ml kranvatten. WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. För beställningar och information, kontakta kundtjänst eller **www.whirlpool.eu**.

Whirlpool kommer inte att hållas ansvarigt för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.



När avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på ▷ för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen. Vid avkalkningsfaserna behöver du inte stå framför apparaten. När varje fas har slutförts avges en akustisk återkoppling och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa fas.

När avkalkningsfasen har avslutats kommer boilern att tömmas. Avkalkningslösningen som använts under denna fas kommer att hällas ut i en utdragbar låda. Töm sedan lådan.

» **FAS 2/2: SKÖLJNING (30 MIN.)**

För att få bort rester av avkalkningsmedel från lådan och ångkretsen måste ett sköljprogram köras. När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L VATTEN> ska användaren fylla tanken med 0,25 liter kranvatten och sedan trycka på ▷ för att starta sköljningen. Stäng inte av ugnen innan alla steg som krävs av funktionen har slutförts.

Observera: Om så krävs av systemet kan det begäras att tömma lådan och att upprepa denna åtgärd.

Vi rekommenderar att torka insidan från eventuellt kvarvarande vatten när avkalkningsproceduren har slutförts. Sedan går det att använda alla ångfunktioner. Töm sedan lådan. Avkalkningsprogrammet är klart.

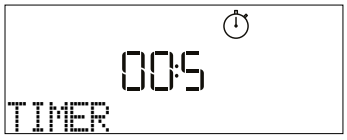
Observera: Under avkalkningsprogrammet kan det avges lite ljud eftersom ugnens pumpar aktiveras för att garantera optimal avkalkningseffektivitet.

När underhållsprogrammet har startat får du inte ta bort lådan om inte apparaten ber dig om det.

Observera: När boilern fyllts med avkalkningslösning och displayen visar "AVKALKNING FAS 1/2" får programmet inte avbrytas, annars måste hela avkalkningsprogrammet upprepas innan någon ångfunktion kan köras.

. TIMER

För att aktivera denna funktion, tryck på ikonen ⏱ . Tryck på + eller — för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på ✓ för att aktivera timern.



En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Observera: Timern aktiverar inte något tillagningsprogram.

Timern kan aktiveras även när en funktion är igång.

Timern fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverkas av funktionen.

Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen ⏱ visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. För att justera timern kan du trycka på ikonen ⏱ och ställa in tiden med hjälp av ikonen + eller — .

För att avbryta timern, tryck på ikonen ⏱ och tryck sedan på — tills tiden som visas är "--:--". Tryck på ✓ för att bekräfta.

. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på ◁◁ och håll intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

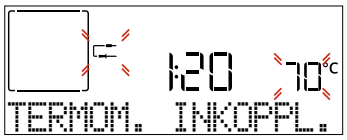
Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på ⏻.

. ANVÄNDA INSTICKSERMOMETERN (OM SÅDAN FINNS)

Med instickstermometern kan du mäta kärntemperaturen på olika typer av mat under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar

beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts.

När instickstermometern har satts in avges en ljudsignal och "Termom. Inkoppl." visas på displayen.

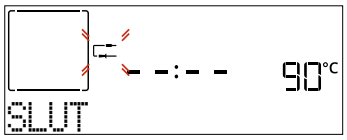


Välj den funktion du behöver bland de kompatibla (Över/undervärme, varmluft, Över/underv.& fläkt, turbogrill, EKO varmluft, maxi cooking, 6th Sense-funktioner): Displayen kräver inställning av instickstermometerns måltemperatur: Tryck på + eller — för att ställa in den och tryck på ✓ för att ställa in följande tillagningsparametrar.

Eftersom tillagningen är programmerad att vara klar när önskad temperatur har uppnåtts går det inte att ställa in tillagningstiden eller ställa in en bestämd sluttid för tillagningen. Belysningen förblir tänd till dess att instickstermometern tas bort.

Om termometern avlägsnas under tillagningen, kommer tillagningen att fortsätta i traditionellt läge (utan tidsinställning).

En ljudsignal avges och displayen visar när instickstermometern har nått önskad temperatur.



Anm.: För att ändra inställningarna i efterhand, tryck på + eller — för instickstermometerns temperatur eller tryck på ◁◁ för övriga inställningar. En ljudsignal och ett meddelande talar om ifall användning av termometern inte är kompatibel med den valda funktionen. Om detta är fallet, avlägsna termometern.

Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

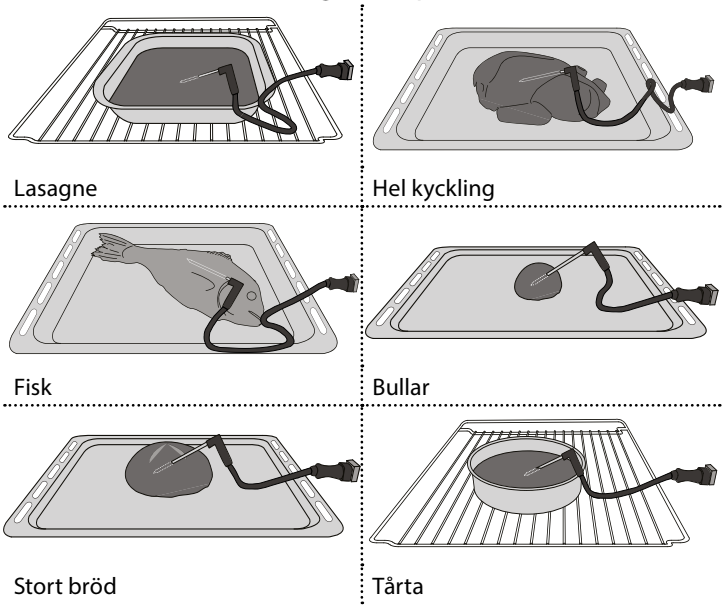
Kabeln är halvstyv och kan formas enligt behov för att sätta in instickstermometern i olika slags mat på det effektivaste sättet. Säkerställ att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.

KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För fågel ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.

BAKVERK OCH PASTA: För in spetsen djupt i degen genom att forma kabeln så att du får en optimal vinkel för instickstermometern.

Det är nödvändigt att använda de kompatibla 6th Sense-funktionerna för att kunna utföra en termometerstyrd tillagning av sådan typ av mat. Om du använder instickstermometern med 6th Sense-funktionerna kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du behöver ställa in ugnstemperaturen.



. ANMÄRKNINGAR

- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärlen på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.
- På grund av den högre temperaturen i Pizza-programmet förväntas det att kylfläkten avger ett något högre ljud.

. ANMÄRKNINGAR OM ENERGIEFFEKTIVITET

- Dra nytta av den återstående värmen: Stäng av ugnen 5/10 minuter innan tillagningen är klar för att använda den återstående värmen.
- Håll luckan stängd: Undvik om möjligt att öppna ugnsluckan under tillagningen, eftersom värmen då kan läcka ut.
- Laga större portioner: Använd ugnen främst till större rätter (t.ex. kött över 1 kg) eller fler portioner, så att du får ut så mycket som möjligt av energin.
- Rengör dörrtätningen regelbundet: En ren tätning förhindrar värmeförlust och säkerställer effektiv matlagning.
- Förvärm endast när det behövs: Förvärm bara ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept.
- Välj mörka bakplåtar: Mörka plåtar absorberar värme bättre, vilket ger bättre tillagningseffektivitet.
- Planera din matlagning: Tillaga flera rätter i följd för att utnyttja restvärmen och undvika extra förvärmning.
- Välj energisparprogram: Använd det särskilda ECO-programmet för lägre energiförbrukning. Se matlagningstabellen för ytterligare råd.
- Ta bort oanvända tillbehör: Ta bort plåtar eller galler som du inte behöver för att förbättra värmecirkulationen och sänka produktens värmekapacitet.

GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen Varmluft kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

KÖTT

Använd alla typer av formar eller pyrexformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du häller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Se upp för ångan som skapas när detta görs. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna fylld med en halvliter kranvatten strax under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

DESSERTER

Baka efterrätter med Över/undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.

För att se om ett jäst bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

För efterrätter med flytande fyllning (såsom cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "Över/underv.& Fläkt". Om botten på en tårta är blöt, så sänk falsen och strö bröd- eller kaksmulor på kakbotten före du tillsätter fyllningen.

