

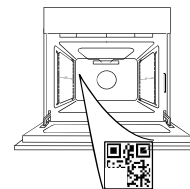

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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

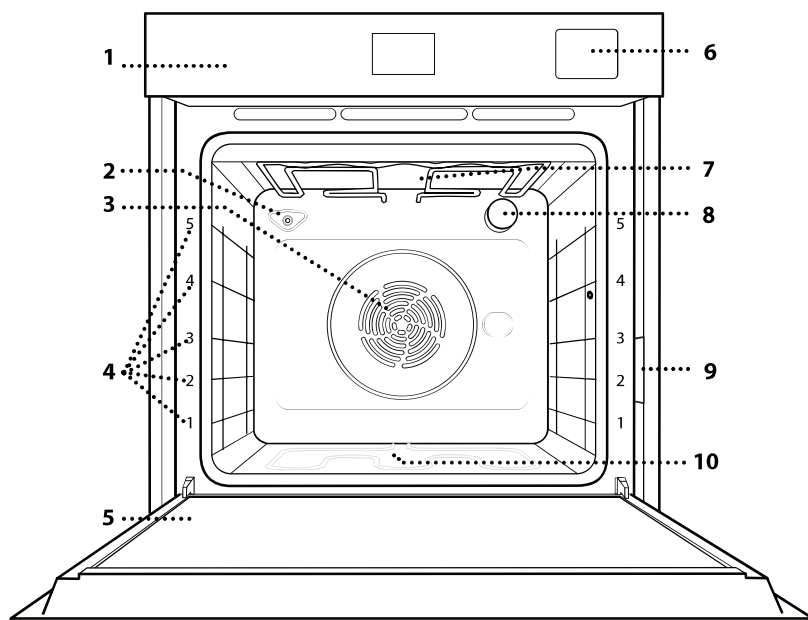


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

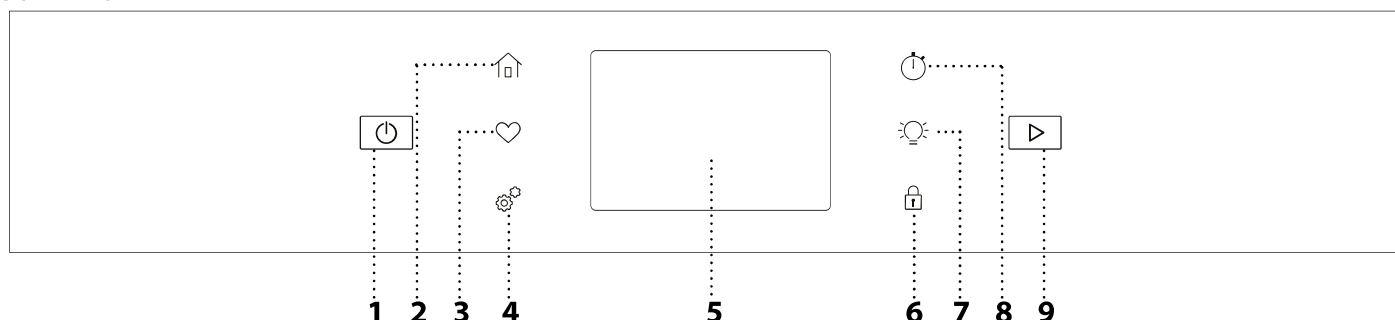


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL


1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. TOOLS

To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

5. DISPLAY
6. CONTROL LOCK

The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

7. LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

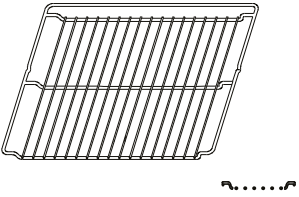
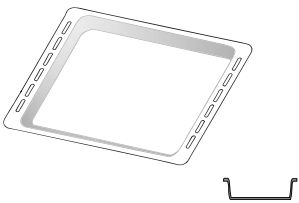
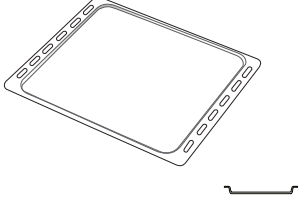
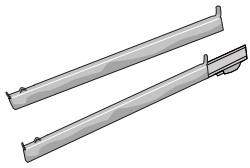
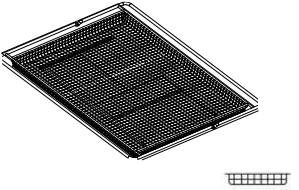
8. KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time.

9. START

To start the cooking function.

ACCESSORIES

WIRE SHELF  Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.	DRIP TRAY  Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.	BAKING TRAY *  Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.	SLIDING RUNNERS *  To facilitate inserting or removing accessories.
AIR FRY TRAY *  To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher. The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service. * Available only in certain models			

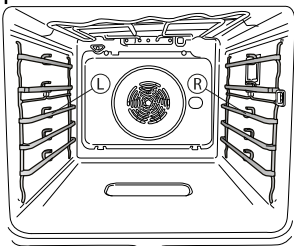
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

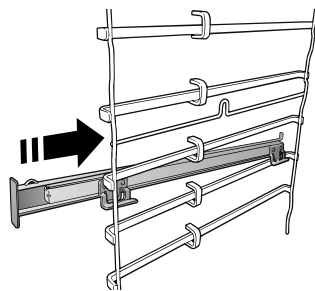
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: 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.

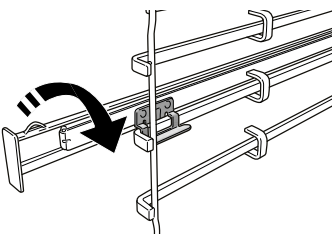


The left ("L") and right ("R") shelf guides can be recognized by the logo indicated in this picture.

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



MANUAL MODES

- **CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **CONVENTION BAKE**
For cooking meat, baking cakes with fillings 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.
- **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.
- **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.
- **FAST PREHEAT**
For preheating the oven quickly.
- **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.
- **STEAM**
 - » **STEAM AUTO**
Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside.
The oven automatically injects the right amount of steam based on the selected temperature to achieve optimal cooking results.
 - » **STEAM+AIR**
Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a HIGH steam level for fish cooking, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.
For more information on forced air + steam manual cooking cycles head to the "Steam + Air" Cooking Table.

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.
- » **DEFROST**
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
- » **KEEP WARM**
For keeping just-cooked food hot and crisp.
- » **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.
- » **CONVENIENCE**
To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.
- » **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.

» 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.

• FROZEN FOOD

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.

6th
sense

AUTO MODES

These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. The oven does not have to be preheated.

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

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

Tap the screen to select the value or menu item you require.



To scroll through a menu or a list:

Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

To go back to the previous screen:

Tap ← .

FIRST TIME USE

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing  to access the "Tools" menu.

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.
- Tap the language you require.

2. SETTING THE TIME AND DATE

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually

- Tap the relevant numbers to set the time.
- Tap "SET" to confirm.

Once you have set the time, you will need to set the date

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

After a long power loss, you need to set the time and date again.

3. 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 Ampere): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 Ampere).

- Tap the value on the right to select the power.
- Tap "OKAY" to complete initial setup.

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 . Open the Preferences and select "WATER HARDNESS". Tap "SET" to confirm. 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

Tap "SET" 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. It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To switch on the oven, press  or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual Modes and 6th Sense Modes.

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.
- Scroll up or down to explore the list.
- Select the function you require by tapping it.

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.

According to the selected function, you can activate or deactivate the preheat with a specific toggle.

DURATION

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually. In timed mode, the oven cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

- To set the duration, tap the Time section or the "Set Cook Time" after pressing START.
- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap "NEXT" to confirm.

To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, you can tap the duration value and set "0" or you can open the three dots menu and edit the cooking time.

If you want to stop the cycle, open the three dots menu and select "Stop Cooking".

3. SET 6TH SENSE AUTO MODES

The 6th Sense Auto Modes enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

Furthermore, thanks to a special sensor able to recognize the moisture content of the food, some of the 6th Sense functions allow you to achieve optimal cooking for any kind of food without any setting: the sensor will stop the cooking at the perfect time. During the last few minutes of cooking only, a countdown will appear on the display, indicating the remaining cooking time.

- Choose a recipe from the list.

Functions are displayed by food categories in the "6th SENSE FOOD" menu (see relative tables).

- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight,

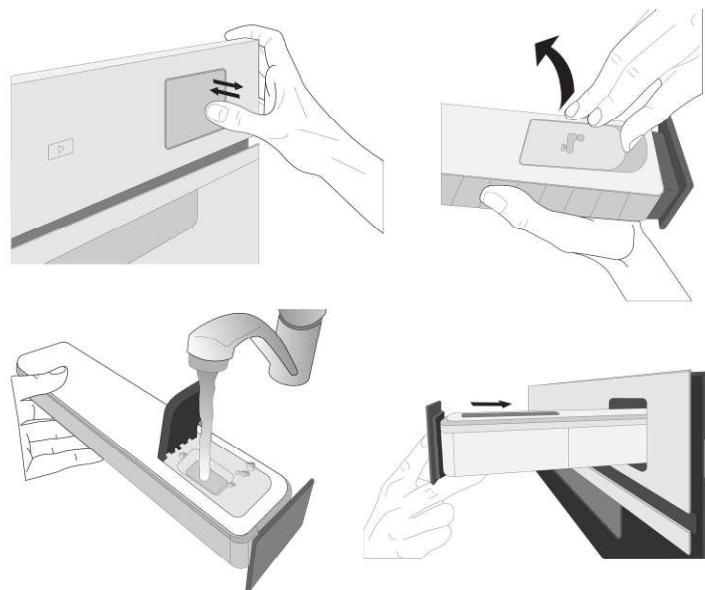
etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

. COOKING WITH STEAM

By selecting the "Steam" or the "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 "FILL THE DRAWER" 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.

4. SET START TIME DELAY

You can delay cooking before starting a function: The function will start at the time you select in advance.

- Tap "DELAY" to set the start time you require. You can either select the start time or the time at which you would like the food to be ready according to the selected functions.
- Once you have set the required delay, tap "SET" to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The

function will start automatically after the period of time that has been calculated.

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

- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap "SKIP DELAY".

5. START THE FUNCTION

- Once you have configured the settings, tap "START" to activate the function.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend. All the options available to be modified can be explored by opening the three dots menu in the bottom left part of the display.

At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase. Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate "OVEN READY."

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap the "Start now" or the "START" Button to start cooking.

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 change the default setting of the preheating option for cooking functions that allow you to do that manually.

- Select a function that allows you to select the preheating function manually.
- Use the Preheating dedicated toggle in the bottom right of the display to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

7. TURN OR CHECK FOOD

Some 6th Sense Auto Modes 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.
- Carry out the action prompted by the display.
- Close the door, then tap "START" to resume cooking.

In the same way, in the last 5% of the cook 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, then tap "START" to resume cooking.

8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete. With some functions, once cooking has finished you can give your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.

- Tap "ADD TO FAV" to save it as a favorite.
- Select "Extra Browning" to start a five-minute browning cycle.
- Tap "+ 5 min" to prolong the cooking

9. FAVORITES

The Favourites feature stores the oven settings for your favorite recipe.

The oven automatically recognizes the most used functions. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tap "ADD TO FAV" to save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

ONCE SAVED

To view the favorite menu, press  : All the saved functions will be listed in this Menu. Tap "START" to activate the selected cooking function.

CHANGING THE SETTINGS

In the favorite screen, you can add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

- Select the function you want to change.
- Tap the three dots icon on the top right corner..
- Select the attribute you want to change.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

If you want to remove a specific function you will find in this Menu the "DELETE FAVORITE" option.

10. TOOLS

Press  to open the "Tools" menu at any time. This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.



KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time. Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself. Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

The timer will continue counting down at the top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down

the selected time.

- Tap "PAUSE" if you want to pause the timer. You can then tap "RESUME" to restart the timer.
- Tap "CANCEL" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "+1 min" to increase the duration of 1 minute.

LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

SMART CLEAN

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

PYRO SELF CLEANING

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Three selfcleaning cycles with different durations are available: High, Mid, Low.

**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 excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function.
- Choose one of the available cycles according to your needs.
- Tap on "START" to activate the selected function. The oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

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

Please note: Pyrolytic cycle can also be activated when the tank is filled with water.

Once the cycle has been selected, it is possible to delay the start of the automatic cleaning. Tap on "DELAY" to set the end time as indicated in the relative paragraph.

DESCALE

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

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

The display will show you when it is time to run a

Descal cycle (see the table below).