JÄSNING

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

6th sense TILLAGNINGSTABELL

LIVSMEDELSKATEGORIER			MÄNGD	TILLAGNINGS-GRAD	BRYNINGSGRAD	VÄND (AV TILLAG-NINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg *	-	0	-	2
KÖTT	Nöt	Stekar	0,6 - 2 kg *	0	0	-	3
		Hamburgare	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Stek - Långkok	0,6 - 2 kg *	0	-	-	3
	Fläsk	Stekar	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
		Lägg	0,5 - 2,0 kg*	-	0	-	3
		Korv och wurstel	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4
	Kalv		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
	Lamm	Stekar	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	2
		Lammlägg	0,5 - 2,0 kg*	0	0	-	2
	Fågel	Grillad kyckling	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Hel - med fylln.	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Filéer & bröst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Hel kalkon	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Grillspett	ett galler	-	-	1/2	5 4
FISK	Filéer		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Frysta filéer		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
GRÖNSAKER	Grillade Grönsaker	Rostad potatis	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Fyllda grönsaker	0,1 - 0,5 kg [vardera]	-	-	-	3
		Grillade Grönsaker	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Gratinerade grönsaker	Potatisgratäng	en plåt	-	-	-	3
		Tomatgratäng	en plåt	-	-	-	3
		Paprikagratäng	en plåt	-	-	-	3
		Broccoligratäng	en plåt	-	-	-	3
		Blomkålsgratäng	en plåt	-	-	-	3
		Grönsaksgratäng	en plåt	-	-	-	3

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Instickstermometer

6th sense TILLAGNINGSTABELL

LIVSMEDELSKATEGORIER			MÄNGD	TILLAGNINGS-GRAD	BRYNINGSGRAD	VÄND (AV TILLAG-NINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
SALTA BAKVERK	Salta pajer		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Bröd	Småfranskor	60 - 150g [vardera]*	-	-	-	3
		Formbröd	400 - 600 g [vardera]	-	-	-	2
		Stora bröd	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Baguetter	200 - 300g [vardera]*	-	-	-	3
	Pizza	Rund Pizza	Rund	-	-	-	2
		Pan pizza	Plåt	-	-	-	2
		Pizza [fryst]	1 lager*	-	-	-	2
			2 lager*	-	-	-	4 1
			3 lager*	-	-	-	5 3 1
			4 lager*	-	-	-	5 4 2 1
SÖTA BAKELSER	Sockerkaka		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Kakor		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Petit-choux		en plåt *	-	-	-	3
	Mördegspaj		0,4 - 1,6kg	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6kg	-	-	-	3
	Fruktkaka med bakpulver		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Instickstermometer

TILLAGNINGSTABELL FÖR LUFTFRITERING

	RECEPT	FUNKTIONER	FÖRESLAGEN MÄNGD	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
FRYST MAT	Fryst pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Frysta kycklingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskpinnar		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Lökringar		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRÖNSAKER	Färsk panerad zucchini		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hemlagade pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Blandade grönsaker		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
KÖTT OCH FISK	Kycklingbröst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kycklingvingar		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Panerad kotlett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskfilé		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Vid tillagning av färsk eller hemlagad mat ska ett tunt lager olja spridas över matens yta.
För att garantera ett jämnt tillagningsresultat, rör om i maten när halva rekommenderade tillagningstiden har gått.

FUNKTIONER	Luftfritera		
TILLBEHÖR	Luftstekningplåt	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

TILLAGNINGSTABELL ÅNGA + LUFT

RECEPT	ÅNGA NIVÅ*	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Kakor / Mördegskakor	1	JA	140 - 150	35 - 55	3
Småkakor / Muffins	1	JA	160 - 170	30 - 40	3
Jästa kakor	1	JA	170 - 180	40 - 60	2
Sockerkakor	1	JA	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1	JA	200 - 220	20 - 40	3
Brödlimpa	1	JA	170 - 180	70 - 100	3
Småbröd	1	JA	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	1	JA	200 - 220	30 - 50	3
Ugnsstekt potatis	2	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kalv / Nötkött / Fläsk 1 kg	2	JA	180 - 200	60 - 100	3
Kalv / Nötkött / fläsk (delar)	2	JA	160 - 180	60 - 80	3
Rostbiff, blodig 1 kg	2	JA	200 - 220	40 - 50	3
Rostbiff, blodig 2 kg	2	JA	200	55 - 65	3
Lammlägg	2	JA	180 - 200	65 - 75	3
Stuvning med fläsklägg	2	JA	160 - 180	85 - 100	3
Kyckling / pärlhöna / anka 1-1,5 kg	2	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kyckling / pärlhöna / anka (bitar)	2	JA	200 - 220	55 - 65	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)	2	JA	180 - 200	25 - 40	3
Fiskfilé	3	JA	180 - 200	15 - 30	3

*Denna korrelation ska hoppas över om funktionen Ånga auto väljs. Ugnen väljer automatiskt den ångnivå som passar bäst för den valda temperaturen.

TILLBEHÖR		
	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

MATLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor/sockerkakor		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Fyllda tårtor (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	30 - 90	4 1
Kakor		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Maränger		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (tunn, pan, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKTIONER									
	Över/ undervärme	Varmluft	Konvektions bakning	Grill	Turbo grill	Maxi Tillagning	Cook 4	EKO-PROGRAM	Pizza

TILLBEHÖR					
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

Whirlpool

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Vol-au-vent/salta kex		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / Pudding / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer / Stekar		-	2 (medel)	20 - 30 **	4 3
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	5 4
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	2 1
Lammlägg / Lägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	3
Ugnsstekt potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	3
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	3
Kakor	4 COOK Kakor	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Pajer	4 COOK Pajer	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Runda pizzor	4 COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplett måltid: Frukttårtor (nivå 5) / grillade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttbitar (nivå 1)	4 COOK Meny	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Fyllda ugnsstekta stekar	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

FUNKTIONER									
	Över/ undervärme	Varmluft	Konvektions bakning	Grill	Turbo grill	Maxi Tillagning	Cook 4	EKO-PROGRAM	Pizza

TILLBEHÖR					
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat.
Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov).
Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.
Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna.
Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Bär skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

Det är möjligt att använda ett vanligt ugnsrengöringsmedel för att mjuka upp och ta bort rester, vilket gör manuell rengöring av ugnsutrymmet och tillbehören enklare.

SUPERFICIES EXTERIORES

• Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.

• Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

• Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna. (Endast på vissa modeller).

• Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

• Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

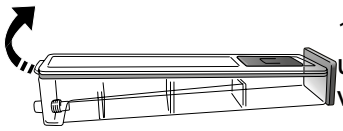
TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.
Rengör inte instickstermometern och köttermometern (om sådana finns) i diskmaskin.
Luftfriteringsplåten (om sådan finns) kan rengöras i diskmaskin.

UNDERHÅLL AV VATTENLÅDAN

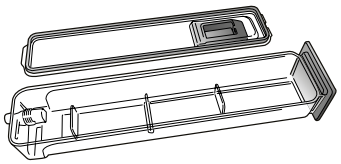
Observera: Vattenlådan kan inte diskas i diskmaskin: Risk för skada!
I slutet av varje tillagningsprogram med ångfunktion kommer ugnen att automatiskt utföra en tömningscykel efter cirka 30 minuter som varar i ungefär en minut, vilket flyttar allt vatten i systemet till den utdragbara lådan.
Observera: Undvik att lämna kvar vattnet i systemet i mer än 2 dagar.

För att få bort allt vatten på insidan eller rengöra de invändiga ytorna kan du öppna vattenlådan:



1. Tryck den bakre klaffen uppåt för att ta bort vattenlådans övre lock.

2. När rengöringen är klar kan du stänga lådan genom att föra in de två främre klaffarna i de främre öppningarna och trycka baksidan nedåt.



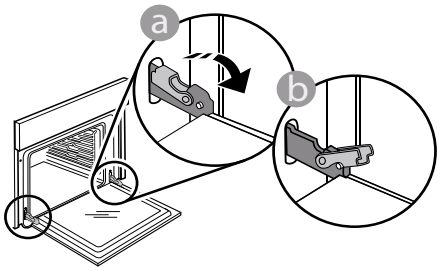
Använd bara rumsvarmt vatten för att fylla på vattenlådan: varmt vatten kan påverka ångsystemets funktion. Använd bara kranvatten.

BOILER

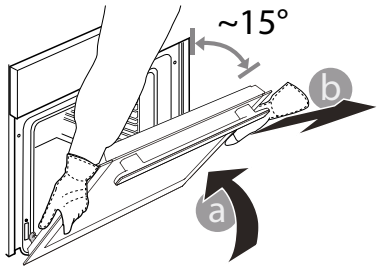
För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra att det bildas kalkavlagringar rekommenderar vi att regelbundet använda funktionen ”Avkalkning”. Om ångfunktionerna inte har använts på länge rekommenderar vi starkt att aktivera ett ångtillagningsprogram med tom ugn och att fylla tanken helt.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.

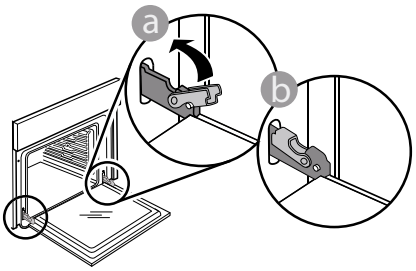


2. Stäng luckan så långt det går.
Ta ett fast tag i luckan med båda händerna - håll inte i handtaget.
Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

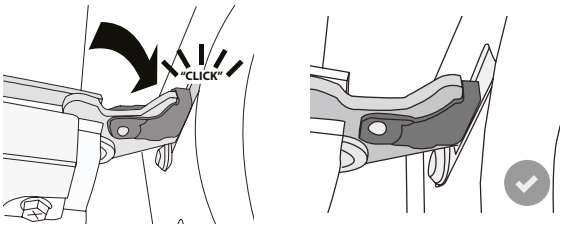


3. Montera tillbaka luckan genom att föra den mot ugnen och rikta in gångjärnens krokar med deras fästen. Säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.
Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.



Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

BYTE AV LAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet..

2. Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampan och skruva fast kåpan på lampan igen..

3. Anslut ugnen till elnätet igen..

Observera: 40 W/230 ~ V typ G9, T300°C halogenlampor.

Lampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet. (Förordning (EU) 244/2009)
Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

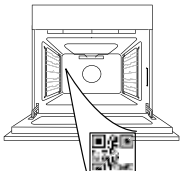
Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven ”F” följt av ett nummer.	Programvaruproblem.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som kommer efter bokstaven "F".
En 6th sense-tillagningsfunktion avslutas utan att en nedräkning visas i displayen. Tillagningen avslutas innan nedräkningen har avslutats.	Matmängd som avviker från den rekommenderade mängden. Öppen lucka under tillagning.	Öppna luckan och kontrollera om maten är färdigtillagad. Om det behövs, färdigtillaga maten genom att välja en traditionell funktion.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".
Ljuset släcks.	“ECO”-läge är "På".	Använd ECO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Luckan stängs inte korrekt.	Säkerhetsspärrarna är i fel läge.	Se till att säkerhetsspärrarna är i rätt läge genom att följa anvisningarna för avlägsnande och återställning av dörren i avsnittet "Rengöring och underhåll".
Strömmen bryts i hemmet.	Effektnivå fel.	Kontrollera om ditt hemmanätverk har minst en värdering på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg.
Tillagningscykeln med instickstermometer avslutades utan en uppenbar orsak eller så visas fel F3E3 på skärmen	Instickstermometern är inte korrekt ansluten	Kontrollera anslutningen av instickstermometern

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat
- Besöka vår webbsida **docs.whirlpool.eu/docs**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

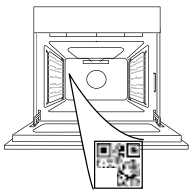


®/TM/© 2026 Whirlpool. Tillverkad under licens.

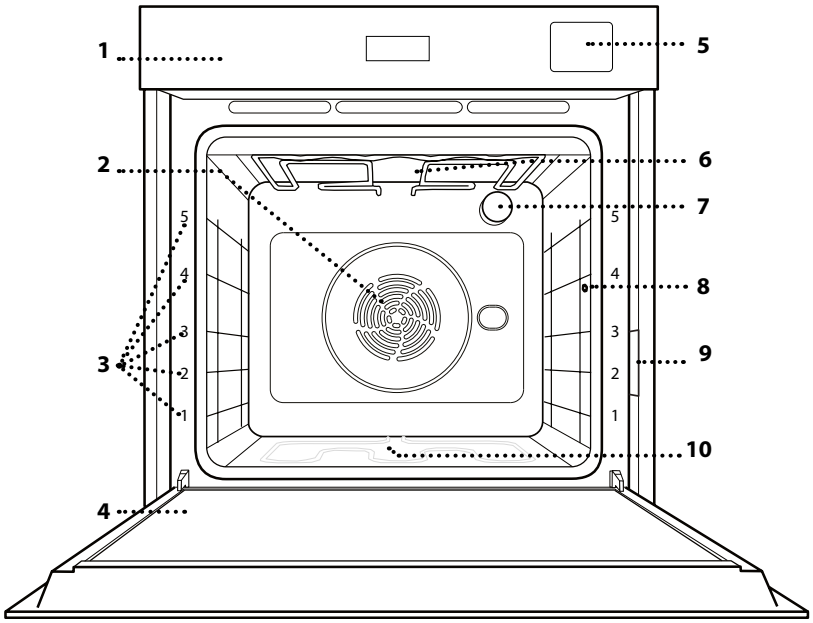
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для того, щоб отримати більш кваліфіковану консультаційну допомогу, зареєструйте придбаний продукт на сайті **www.register10.eu**

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИСТРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування

2. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не показані на рисунку)

3. Напрямні для решітки (рівень указаний на передній стороні духової шафи)

4. Дверцята

5. Контейнер для води

6. Верхній нагрівальний елемент/ гриль

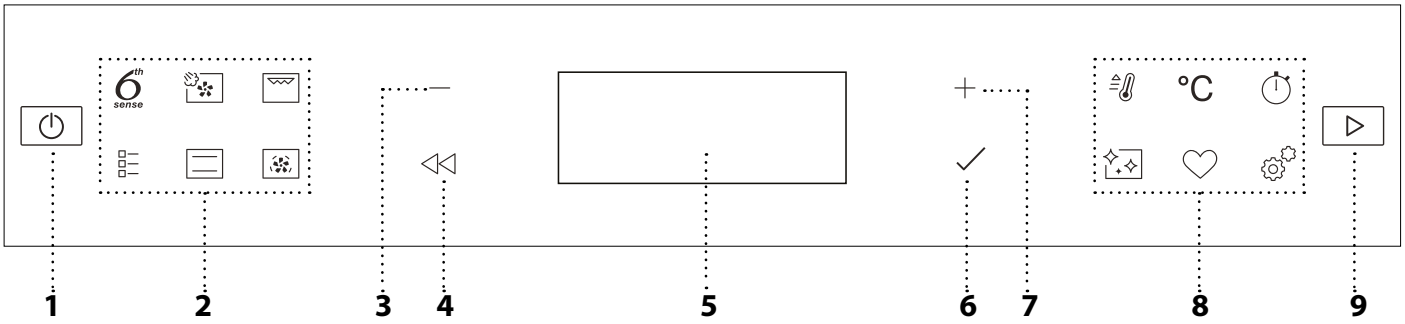
7. Лампочка

8. Місце введення кухонного термометра

9. Ідентифікаційна табличка (не знімати)

10. Круговий нагрівальний елемент(не показаний на рисунку)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. УВІМК./ВИМК.
Увімкнення та вимкнення духової шафи, а також припинення активної функції.

2. БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ
Для швидкого доступу до функцій і меню.

3. КНОПКА НАВІГАЦІЇ «МІНУС»
Для прокручування меню і зменшення значень параметрів або функції.

4. НАЗАД
Для повернення до попереднього екрану. Дозволяє змінити налаштування під час готування.

5. ДИСПЛЕЙ

6. ПІДТВЕРДИТИ
Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

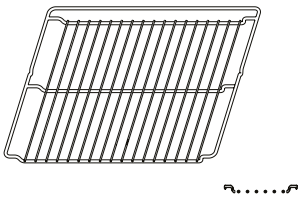
7. КНОПКА НАВІГАЦІЇ «ПЛЮС»
Для прокручування меню і збільшення параметрів або значень функції.

8. ОПЦІЇ/ФУНКЦІЇ ПРЯМОГО ДОСТУПУ
Для швидкого доступу до функцій, тривалості, налаштувань і вибраного.

9. ПУСК
Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

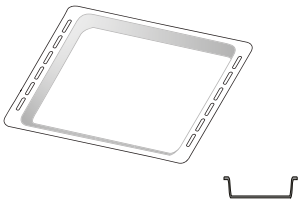
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



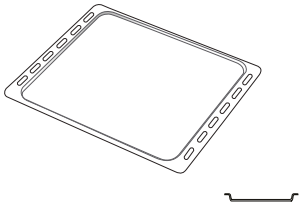
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



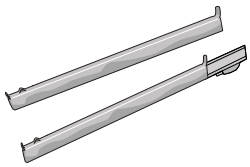
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*

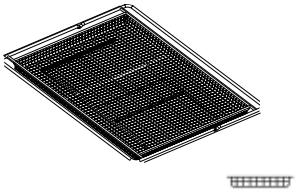


Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЩУП

Використовується для точного вимірювання температури страви під час готування. Завдяки жорсткій опорі його можна використовувати для м'яса та риби, а також для хліба, тортів та випічки.

ДЕКО ДЛЯ АЕРОГРИЛЮ*



Використовується для приготування страв з функцією "Аерогриль" (під ним має бути встановлено лист для випікання для збору можливих крихт і крапель). Його можна мити в посудомийній машині.

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.
Інше приладдя можна придбати окремо; з питань замовлень, а також для отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування.
* Є лише в певних моделях

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.

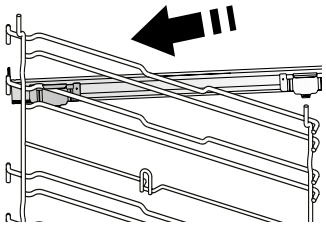
Інше приладдя, таке як піддон і лист для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

• Щоб зняти напрямні для полички, підніміть їх та витягніть нижні частини зі своїх гнізд: тепер напрямні для решітки можна зняти.