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

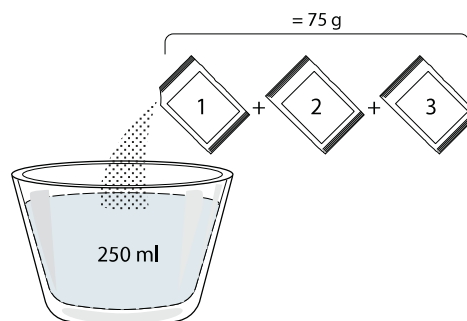
Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descale Phase.

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 empty 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.



CONTROL LOCK

The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To unlock the appliance, long press the lock key on the touch pad.



PREFERENCES

For changing several oven settings, selecting Sabbath Mode and switching off "Demo Mode".



INFO

. 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.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

RISING

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

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
CASSEROLE & BAKED PASTA	Fresh	Lasagna	0.5 - 3 kg	-	MED	-	 2
	Frozen	Lasagna	0.5 - 3 kg	-	-	-	 2
		Cannelloni	0.5 - 3 kg	-	-	-	 2
MEAT	Beef	Roast Beef	0.6 - 2 kg	MED	MED	-	 3
		Steak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	 5  4
		Burger Patties	1.5 - 3 cm	-	-	3/5	 5  4
	Pork	Roast Pork	0.6 - 2.5 kg	-	MED	-	 3
		Pork Ribs	0.5 - 2.0 kg*	-	-	2/3	 5  4
		Bacon	0.5 - 1.5 cm	-	-	1/2	 5  4
	Chicken	Air fried chicken	Whole Chicken	0.6 - 2.5 kg	-	-	 4  2
			Chicken Breast	1 - 4 (cm)	-	-	 4  2
			Chicken Pieces	0.2 - 1.5 kg	-	-	 4  2
			Chicken drumsticks	-	-	-	 4  2
			Breaded cutlet	1 - 4 (cm)	-	-	 4  2
			Chicken Wings	0.2 - 1.5 kg	-	-	 4  2
			Chicken Nuggets [frozen]	-	-	-	 4  2
			Chicken Wings [frozen]	-	-	-	 4  2
	Roasted duck	Duck Fillet / Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Roasted turkey	Turkey Fillet / Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Air fried meat	Meat skewers	0.2 - 1.5 kg	-	-	1/2	 4  2
		Pork chops	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Burger Patties	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Sausages & Wurstel	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Breaded cutlet	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
FISH & SEAFOOD	Roasted fillets & steaks	Tuna Steak	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 3  2
		Salmon Steak	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 3  2
		Swordfish Steak	0.5 - 3 (cm)	-	-	3/4	 3  2
		Cod Fillet	0.1 - 0.3 kg	-	-	-	 3  2
		Seabass Fillet	0.05 - 0.15 kg	-	-	-	 3  2

* Suggested quantity

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

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
FISH & SEAFOOD	Roasted fillets & steaks	Seabream Fillet	0.05 - 0.15 kg	-	-	-	 
		Others Fillets	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Fillets [frozen]	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
	Grilled seafood	Scallops	one tray*	-	-	-	
		Mussels	one tray*	-	-	-	
		Shrimps	one tray*	-	-	-	 
		King Prawns	one tray*	-	-	-	 
	Air fried fish	Breaded fish	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	 
		Fish fillet	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	 
		Whole Fish	0.4 - 0.8 kg	-	-	-	 
		Shellfish	-	-	-	-	 
VEGETABLES	Roasted vegetables	Potatoes	0.5 - 1.5 kg*	-	MED	-	
		Potatoes [frozen]	0.5 - 1.5 kg*	-	MED	-	
		Stuffed Vegetables	0.1 - 0.5 kg [each]	-	-	-	
		Other Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	
	Gratin vegetables	Potatoes Gratin	one tray*	-	-	-	 
		Tomatoes Gratin	one tray*	-	-	-	 
		Peppers Gratin	one tray*	-	-	-	 
		Broccoli Gratin	one tray*	-	-	-	 
		Cauliflower Gratin	one tray*	-	-	-	 
		Vegetables Gratin	one tray*	-	-	-	 
	Air fried vegetables	Homemade fries	0.3 - 0.8 kg	-	-	-	 
		Potatoes wedges	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Mixed vegetables	0.3 - 0.8 kg	-	-	2/3	 
		Zucchini chips	0.2 - 0.5 kg	-	-	-	 
		Fried Potatoes [frozen]	0.3 - 0.8 kg	-	-	-	 
		Spring rolls [frozen]	-	-	-	-	 
SALTY BAKERY	Salty Cake		0.8 - 1.2 kg*	-	MED	-	
	Vegetable Strudel		0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	

* Suggested quantity

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

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
SALTY BAKERY	Bread	Bread Rolls 	60 - 150g [each]	-	-	-	 3
		Medium Size Bread	200 - 500g [each]*				 3
		Sandwich Loaf 	400 - 600 g [each]	-	-	-	 2
		Big Bread 	0.7 - 2.0kg	-	-	-	 2
		Baguettes 	200 - 300g [each]	-	-	-	 3
		Special bread	one tray*	-	-	-	 2
	Pizza & focaccia	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
		Focaccia Thin	one tray*	-	-	-	 2
		Focaccia Thick	one tray*	-	-	-	 2
SWEET BAKERY	Sponge Cake In Tin		0.5 - 1.2 kg	-	-	-	 2
	Cookies		0.2 - 0.6 kg	-	-	-	 3
	Croissants		one tray*	-	-	-	 3
	Croissants [frozen]		one tray*	-	-	-	 3
	Choux Pastry		one tray*	-	-	-	 3
	Meringues		10 - 30g [each]	-	-	-	 3
	Tart		0.4 - 1.6kg*	-	-	-	 3
	Strudel		0.4 - 1.6kg	-	-	-	 3
	Fruit Pie		0.5 - 2 kg	-	-	-	 2

* Suggested quantity

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



STEAM + AIR COOKING TABLE

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

*Please consider that 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					
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Air Fry tray



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

COOKING TABLE

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

FUNCTIONS								ECO	
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	EcoCycle	Pizza
ACCESSORIES									
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf			Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

FUNCTIONS						 XL	 4 COOK	ECO	
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	EcoCycle	Pizza
ACCESSORIES									
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf			Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray		Drip tray with 500 ml of water	

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

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

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

- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

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

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

WATER DRAWER MAINTENANCE

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

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

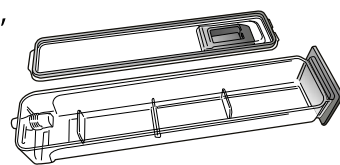
Note: Avoid to leave the water in the system more than 2 days.