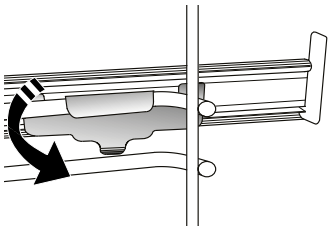
• Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для готування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.

УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ



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 полички. Переконайтеся, що руху телескопічних напрямних нічого не заважає. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж рівні.

Зверніть увагу: телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ

6TH SENSE

Робить процес приготування їжі будь-якого типу (лазанья, м'ясо, риба, овочі, пироги та інша випічка, солоні пироги, хліб, піца) повністю автоматичним. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

ПАРА + ПОВІТРЯ

Поєднуючи властивості пари та конвекції, ця функція дозволяє приготувати страви приємно хрусткими і підрум'яненими ззовні, але в той же час ніжними і соковитими всередині. Для досягнення найкращих результатів приготування ми рекомендуємо обрати РІВЕНЬ 3 подавання пари для приготування риби, РІВЕНЬ 2 - для м'яса та РІВЕНЬ 1 - для хліба та десертів. Для отримання додаткової інформації про цикли приготування їжі за допомогою функції конвекції + пари в ручному режимі перейдіть до розділу «Пара + конвекція» в таблиці приготування страв.

ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м’яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.

ТРАДИЦІЙНІ ФУНКЦІЇ

- **ВИПІК.З КОНВ.**
  Для приготування м’яса, випікання коржів з начинкою лише одна полиця.
- **ФУНКЦІЇ COOK**
  Для готування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури готування. Цю функцію можна використовувати для готування печива, пирогів, круглих піц (в тому числі заморожених) і для готування кількох страв одночасно. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій таблиці готування.
- **ТУРБО ГРИЛЬ**
  Для смаження великих шматків м’яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.
- **ЗАМОР. ВИПІЧКА**
  Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.
- **СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ**
  - » **ПІЦА**
    За допомогою цієї функції ви зможете приготувати чудову домашню піцу менш ніж за 10 хвилин, немов з ресторану.
    Завдяки спеціальному циклу приготування, який працює при температурі понад 300 градусів Цельсія, піца виходить м'якою всередині, з хрусткою скоринкою по краях й з ідеально рівномірним підрум'яненням.
    Якщо поєднати цю функцію з додатковим приладдям Pizza Stone WPro, а також попереднім розігрівом протягом 30 хвилин, то піцу можна буде приготувати за 5-8 хвилин.
    (Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на www.whirlpool.eu)
  - » **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 аерогриля (входить до комплекту деяких моделей). Щоб страви були якомога смачнішими, розміщуйте продукти на деко для аерогриля в один шар і дотримуйтесь інструкцій, наведених у відповідній таблиці готування. Не використовуйте більше одного дека, щоб запобігти нерівномірному приготуванню.
  - » **ПІДНЯТТЯ ТІСТА**
    Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духова шафа й досі гаряча після циклу готування.
  - » **ПІДІГРІВ**
    Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.
  - » **РОЗМОРОЗКА**
    Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.
  - » **ЦИКЛ ECO ***
    Для готування фаршированих шматків м’яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції циклу Eco світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ECO та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.
  - » **ВЕЛИКІ ШМАТКИ**
    Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для готування великих порцій м'яса (вагою понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м’ясо для рівномірнішого підрум’янювання обох його боків. Краще час від часу поливати м’ясо, щоб уникнути його пересушування.

ТРАДИЦ. РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

КОНВЕКЦІЯ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох поличках (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

ШВИД. РОЗІГРІВ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

ТАЙМЕР

Для відліку часу без активації функції.

ОЧИЩЕННЯ

- **ПИРОЛІЗ**

Усунення бризок, що утворилися під час готування з використанням циклу за дуже високої температури. Передбачено два цикли самостійного очищення: повний цикл (піроліз) та скорочений цикл (еко піроліз). Для досягнення найкращої ефективності очищення рекомендуємо використовувати повний цикл.

- **ФУНКЦІЯ «SMARTCLEAN»**

Дія пари, яка виділяється в ході цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи, цю функцію слід активувати тільки тоді, коли піч холодна.

- **ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ**

Для видалення вапняних відкладень із системи пароутворення. Рекомендовано регулярно використовувати цю функцію. Якщо цього не робити, на дисплеї з'являтиметься нагадування про необхідність очищення духової шафи.

ОБРАНЕ

Для отримання доступу до списку 10 вибраних функцій.

НАЛАШТУВАННЯ

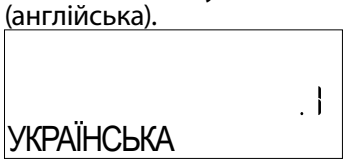
Для налаштування параметрів духової шафи. Коли режим «ECO» активний, з метою економії енергії яскравість дисплея буде зменшено, і за 1 хвилину лампа вимкнеться. Він автоматично активується у разі натискання будь-якої кнопки. Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духова шафа не нагрівається. Щоб вимкнути цей режим, відкрийте «ДЕМО» в меню «НАЛАШТУВАННЯ» і виберіть «Вимк». У разі вибору «СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ.» виріб вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.

*Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Регламентом (ЄС) №65/2014

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого увімкнення приладу необхідно встановити мову та час: На дисплеї з'явиться «English» (англійська).

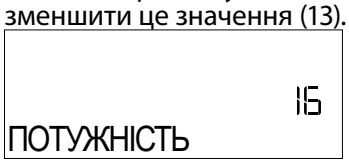


За допомогою кнопок + або — прокрутіть список доступних мов і виберіть потрібну. Натисніть кнопку ✓, щоб підтвердити вибір.

Зверніть увагу: Згодом мову можна змінити, вибравши «МОВА» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши ⚙

2. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

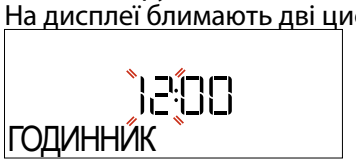
Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13).



Перейдіть до «ПОТУЖНІСТЬ» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «НИЗЬКА».

3. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Після вибору мови необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



Натисніть + або —, щоб встановити необхідне значення годин, потім натисніть кнопку ✓: На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин. За допомогою кнопки + або — встановіть значення хвилини, потім натисніть ✓ для підтвердження.

Зверніть увагу: Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно. Виберіть «ГОДИННИК» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши ⚙

4. ВСТАНОВЛЕННЯ РІВНЮ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ

Для того, щоб духова шафа працювала ефективно, а також для того, щоб вона регулярно пропонувала користувачеві виконати цикл видалення накипу, коли це необхідно, важливо встановити правильний рівень жорсткості води. Для цього увімкніть шафу, натиснувши ⏻, натисніть ⚙ «Налаштування» та за допомогою кнопок навігації + й — виберіть «ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ». Натисніть ✓ для підтвердження. За допомогою кнопок навігації + та — виберіть належний рівень жорсткості води у вашому регіоні відповідно до таблиці нижче:

РІВНІ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ				
Рівень		°dH Німецькі градуси	°fH Фран-цузькі градуси	°Кларка Англій-ські градуси
1	Дуже м'яка	0-6	0-10	0-7
2	М'яка	7-11	11-20	8-14
3	Серед-ньої жор-сткості	12-16	21-29	15-20
4	Жорстка	17-34	30-60	21-42
5	Дуже жорстка	35-50	61-90	43-62

Натисніть кнопку ✓ для підтвердження.

За замовчуванням встановлено рівень жорсткості води «Жорстка».

5. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.
Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, "Конвекція" або "Випікання з конвекцією»).

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Натисніть кнопку ⏻, 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): натисніть + або — для вибору необхідного пункту, а потім підтвердьте 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

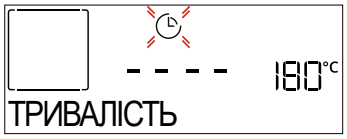
Коли на дисплеї блимає значення, натисніть кнопку + або — , щоб змінити його, а потім натисніть кнопку ✓ для підтвердження. Після цього продовжуйте змінювати наступні налаштування (якщо це можливо).

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: Після активації функції температуру / рівень потужності гриля можна змінити за допомогою кнопок + або — після натискання кнопки °C .

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок 🕒 , за допомогою кнопки + або — встановіть бажаний час готування, потім натисніть кнопку ✓ для підтвердження. Не потрібно задавати час приготування, якщо ви будете вручну обирати час приготування (без таймера): Натисніть ✓ або ▷, щоб підтвердити та запустити функцію. Вибравши цей режим, не можна запустити відкладений запуск програми.

Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте ⏱ : натисніть + або — , щоб змінити цей параметр, потім натисніть ✓ для підтвердження.

ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

Для багатьох функцій можна відкласти їхній запуск, встановивши час завершення після встановлення часу готування. Дисплей відображає час закінчення, поки блимає значок 🕒 .