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



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.



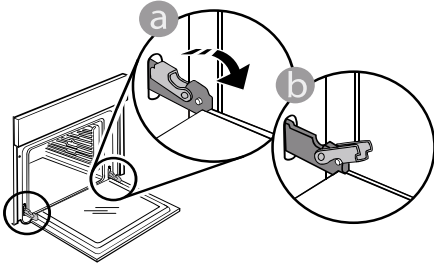
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

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 highly suggested to activate a cooking cycle with the empty oven by filling completely the tank.

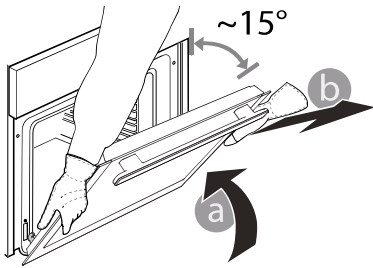
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



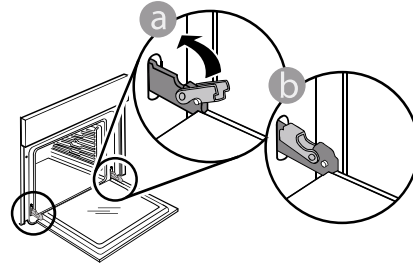
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

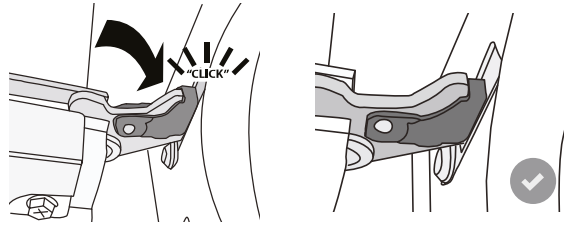


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

REPLACING THE LAMP

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

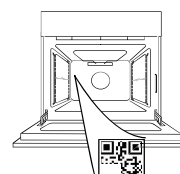
TROUBLESHOOTING

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

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

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

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license.





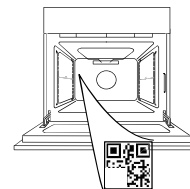
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na www.register10.eu

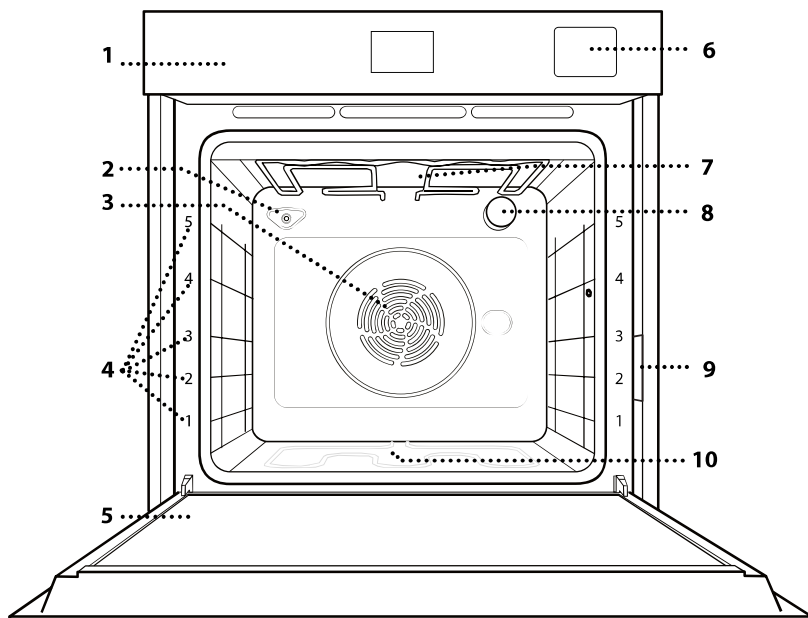


Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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

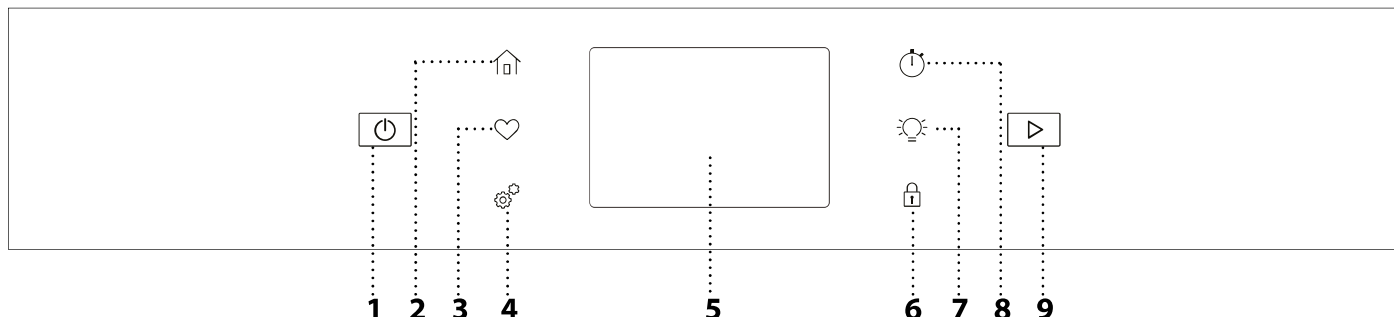


POPIS PRODUKTU



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

OVLÁDACÍ PANEL



1. ON/OFF

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ

Pro získání rychlého přístupu k hlavní nabídce.

3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu až vašich oblíbených funkcí.

4. NÁSTROJE

Volba z několika možností a také změna nastavení a preferencí k troubě.

5. DISPLEJ

6. ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

„Zámek ovládání“ vám umožňuje zamknout všechna tlačítka na dotykové obrazovce, aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.

7. SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

8. KUCHYŇSKÁ MINUTKA

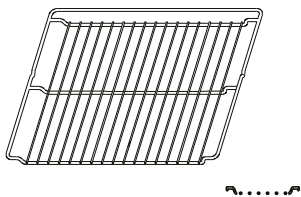
Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času.