За допомогою кнопки + або — встановіть бажаний час завершення готування, а потім натисніть ✓ для підтвердження та активації цієї функції. 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: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування. Під час часу очікування ви можете 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 (КРУГЛИЙ ЛОТОК-ШАРИ)

Щоб правильно налаштувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, які будуть відображатися на дисплеї, а потім 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 від «Із кров'ю» (-1) до «Добре просмажений» (+1). Натисніть ✓ або ▷, щоб підтвердити та запустити функцію.

Таким самим чином у деяких функціях 6th Sense можливо налаштовувати рівень підрум'янювання від низького (-1) до високого (+1).

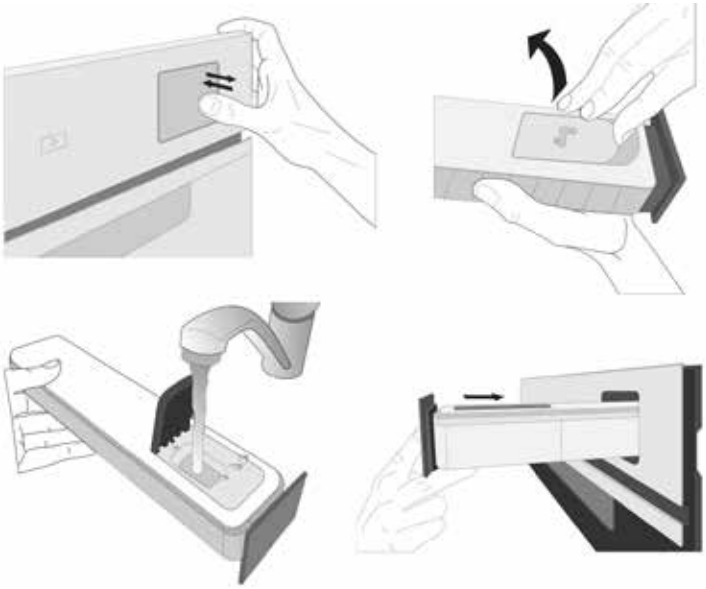
. ГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Обираючи режим «Пара» або «Конвекція + Пара» в меню «Функції вручну» або один з декількох рецептів для функції 6th Sense ви можете приготувати будь-яку страву за допомогою пари. 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 вказівка «ДОЛИТИ ВОДУ», витягніть шухляду, відкрийте кришку та залийте в неї воду до рівня, що відображається на дисплеї. Закрийте контейнер, обережно натиснувши на нього в напрямку панелі так, щоб він повністю зачинився. Після того, як ви вставте контейнер назад, натисніть СТАРТ, щоб продовжити цикл приготування. Контейнер має завжди залишатися закритим, окрім випадків наповнення його водою.



Після першого заповнення, у разі тривалих циклів приготування, коли вода закінчиться, може знадобитися долити її знову, щоб завершити цикл: духова шафа повідомить про це, якщо це буде потрібно.

3. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

В будь-який час, коли забажаєте застосувати значення за замовчуванням або інші значення, що застосовувались раніше, натисніть ▷, щоб активувати цю функцію.

Якщо під час фази затримки натиснути кнопку ▷, з'явиться запитання, чи не бажаєте ви пропустити цю фазу, негайно запустивши виконання функції.

Зверніть увагу: Після вибору функції на дисплеї відображатиметься найбільш оптимальний рівень для кожної функції. В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши ⏻.

Якщо духова шафа прогрівається й для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Ви можете вибрати іншу функцію або дочекатися завершення циклу охолодження.

4. ПРОГРІВАННЯ

Для використання деяких функції потрібне прогрівання виробу: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу прогрівання активовано.

Після завершення цієї фази пролунає сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духова шафа досягла встановленої температури та необхідно «ДОДАТИ ПРОДУКТИ». Після цього слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготування, натиснувши ✓ або ▷.

Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

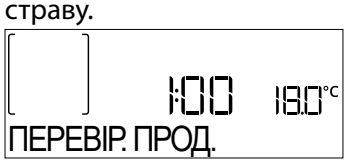
Час готування не включає фазу попереднього прогрівання. Бажану температуру в духовій шафі завжди можна змінити за допомогою кнопки + або —.

5. ПЕРЕВЕРТАННЯ АБО ПЕРЕВІРКА ПРОДУКТУ

У деяких функціях 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готування.

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати. Відкрийте дверцята, виконайте запропоновану дію, що відображається на дисплеї, і закрийте дверцята, потім натисніть ▷, щоб продовжити готування.

Так само наприкінці приготування (10% від часу до завершення) духова шафа запропонує перевірити страву.

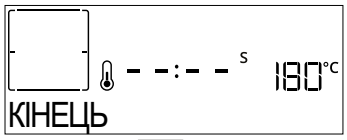


Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати. Перевірте страву, закрийте дверцята і натисніть ✓ або ▷, щоб продовжити процес приготування.

Зверніть увагу: натисніть ▷, щоб пропустити ці кроки. Інакше, якщо не буде вжито жодних дій після певного часу, духова шафа продовжить приготування страви.

6. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено.

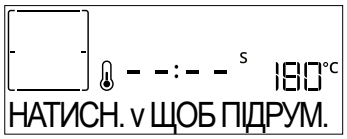


Натисніть ▷, щоб продовжувати приготування в ручному режимі (без таймера) або натисніть +, щоб збільшити час готування, встановивши нову тривалість. В обох випадках параметри приготування будуть збережені.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'янювати

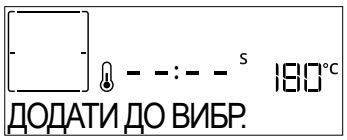
поверхню страви шляхом активації гриля після завершення готування.



Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть ✓ для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'янювання. Виконання цієї функції можна зупинити у будь-який момент. Для цього натисніть ⏻, щоб вимкнути духову шафу.

. ОБРАНЕ

Після завершення приготування на дисплеї з'явиться пропозиція зберегти функцію під номером від 1 до 10 у списку вибраного.

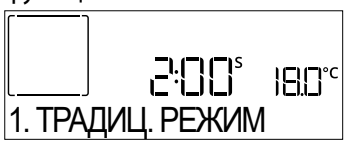


Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть ✓ ; в іншому випадку, щоб проігнорувати запит, натисніть ◁◁.

Як тільки кнопку ✓ натиснуто, натисніть + або —, щоб вибрати нумеровану позицію, а 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.



Виберіть функцію за допомогою кнопок + або — , натисніть кнопку ✓ для підтвердження, а потім натисніть кнопку ▷ для ввімкнення.

. ОЧИЩЕННЯ

- **ПИРОЛІЗ**

Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.

Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).

Вийміть усе приладдя - включно з напрямними для решітки - з духової шафи, перш ніж активувати функцію. Якщо духову шафу встановлено під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники або електричні конфорки під час циклу самоочищення. Для досягнення найкращих результатів очищення видаліть найсильніші забруднення вологою губкою та звичайним засобом для чищення духовок перед використанням функції Pyro. Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Натисніть ✧ , щоб на дисплеї з'явився напис «Pyro» (Піролиз).

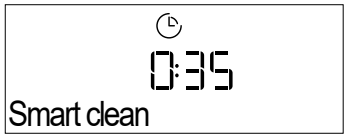
Натисніть кнопку + або — , щоб вибрати необхідний цикл, та натисніть кнопку ✓ , щоб підтвердити. Якщо цикл вибрано, у разі потреби натисніть + або — , щоб налаштувати час завершення (затримку початку), а потім підтвердіть вибір за допомогою ✓ .

Очистіть дверцята та вийміть усе приладдя згідно з рекомендацією, потім закрийте дверцята та після виконання вказаних дій натисніть ▷ : духова шафа починає цикл самоочищення, дверцята автоматично блокуються: на дисплеї з'являється попереджувальне повідомлення, а також зворотній відлік, вказуючи стан циклу, що виконується.

Після завершення циклу дверцята залишаться заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня.

- **SMARTCLEAN**

Натисніть ✧ , щоб відобразити функцію «Smart Clean» на дисплеї.



Щобактивувати функцію, натисніть кнопку ▷ : на дисплеї буде запропоновано виконувати всі дії, необхідні для отримання найкращих результатів очищення: Дотримуйтеся вказівок, а потім натисніть ✓ по завершенню. 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 й висушіть її внутрішні поверхні ганчіркою або губкою.

.ЗЛИВ

Функція «ЗЛИВ» 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 готування духова шафа автоматично зливає воду з системи, переміщуючи залишки води в контейнер (будьте обережні, не виймайте контейнер після готування). Після цього контейнер можна витягнути й спорожнити. Після закінчення циклу зливу рекомендуємо злити воду з шухляди.

.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. Середня тривалість виконання функції становить близько 140 хвилин.

Очищення від накипу користувач може активувати в будь-який час через меню «Очищення».

Коли буде потрібно виконати цикл видалення накипу на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення (див. таблицю далі).

ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ	ЗНАЧЕННЯ
<РЕКОМЕНД. ВИДАЛИТИ НАКИП> З'являється приблизно через 15 годин циклів обробки парою*	Рекомендується виконати цикл видалення накипу.
<НЕОБХІД. ВИДАЛИТИ НАКИП> З'являється приблизно через 20 годин циклів обробки парою*	Видалення накипу є обов'язковим. Цикл обробки парою неможливо буде запустити, доки не буде виконано цикл видалення накипу.

*значення рівня жорсткості води за замовчуванням (4 - Жорстка). Кількість годин виконаних циклів обробки парою, перш ніж з'являться повідомлення про видалення накипу, залежить від рівня жорсткості води, встановленого на приладі.

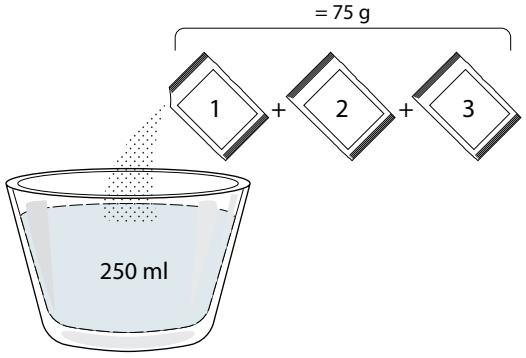
Процес видалення накипу також може виконуватися щоразу, коли користувач бажає виконати ретельніше очищення внутрішнього парового контуру.
Перед початком фази видалення накипу прилад перевірить, чи не залишилося в нагрівачі залишків води, і в разі потреби може бути виконаний цикл зливання води. У цьому випадку після циклу зливання потрібно буде спорожнити контейнер, перш ніж продовжити фазу видалення накипу.

Зверніть увагу: щоб переконатися, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 30 хвилин після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів). Протягом часу очікування на дисплеї відображатиметься повідомлення «ВОДА ГАРЯЧА».

» **ФАЗА 1/2: ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ (70 ХВ)**

Коли на дисплеї з'явиться напис <ДОДАЙТЕ 0,25 Л РОЗЧИНУ>, залийте розчин для видалення накипу у контейнер. Для найкращого результату при видаленні накипу рекомендуємо наповнити бачок розчином, що складається зі 75 г спеціального засобу WPRO та 250 л питної води. WPRO - це професійний засіб для технічного обслуговування, що забезпечує найкращу якість функції пари в духовій шафі. Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на **www.whirlpool.eu**.

Whirlpool не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені використанням інших засобів для чищення, доступних на ринку.



Коли розчин для видалення накипу буде залито всередину контейнера, натисніть ▷, щоб розпочати основний процес видалення накипу. На етапах видалення накипу вам не обов'язково контролювати цей процес, стоячи біля приладу. Після завершення кожного етапу лунає сигнал, і на дисплеї відображаються інструкції для переходу до наступного етапу.

Після завершення процесу видалення накипу нагрівач буде спорожнено: розчин для видалення накипу, який використовується на цьому етапі, буде злитий у висувний контейнер. Будь ласка, злийте воду з контейнера.

» **ФАЗА 2/2: ОПОЛІСКУВАННЯ (30 ХВ)**

Для видалення залишків накипу з контейнера й парового контуру необхідно виконати цикл ополіскування. Коли на дисплеї з'явиться напис <ДОДАТИ 0,25 Л ВОДИ>, залийте в контейнер 0,25 л питної води, а потім натисніть ▷, щоб почати ополіскування. Не вимикайте духову шафу до завершення всіх кроків функції.

Зверніть увагу: за потреби за допомогою системи можна отримати запит на спорожнення шухляди та виконати цю операцію повторно.

Після завершення процедури видалення накипу рекомендується висушити камеру від можливих залишків води. Після цього можна буде знову використовувати всі функції приготування на парі. Будь ласка, злийте воду з контейнера. Цикл видалення накипу завершено.

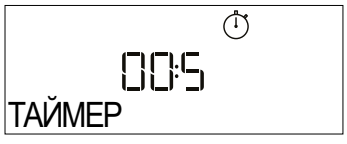
Зверніть увагу: під час циклу видалення накипу може бути чутно деякий шум, оскільки насоси духової шафи вмикаються для забезпечення оптимальної ефективності видалення накипу.

Після початку циклу обслуговування не виймайте контейнер, якщо тільки на дисплеї не з'явиться відповідне повідомлення.

Зверніть увагу: Після заповнення водонагрівача розчином для видалення накипу і появи на дисплеї повідомлення «ФАЗА ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ 1/2», цикл не слід переривати, інакше потрібно буде виконати увесь цикл повторно до того, як можна буде запустити будь-яку функцію приготування їжі за допомогою пари.

. ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Щоб активувати функцію, натисніть на піктограму ⏱. За допомогою кнопок + 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.

Ви можете увімкнути таймер зворотнього відліку, навіть якщо функція запущена.

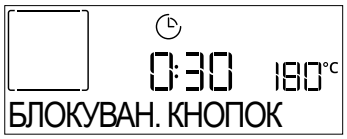
Таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

На цьому етапі таймер не відображається (відображається лише піктограма ⏱) і відлік продовжуватиметься у фоновому режимі. Щоб внести зміну в значення таймеру зворотнього відліку, ви можете натиснути піктограму ⏱ та встановити час, використовуючи + або піктограму — .

Щоб скинути значення таймера зворотнього відліку, натисніть піктограму ⏱ , а потім виберіть — , поки на екрані не з'явиться «--:--». Натисніть кнопку ✓ , щоб підтвердити.

. БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, натисніть і утримуйте кнопку ◁◁ як мінімум протягом п'яти секунд. Виконайте цю дію повторно, щоб розблокувати клавіатуру.

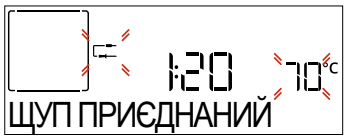


Зверніть увагу: Цю функцію також можна увімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши ⏻.

. ВИКОРИСТАННЯ ЩУПА ДЛЯ ПРОДУКТІВ (ЗА НАЯВНОСТІ)

Термощуп дозволяє вимірювати температуру різних страв під час готування, щоб переконатися, що воно досягло оптимальної температури. Температура духової шафи змінюється залежно від обраної вами функції, однак готування завжди запрограмовано так, щоб закінчити готування, коли буде досягнута задана температура.

Якщо ви вставили щуп, активується звуковий сигнал та на дисплеї з'являється «Щуп вставлено».

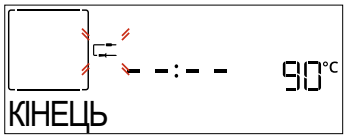


Виберіть потрібну функцію з переліку сумісних (традиційний нагрів, примусове нагнітання повітря, випікання з конвекцією, турбогриль, економне нагнітання повітря, режим тривалого приготування, функції 6th Sense): Дисплей відображує запит стосовно налаштування потрібної температури щупа: Натисніть + або — , щоб встановити значення, а потім натисніть ✓ , щоб встановити наступні параметри приготування.

Після того, як приготування запрограмоване на вимкнення при досягненні потрібної температури, неможливо встановити час приготування або певний час для завершення приготування. Світло залишатиметься увімкненим, поки не буде вийнято щуп.

Якщо щуп виймається під час приготування, воно буде продовжуватися у звичайному режимі (без таймера).

Коли щуп досягне потрібної температури, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення.



Зверніть увагу: Щоб в подальшому змінити значення параметрів, натисніть + або — для температурного щупа або натисніть ◁◁ для інших налаштувань. Звуковий сигнал та повідомлення проінформують вас, якщо використання щупа не є сумісним з виконаною дією. Якщо це так, вийміть щуп.

Поставте страву в духову шафу та підключіть штекер, вставивши його до гнізда праворуч від відсіку для готування духової шафи.

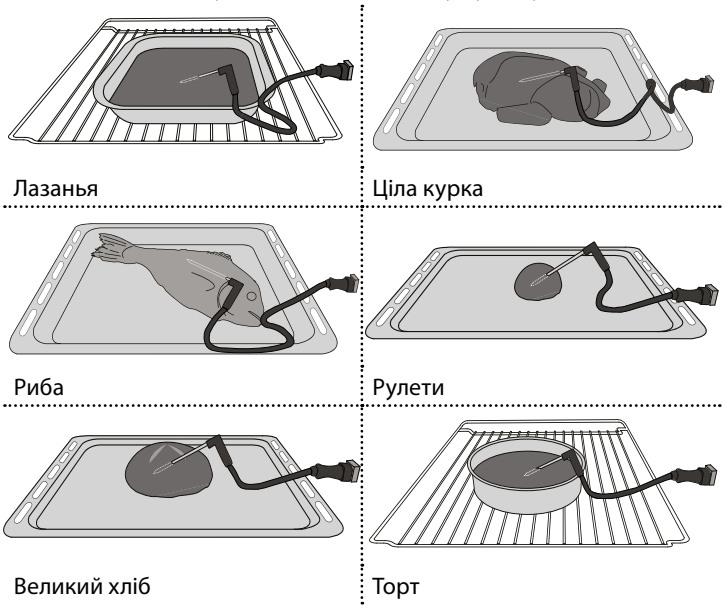
Напівжорсткому кабелю можна надати форму, необхідну для найефективнішого встановлення щупа в різні страви. Переконайтеся, що під час готування кабель не торкається верхнього нагрівального елемента.

М'ЯСО: Вставте температурний щуп глибоко в м'ясо, уникаючи кісток та жирних ділянок. Готуючи птицю, вставляйте щуп уздовж у центр грудки, уникаючи порожніх частин.

РИБА (ціла): Вставте наконечник у найтовщу частину, уникаючи хребта.

ВИПІЧКА ТА ПАСТА: Вставте наконечник щупа глибоко в тісто, надавши кабелю форму, необхідну для забезпечення оптимального кута введення щупа.

Щоб задіяти термощуп під час готування цих страв, необхідно використовувати сумісні функції режима 6th Sense. Якщо ви використовуєте щуп при готуванні з функціями 6th Sense, готування буде зупинено автоматично після досягнення обраним рецептом ідеальної температури всередині продукту без необхідності регулювати температуру в духовій шафі.



. ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.
- Через вищу температуру циклу "Піца" очікується більший рівень шуму вентилятора, що охолоджує.

. ПРИМІТКИ ЩОДО ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ

- Використовуйте залишкове тепло: вимкніть духову шафу за 5–10 хвилин до закінчення приготування, щоб використати тепло, що

залишилося.

- Тримай дверцята зачиненими: якщо можливо, не відчиняйте дверцята духової шафи під час готування, оскільки це дозволяє теплу виходити назовні.
- Готуйте більші порції: використовуйте духову шафу переважно для приготування великих страв (наприклад, м'яса понад 1 кг) або більших порцій, щоб максимально ефективно використовувати енергію.
- Регулярно очищайте ущільнювач дверцят: чистий ущільнювач запобігає втраті тепла й забезпечує ефективне приготування їжі.
- Попередній підігрів тільки в разі потреби: виконуйте попередній підігрів лише коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті.
- Вибирайте темні дека для випікання: темні дека для випікання краще поглинають тепло, підвищуючи ефективність приготування.
- Плануйте приготування їжі: готуйте кілька страв послідовно, щоб використовувати залишкове тепло й уникнути зайвого розігрівання.
- Виберіть програму енергозбереження: використовуйте спеціальну ЕКО-програму для зниження енергоспоживання. Додаткові вказівки див. у таблиці приготування.
- Приберіть непотрібні аксесуари: виймайте дека або решітки, що не використовуються, щоб оптимізувати ефективність циркуляції тепла й зменшити теплову потужність.

КОРИСНІ ПОРАДИ

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 й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції "Конвекція" можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури готування (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для готування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

М'ЯСО

Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м’яса, який потрібно готувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Зверніть увагу, що під час цієї операції утворюється пара. Коли смаженина готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете приготувати м’ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м’яса потрібно готувати довше. Щоб м’ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб їжа знаходилася подалі від грилю. Переверніть м’ясо через дві третини часу готування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.

Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

ДЕСЕРТИ

Делікатні десерти готуйте у стандартному режимі лише на одній полиці.

Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов’язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо зубочистка вийде чистою, пиріг готовий.

Якщо ви використовуєте листи для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо виріб "роздувається" під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший об'єм рідини або перемішувати суміш обережніше.

Для готування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, чізкейку або фруктових пирогів) використовуйте функцію Випікання з конвекцією. Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

ПІДНЯТТЯ ТІСТА

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста за використання цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25 °C). Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

6th sense ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНЮ-ВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
ЛАЗАНЬЯ	Лазанья		0,5 - 3 кг*	-	0	-	2
М'ЯСО	Яловичина	Печеня	0,6 - 2 кг*	0	0	-	3
		Бургер	1,5 - 3 см	0	-	3/5	5 4
		Печеня - Повільне приготування	0,6 - 2 кг*	0	-	-	3
	Свинина	Печеня	0,6 - 2,5 кг*	-	0	-	3
		Лапа	0,5 - 2,0 кг*	-	0	-	3
		Сосиски й сардельки	1,5 - 4,5 см	-	-	2/3	5 4
	Телятина		0,6 - 2,5 кг*	-	0	-	3
	Баранина	Печеня	0,6 - 2,5 кг*	0	0	-	2
		Ніжка	0,5 - 2,0 кг*	0	0	-	2
	Птиця	Жарена курятина	0,6 - 3 кг*	-	0	-	2
		Повністю фарширована	0,6 - 3 кг*	-	0	-	2
		Філе і грудинка	1 - 5 см	-	-	2/3	5 4
		Ціла індичка	0,6 - 3 кг*	-	0	-	2
		Кебаби	одна решітка	-	-	1/2	5 4
РИБА	Філе		0,5 - 3 (см)	-	-	-	3 2
	Філе заморожене		0,5 - 3 (см)	-	-	-	3 2
ОВОЧІ	Запечені овочі	Запечена картопля	0,5 - 1,5 кг	-	0	-	3
		Фаршировані овочі	0,1 - 0,5 кг [од.]	-	-	-	3
		Запечені овочі	0,5 - 1,5 кг	-	0	-	3
	Печені овочі	Картопляна запіканка	один лист	-	-	-	3
		Томатний гратен	один лист	-	-	-	3
		Перці гратен	один лист	-	-	-	3
		Запіканка з броколі	один лист	-	-	-	3
		Гратен із цвітної капусти	один лист	-	-	-	3
		Овочева паніровка	один лист	-	-	-	3

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Деко для духовки / Деко для торта / Кругле деко для піци на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води	Температурний щуп

Whirlpool

6th sense ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНЮ-ВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
СОЛОНА ВИПІЧКА	Солоний пиріг		0,8 - 1,2 кг	-	0	-	2
	Хліб	Булочки	60 - 150 г [од.]*	-	-	-	3
		Хліб для сендвічів	400 - 600 г [од.]	-	-	-	2
		Великий хліб	0,7 - 2,0 кг *	-	-	-	2
		Багети	200 - 300 г [од.]*	-	-	-	3
	Піца	Кругла піца	круглі	-	-	-	2
		Товста піца	деко	-	-	-	2
		Піца [заморожена]	1 шар*	-	-	-	2
			2 шар*	-	-	-	4 1
			3 шар*	-	-	-	5 3 1
			4 шар*	-	-	-	5 4 2 1
СОЛОДКА ВИПІЧКА	Бісквітний торт		0,5 - 1,2 кг*	-	-	-	2
	Печиво		0,2 - 0,6 кг	-	-	-	3
	Заварне тістечко		одне деко *	-	-	-	3
	Пісочний пиріг		0,4 - 1,6 кг	-	-	-	3
	Штрудель		0,4 - 1,6 кг	-	-	-	3
	Фруктовий торт, що піднімається		0,5 - 1,2 кг*	-	-	-	2

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Деко для духовки / Деко для торта / Кругле деко для піци на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води	Температурний щуп

ГОТУВАННЯ В АЕРОГРИЛІ

	РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ	Заморожена картопля фрі		650 - 850 г	Так	200	25 - 30	4 2
	Заморожені курячі нагетси		500 г	Так	200	15 - 20	4 2
	Рибні палички		500 г	Так	220	15 - 20	4 2
	Кільця цибулі		500 г	Так	200	15 - 20	4 2
ОВОЧІ	Паніровані цукіні		400 г	Так	200	15 - 20	4 2
	Домашня картопля фрі		300 - 800 г	Так	200	20 - 40	4 2
	Овочеве асорті		300 - 800 г	Так	200	20 - 30	4 2
М'ЯСО І РИБА	Курячі грудки		1 - 4 см	Так	200	20 - 40	4 2
	Курячі крильця		200 - 1500 г	Так	220	30 - 50	4 2
	Котлета в паніровці		1 - 4 см	Так	220	20 - 50	4 2
	Рибне філе		1 - 4 см	Так	220	15 - 25	4 2

Для приготування свіжих або домашніх страв нанесіть тонкий шар олії на поверхню страви.
Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ФУНКЦІЇ	Аерогриль		
ПРИЛАДДЯ	Лист для аерогрилю	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЯМИ «ПАРА + ПОВІТРЯ»