9. START

Ke spuštění funkce vaření.

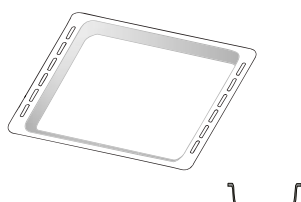
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



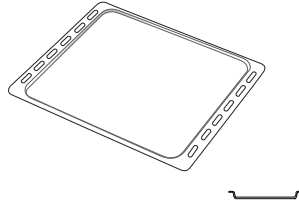
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

ODKAPÁVACÍ PLECH



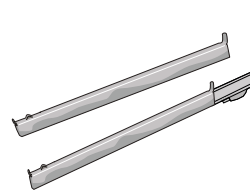
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



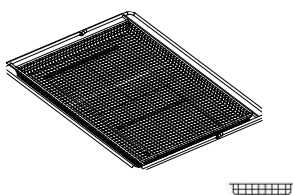
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

PLECH HORKOVZDUŠ. SMAŽ. *



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

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

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

* Dostupné pouze u určitých modelů

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

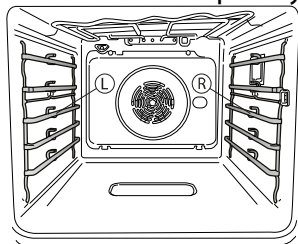
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

• K vyjmutí vodicích drážek odmontujte upevňovací šrouby (pokud jsou přítomny) na obou stranách, pomocí například mince nebo nástroje.

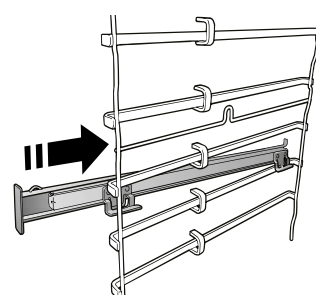
Vodicí mřížky nazdvihněte a jejich spodní části zatáhněte směrem ven z jejich usazení: boční vodicí mřížky lze nyní vyjmout.

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



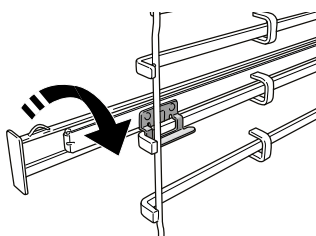
Levé („L“) a pravé („R“) vodítko police poznáte podle loga uvedeného na tomto obrázku.

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.



RUČNÍ REŽIMY

• TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

• KONVEKČNÍ PEČENÍ

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

• 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.

• 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.

• TURBO GRIL

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.

• RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ

Pro rychlý předehřev trouby.

• 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.

• PÁRA

» PÁRA AUTO

Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce přípravu křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Trouba automaticky vstříkne správné množství páry v závislosti na zvolené teplotě, aby dosáhla optimálních výsledků pečení.

» PÁRA+VZDUCH

Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme úroveň páry VYSOKOU pro pečení ryb, STŘEDNÍ pro pečení masa a NÍZKOU pro chléb a dezerty. Další informace o ručních cyklech vaření v páře a horkém vzduchu naleznete v tabulce „Pára + vzduch“.

• 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.

» ROZMRAZOVÁNÍ

Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek.

» UCHOVAT TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

» KYNUTÍ

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

» POLOTOVARY

Slouží k přípravě polotovarů skladovaných při pokojové teplotě nebo v chladničce (sušenky, prášková směs na koláč, muffiny, těstoviny a pečivo). Tato funkce všechny pokrmy připraví rychle a šetrně. Je možné ji použít také k ohřátí již hotových jídel. Troubu není nutné předehřívát. Dbejte pokynů uvedených na obalu.

» MAXI VAŘENÍ

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

» 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.

• MRAŽENÉ POTRAVINY

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

6th
sense

AUTOMATICKÉ REŽIMY

Tato funkce umožňuje pečení všech druhů jídel plně automaticky. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav. Troubu není třeba předehřívát.

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

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



Pro volbu či potvrzení:

Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.



Pro procházení nabídky nebo seznamu:

Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.

Pro potvrzení nastavení nebo přístup na další obrazovku:

Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

Pro návrat na předchozí zobrazení:

Klepněte na ← .

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

Nastavení je možné později upravit stisknutím tlačítka , které zajistí přístup do nabídky „Nástroje“.

1. VOLBA PŘEDVOLBY JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

- Potažením prstem po obrazovce můžete procházet seznamem dostupných jazyků.
- Klepněte na požadovaný jazyk.

2. NASTAVENÍ DATA A ČASU

Po připojení trouby k vaší domácí síti dojde k automatickému nastavení data a času. Případně budete muset nastavení provést ručně

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte čas.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte datum.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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

- Klepnutím na hodnotu vpravo nastavte výkon.
- Klepnutím na „OK“ dokončete prvotní nastavení.

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 , stisknutím tlačítka . Otevřete předvolby a vyberte možnost „TVRDOST VODY“. Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte. Podle následující tabulky zvolte správnou hladinu pro vodu ve vaší oblasti:

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

Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Pro úroveň tvrdosti vody je přednastavena hodnota „Tvrdá“.

5. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny. Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko , nebo se v kterémkoli místě dotkněte obrazovky.

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními režimy nebo automatickými režimy „6th Sense“.

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.
- Posouváním nahoru nebo dolů můžete procházet seznamem.
- Požadovanou funkci zvolte tím, že na ni klepnete.

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

TEPLOTA / GRILL-ÚROV.VÝK. / ÚROVEŇ PÁRY

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.

Podle zvolené funkce můžete předehřev aktivovat nebo deaktivovat zvláštním přepínačem.

DOBA TRVÁNÍ

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně. V režimu časovače trouba peče po nastavenou dobu. Na konci doby pečení se vaření automaticky vypne.

- Chcete-li nastavit dobu trvání, klepněte po stisknutí tlačítka START na část Čas nebo na „Nastavit dobu vaření“.
- Klepnutím na příslušné číslice nastavte požadovanou dobu pečení.
- Klepnutím na „DALŠÍ“ nastavení potvrďte.

Chcete-li během vaření zrušit nastavenou dobu trvání a spravovat si tak konec vaření ručně, můžete klepnout na hodnotu doby trvání a nastavit „0“ nebo můžete otevřít nabídku se třemi tečkami a upravit dobu vaření.

Pokud chcete cyklus zastavit, otevřete nabídku se třemi tečkami a vyberte možnost „Zastavit vaření“.

3. NASTAVENÍ AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ 6TH SENSE

Funkce automatických režimů 6th Sense vám umožňuje připravovat širokou škálu pokrmů ze zobrazené nabídky. Většinu nastavení pečení provádí spotřebič automaticky, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

Dále díky speciálnímu snímači, který dokáže rozpoznat vlhkost potravin, navíc některé funkce režimu 6th Sense umožňují dosáhnout optimálního vaření pro jakýkoli druh potravin bez jakéhokoli nastavování: snímač zastaví vaření v ideálním okamžiku. Pouze během několika posledních minut vaření se na displeji zobrazí odpočítávání, které ukazuje zbývající dobu vaření.

- Ze seznamu si vyberte recept.

Funkce jsou zobrazeny podle kategorií potravin v nabídce „6th SENSE FOOD“ (viz příslušné tabulky).

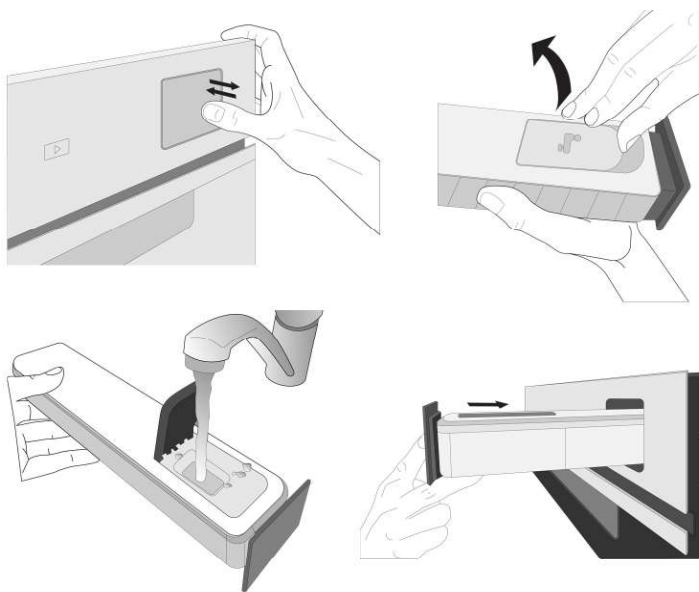
- Po volbě funkce zadejte vlastnosti pokrmu, který chcete připravit (množství, hmotnost apod.), abyste dosáhli perfektního výsledku.

. 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 vytažovací zásuvky na ovládacím panelu.

Pokud se na displeji zobrazí požadavek „FILL THE DRAWER“ (NAPLNIT ZÁSUVKU), vyjměte zásuvku, otevřete víko zásuvky a naplňte ji vodou až na úroveň požadovanou na displeji. Zavřete zásuvku tak, že ji budete opatrně tlačít směrem k panelu, dokud se kompletně nezavře. Po vložení zásuvky stiskněte tlačítko START a pokračujte ve varném cyklu. Zásuvka musí za všech okolností zůstat uzavřena, pouze s výjimkou doplňování vody.



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

4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

Před spuštěním funkce můžete odložit čas pečení: Funkce se spustí nebo ukončí v předem zvoleném čase.

- Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavíte požadovaný čas spuštění. Podle zvolených funkcí můžete zvolit buď čas spuštění, nebo čas, kdy má být jídlo připraveno.
- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „SET“ (Nastavit) a doba odkladu se začne odpočítávat.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

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.

- Pokud chcete funkci aktivovat ihned a zrušit naprogramovanou dobu odkladu, klepněte na tlačítko „SKIP DELAY“ (přeskočit odklad).

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

- Po dokončení nastavení spusťte funkci klepnutím na „START“.

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Během pečení můžete kdykoli nastavení změnit klepnutím na hodnotu, kterou si přejete upravit. Všechny možnosti, které lze upravit, lze prozkoumat otevřením nabídky se třemi tečkami v levé dolní části displeje.

Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .

6. PŘEDOHŘEV

Pokud byla tato funkce dříve aktivována, po jejím spuštění se na displeji zobrazí, že fáze předehřívání byla aktivována. Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis „OVEN READY“ (Trouba připravena).

- Otevřete dvířka.
- Vložte jídlo do trouby.
- Zavřete dvířka a klepnutím na tlačítko „Start now“ nebo „START“ spusťte vaření.

Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dveří během fáze předehřívání se tato fáze zastaví. Čas pečení fázi předehřívání nezahrnuje.

Můžete změnit výchozí nastavení možnosti předehřívání pro funkce vaření, které vám to umožňují ručně.

- Zvolte funkci, která umožňuje zvolit funkci předehřívání ručně.
- K aktivaci nebo deaktivaci předehřevu použijte přepínač „Preheating“ (Předehřev) v pravém dolním rohu displeje. To bude nastaveno jako výchozí možnost.

7. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Některé funkce automatických režimů 6th Sense mohou požadovat otočení jídla během pečení. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

- Otevřete dvířka.
- Proved'te úkon uvedený na displeji.
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „START“.

Stejným způsobem vás 5 % doby pečení před koncem pečení trouba vyzve, abyste jídlo zkontrolovali.

Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

- Zkontrolujte pokrm
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „START“.

8. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno. U některých funkcí je po dokončení pečení možné dodat pokrmu zlatavou barvu, prodloužit dobu pečení nebo uložit funkci mezi oblíbené.

- Pro uložení funkce mezi oblíbené klepněte na „ADD TO FAV“ (Přidat do oblíbených).
- Volbou „Extra zhnědnutí“ se spustí pětiminutový cyklus zapékání.
- Klepnutím na „+ 5 min“ prodloužíte vaření

9. OBLÍBENÉ

Funkce Oblíbené vám umožňuje ukládat nastavení trouby pro vaše oblíbené recepty.

Trouba automaticky rozpozná nejpoužívanější funkce. Poté, co danou funkci několikrát použijete, vás trouba vyzve, abyste si ji přidali mezi své oblíbené.

ULOŽENÍ FUNKCE

Po dokončení funkce klepněte na „ADD TO FAV“ (Přidat do oblíbených) a uložte ji mezi oblíbené. Budete ji tak v budoucnu moci rychle použít a se stejným nastavením.