РЕЦЕПТ	РІВЕНЬ ПАРИ*	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Коржики/печиво	1	ТАК	140 - 150	35 - 55	3
Тістечка/кекси	1	ТАК	160 - 170	30 - 40	3
Пироги з дріжджового тіста	1	ТАК	170 - 180	40 - 60	2
Бісквітні торти	1	ТАК	160 - 170	30 - 40	2
Фокача	1	ТАК	200 - 220	20 - 40	3
Хлібина	1	ТАК	170 - 180	70 - 100	3
Хлібна булочка	1	ТАК	200 - 220	30 - 50	3
Багет	1	ТАК	200 - 220	30 - 50	3
Смажена картопля	2	ТАК	200 - 220	50 - 70	3
Телятина / яловичина / свинина, 1 кг	2	ТАК	180 - 200	60 - 100	3
Телятина / яловичина / свинина (шматками)	2	ТАК	160 - 180	60 - 80	3
Ростбіф з кров'ю 1 кг	2	ТАК	200 - 220	40 - 50	3
Ростбіф з кров'ю 2 кг	2	ТАК	200	55 - 65	3
Бараняча нога	2	ТАК	180 - 200	65 - 75	3
Тушковані свинячі ніжки	2	ТАК	160 - 180	85 - 100	3
Курка/цесарка/качка (1 - 1,5 кг)	2	ТАК	200 - 220	50 - 70	3
Курка/цесарка/качка (шматками)	2	ТАК	200 - 220	55 - 65	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	2	ТАК	180 - 200	25 - 40	3
Рибне філе	3	ТАК	180 - 200	15 - 30	3

*Будь ласка, зверніть увагу на те, у разі вибору функції «Steam Auto» (Автоматичний рівень пари) цю пропорцію слід пропустити. Духова шафа автоматично вибере найкращий рівень пари, що відповідає вибраній температурі.

ПРИЛАДДЯ		
	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста/бісквіти		Так	170	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	4 1
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 - 200	30 - 85	3
		Так	160 - 200	30 - 90	4 1
Печиво		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	5 3 1
Піца (тонка, товста, фокача)		Так	310	7 - 12	2
		Так	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Заморожена піца		Так	250	10 - 15	3
		Так	250	10 - 20	4 1
		Так	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	180 - 190	45 - 55	3
		Так	180 - 190	45 - 60	4 1
		Так	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

ФУНКЦІЇ	Традиц. режим	Конвекція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбо гриль	Maxi Cooking	Cook 4	Цикл Eco	Піца

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
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
Лазанья / Відкритий пиріг із ягодами / запечені макарони / канелоні		Так	190 - 200	45 - 65	3
Баранина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	3
Смажена свинина зі скоринкою, 2 кг	XL	-	170	110 - 150	2
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/поребрина/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
Печиво	4 COOK Печиво	Так	135	50 - 70	5 4 3 1
Тарти	4 COOK Тарти	Так	170	50 - 70	5 3 2 1
Круглі піци	4 COOK Піца	Так	210	40 - 60	5 3 2 1
Комплексна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120*	5 3 1
Комплексна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)	4 COOK Меню	Так	190	40 - 120*	5 4 2 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	ECO	-	200	80 - 120*	3
М'ясна вирізка (кролятина, курятина, баранина)	ECO	-	200	50 - 100*	3

*Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

** Переверніть страву через половину часу приготування.

***Переверніть страву після двох третин часу готування (якщо необхідно).

ФУНКЦІЇ	Традиц. режим	Конвекція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбо гриль	Maxi Cooking	Cook 4	Цикл Eco	Піца

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води

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 "піреxсу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духова шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочищувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

• Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

• Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

• Активуйте функцію "Smart Clean" для оптимального очищення внутрішніх поверхонь. (Лише в деяких моделях).

• Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

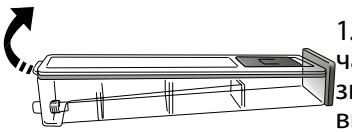
• Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.

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.
Не слід мити щуп для перевірки страви чи м'яса (за наявності) в посудомийній машині.
Піддон для аерогрилю (за наявності) можна мити в посудомийній машині.

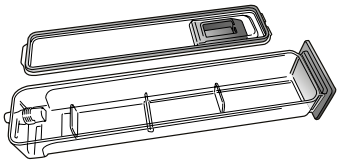
ДОГЛЯД ЗА КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ ВОДИ

Обережно: Контейнер для води не призначений для миття в посудомийній машині: існує ризик пошкодження!
Наприкінці кожного циклу приготування на парі (приблизно через 30 хвилин) духова шафа автоматично виконує цикл зливання, який триває приблизно одну хвилину, таким чином перекачуючи всю воду в системі у висувний контейнер.
Примітка: не залишайте воду в системі більше ніж на 2 дні.
Для того, щоб повністю злити воду або почистити внутрішні поверхні, можна відкрити шухляду для води:



1. Натисніть на верхню частину задньої кришки, щоб зняти верхню кришку висувної шухляди.

2. По завершенні очищення шухляду можна закрити, для чого потрібно вставити дві передні кришки всередину передніх отворів і натиснути на задню стінку.



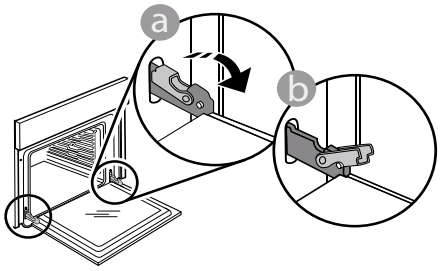
Наповнюючи контейнер, використовуйте тільки воду кімнатної температури: гаряча вода може вплинути на роботу системи пароутворення. Використовуйте тільки питну воду.

СИСТЕМА ПАРОУТВОРЕННЯ

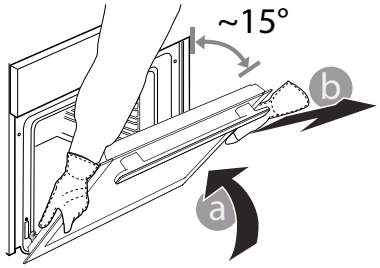
Щоб забезпечити постійне оптимальне функціонування духової шафи та попередити накопичення з часом вапняних відкладень, рекомендовано регулярно використовувати функції «Видалення накипу».
Якщо режим «Пара» не використовувався протягом тривалого часу, рекомендується запустити цикл приготування з порожньою духовою шафою і повністю заповненим резервуаром.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

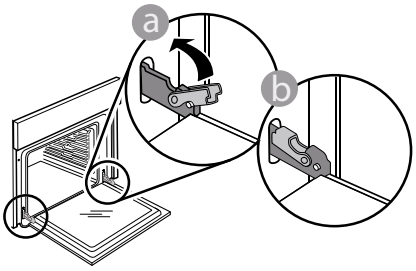


2. Зачиніть дверцята до упору.
Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.
Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

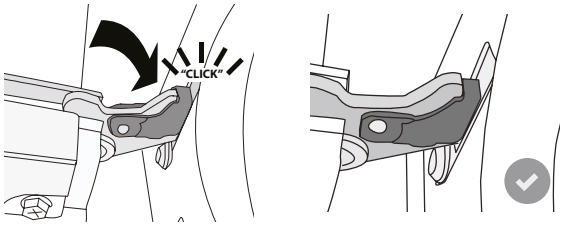


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.

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.

ЗАМІНА ЛАМПИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.

2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.

3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: використовуйте галогенові лампи типу G9, 40 Вт / ~230 В, T 300 °C.

Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень. (Регламент ЄС 244/2009) Лампи можна придбати в нашому центрі післяпродажного обслуговування.

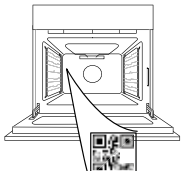
За використання галогенних ламп не торкайтеся до них голими руками, оскільки відбитки пальців можуть призвести до їхнього пошкодження. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

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 після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до колл-центру та назвіть номер, що стоїть після літери "F".
Функція приготування 6th Sense завершується без відображення зворотного відліку. Приготування закінчується до кінця зворотного відліку.	Кількість продуктів, відмінна від рекомендованої. Дверцята під час приготування відчинені.	Відкрийте дверцята та перевірте готовність страви. За потреби завершіть приготування, обравши функцію традиційного приготування.
Духова шафа не нагрівається.	Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духова шафа не нагрівається. «ДЕМО» з'являється на дисплеї кожні 60 секунд.	Перейдіть до «ДЕМО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Освітлення вимикається.	Режим «ECO» увімк.	Перейдіть до «ECO» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Дверцята не зачиняються належним чином.	Запобіжні засувки знаходяться в неправильному положенні.	Переконайтеся, що запобіжні засувки знаходяться у правильному положенні, дотримуючись інструкцій зі зняття і встановлення дверцят у розділі «Очищення і технічне обслуговування».
Джерело живлення вдома вимикається.	Помилка налаштування потужності.	Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 А. Перейдіть до «ПОТУЖНІСТЬ» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «НИЗЬКА».
Цикл приготування з термощупом завершився без видимої причини або на екрані з'явилося повідомлення про помилку F3E3	Неправильно під'єднано температурний щуп	Перевірте підключення температурного щупа

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu/docs**
- Або **зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



®/TM/© 2026 р., Whirlpool. Виготовлено за ліцензією.