PO ULOŽENÍ

Chcete-li zobrazit nabídku oblíbených funkcí, stiskněte : V této nabídce jsou uvedeny všechny uložené funkce. Zvolenou funkci vaření aktivujte klepnutím na „START“.

ZMĚNA NASTAVENÍ

Na obrazovce s oblíbenými funkcemi můžete k jednotlivým položkám přidávat obrázky nebo názvy a upravit si je tak podle svých představ.

- Zvolte funkci, kterou chcete upravit.
- Klepněte na ikonu tří teček v pravém horním rohu.
- Zvolte vlastnost, kterou chcete upravit.
- Klepnutím na „ULOŽIT“ změny uložíte.

Pokud chcete odstranit určitou funkci, najdete v této nabídce možnost „DELETE FAVORITE“ (ODSTRANIT OBLÍBENÉ).

10. NÁSTROJE

Stisknutím  si kdykoli otevřete nabídku „Nástroje“. Tato nabídka vám umožňuje výběr z několika možností a též úpravu nastavení nebo preferencí pro váš produkt nebo displej.



MINUTKA

Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času. Po spuštění bude minutka pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce. Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte možnost kuchyňského časovače.
- Po ukončení odpočítávání času nastaveného na

časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

- Pokud chcete časovač pozastavit, klepněte na „PAUSE“. Poté můžete klepnutím na „RESUME“ (Obnovit) časovač znovu spustit.
- Klepnutím na „CANCEL“ (Zrušit) časovač zrušte nebo nastavte novou dobu odpočítávání.
- Klepnutím na „+1 min“ prodloužíte dobu trvání o 1 minutu.

SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

SMART CLEAN

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

PYROLYTICKÉ SAMOČIŠTĚNÍ

Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. K dispozici máte tři samočisticí cykly s rozdílnou dobou trvání: vysoká, středně vysoká, nízká.

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.

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

- Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.
- Pro optimální výsledky čištění před použitím funkce pyrolýzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní skleněná dvířka.
- Zvolte jeden z dostupných cyklů podle svých potřeb.
- Zvolenou funkci aktivujte klepnutím na „START“. Trouba zahájí samočisticí cyklus, zatímco se dvířka automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu.

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

Upozornění: Pyrolytický cyklus můžete aktivovat rovněž v případě, kdy je nádržka naplněna vodou.

Po zvolení cyklu je možné odložit začátek automatického čištění. Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavte čas ukončení uvedený v příslušném odstavci.

ODVÁPNIT

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat parní systém v tom nejlepším stavu. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji.

Průměrné trvání kompletní funkce je asi 140 minut.

Odstraňování vodního kamene může uživatel kdykoli spustit z nabídky Čištění.

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

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

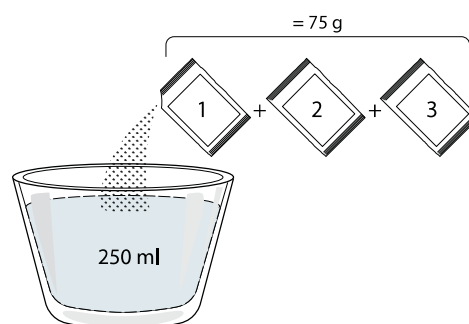
*s ohledem na výchozí hodnotu (4 – Tvrdá) tvrdosti vody. Počet hodin parních cyklů, které musí uplynout, než se zobrazí zpráva o odvápnění, závisí na stupni tvrdosti vody nastaveném na spotřebiči.

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

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

» FÁZE 1/2: ODVÁPNĚNÍ (70 MIN)

Jakmile se na displeji objeví <PŘIDEJTE 0,25 l ROZTOKU>, do zásobníku nalijte odvápněvací roztok. Pro nejlepší výsledky odvápnění doporučujeme nádržku napustit roztokem 75 g produktu WPRO a 250 ml pitné vody. Odvápněvač WPRO je profesionální výrobek doporučený pro zachování maximální účinnosti funkce páry v troubě. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu. Společnost Whirlpool nenese žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiného čisticího prostředku dostupného na trhu.



Po nalití odvápněvacího prostředku do zásobníku

stiskněte  pro spuštění odvápnovacího procesu. Odvápnovací proces nevyžaduje vaši přítomnost u spotřebiče. Po dokončení jednotlivých fází zazní zvukový signál coby zpětná informace a na displeji se objeví pokyny pro přechod na další fázi.

Po dokončení fáze odvápnování se nádržka vypustí: odvápnovací roztok použitý během této fáze se nalije do vytahovacího zásobníku. Vyprázdněte/vypustte 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 <PŘIDEJTE 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/vypustte 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 odvápnovacím roztokem a na displeji se zobrazí „ODVÁPNĚNÍ FÁZE 1/2“, nesmí být cyklus přerušen, jinak se musí celý cyklus odvápnování opakovat, než bude možné spustit jakoukoli parní funkci.



ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

„Zámek ovládání“ vám umožňuje zamknout všechna tlačítka na dotykové obrazovce, aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.

Chcete-li spotřebič odemknout, dlouze stiskněte tlačítko zámku na dotykovém panelu.



PREFERENCE

Pro změnu několika nastavení trouby, volbu režimu Sabbath a vypnutí „Demo mode“ (Demo režimu).



INFORMACE

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 chlazení.

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 predehřevu (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 roštích tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.

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

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

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

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

KYNUTÍ

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

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN				MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
KASTROL A PEČENÉ TĚSTOVINY	Čerstvé	Lasagne		0,5–3 kg	–	STŘEDNÍ	–	 2
	Mražené	Lasagne		0,5–3 kg	–	–	–	 2
		Cannelloni		0,5–3 kg	–	–	–	 2
MASO	Hovězí	Rostbíf		0,6–2 kg	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	 3
		Steak		2–4 cm	STŘEDNÍ	–	2/3	 5  4
		Maso – hamburger		1,5–3 cm	–	–	3/5	 5  4
	Vepřové	Vepřová pečeně		0,6–2,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	 3
		Vepřová žebra		0,5–2,0 kg *	–	–	2/3	 5  4
		Bacon (Slanina)		0,5–1,5 cm	–	–	1/2	 5  4
	Chicken (Kuře)	Kuře meto- dou Air Fry	Kuřecí	0,6–2,5 kg	–	–	–	 4  2
			Kuřecí prsa	1–4 cm	–	–	–	 4  2
			Kousky kuřete	0,2–1,5 kg	–	–	–	 4  2
			Kuřecí paličky	–	–	–	–	 4  2
			Obalovaná kotleta	1–4 cm	–	–	–	 4  2
			Kuřecí křídla	0,2–1,5 kg	–	–	–	 4  2
			Kuřecí nugety [mražené]	–	–	–	–	 4  2
			Kuřecí křídélka [mražené]	–	–	–	–	 4  2
	Pečená kachna	Kachní plátek / Prsa		1–5 cm	–	–	2/3	 5  4
	Pečený krocan	Krůtí plátek / Prsa		1–5 cm	–	–	2/3	 5  4
	Pečení masa	Masové špízy		0,2–1,5 kg	–	–	1/2	 4  2
		Vepřové kotlety		1–4 cm	–	–	–	 4  2
		Maso – hamburger		1–4 cm	–	–	–	 4  2
		Párky & wurstel		1,5–3,5 cm	–	–	–	 4  2
		Obalovaná kotleta		1–4 cm	–	–	–	 4  2
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	Rybí filety/ řízky	Tuna Steak (Tuňákový steak)		1–3 cm	STŘEDNÍ	–	3/4	 3  2
		Lososový steak		1–3 cm	STŘEDNÍ	–	3/4	 3  2
		Swordfish Steak (Steak z mečouna)		0,5–3 cm	–	–	3/4	 3  2
		Cod Fillet (Filé z tresky)		0,1–0,3 kg	–	–	–	 3  2
		Seabass Fillet (Mořský okoun filé)		0,05–0,15 kg	–	–	–	 3  2

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech Horkovzduš.smaž.

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	Rybí filety/řízky	Filé pražma	0,05–0,15 kg	–	–	–	 3  2
		Jiné filety	0,5–3 cm	–	–	–	 3  2
		Filety [mražené]	0,5–3 cm	–	–	–	 3  2
	Grilované mořské plody	Mušle	jeden plech *	–	–	–	 4
		Slávky	jeden plech *	–	–	–	 4
		Garnáty	jeden plech *	–	–	–	 4  3
		Král. krevety	jeden plech *	–	–	–	 4  3
	Vzduchem smažené ryby	Obalovaná ryba	1,5–3,5 cm	–	–	–	 4  2
		Rybí filé	1,5–3,5 cm	–	–	–	 4  2
		Celá ryba	0,4–0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Korýši	–	–	–	–	 4  2
ZELENINA	Pečená zelenina	Brambory	0,5–1,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	 3
		Brambory [mražené]	0,5–1,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	 4
		Plněná zelenina	0,1–0,5 kg každý kus	–	–	–	 3
		Jiná zelenina	0,5–1,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	 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
	Zelenina Air Fry	Domácí hranolky	0,3–0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Americké brambory	1–4 cm	–	–	–	 4  2
		Míchaná zelenina	0,3–0,8 kg	–	–	2/3	 4  2
		Cuketové chipsy	0,2–0,5 kg	–	–	–	 4  2
		Fried Potatoes [frozen]	0,3–0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Jarní rolky [mražené]	–	–	–	–	 4  2
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8–1,2 kg*	–	STŘEDNÍ	–	 2
	Zeleninový závin		0,5–1,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	 2

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech Horkovzduš.smaž.

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
SLANÉ PEČIVO	CHLÉB	Pečivo 	60–150 g [každý]	–	–	–	3 
		Střední velikost chléb	200–500 g [každý]*	–	–	–	3 
		Sendvičový chléb 	400–600 g [každý]	–	–	–	2 
		Velký chléb 	0,7–2,0 kg	–	–	–	2 
		Bagety 	200–300 g [každý]	–	–	–	3 
		Speciální chléb	jeden plech *	–	–	–	2 
	Pizza a focaccia	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 
		Focaccia slabá	jeden plech *	–	–	–	2 
		Focaccia silná	jeden plech *	–	–	–	2 
SLADKÉ PEČIVO	Piškot ve formě		0,5–1,2 kg	–	–	–	2 
	Jemné pečivo		0,2–0,6 kg	–	–	–	3 
	Croissanty		jeden plech *	–	–	–	3 
	Croissanty [mražené]		jeden plech *	–	–	–	3 
	Zákusky z odpalovaného těsta		jeden plech *	–	–	–	3 
	Pusinky		10–30 g [každý]	–	–	–	3 
	Koláč		0,4–1,6 kg *	–	–	–	3 
	Závin		0,4–1,6 kg	–	–	–	3 
	Ovocný koláč		0,5–2 kg	–	–	–	2 

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech Horkovzduš.smaž.



TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA + VZDUCH

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

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech horkovzduš. smaž.



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

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

FUNKCE								ECO	
	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Gril	Turbogrill	Maxi Cooking	Cook4	Cyklus Eco	Pizza
PŘÍSLUŠENSTVÍ									
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici			Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení		Odkapávací plech s 500 ml vody	

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

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

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

FUNKCE								ECO	
	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Gril	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cyklus Eco	Pizza
PŘÍSLUŠENSTVÍ									
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici			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.

Noste ochranné rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

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

VNITŘNÍ POVRCHY

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

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

• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

• Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

• Potravinovou sondu a masovou sondu (pokud jsou k dispozici) nemyjte v myčce nádobí.

• Plech Horkovzduš.smaž. (pokud je k dispozici) lze mýt v myčce nádobí.

ÚDRŽBA ZÁSObNÍKU NA VODU

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

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

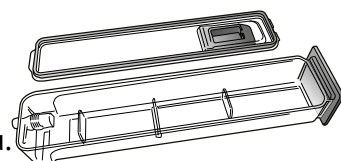
Poznámka: Nenechávejte vodu v systému déle než 2 dny.

Chcete-li zcela odstranit vodu uvnitř nebo vyčistit vnitřní povrchy, můžete otevřít zásuvku na vodu:



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

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



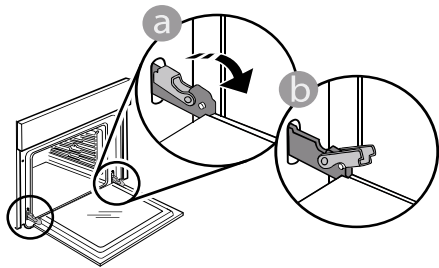
Při plnění zásuvky na vodu používejte pouze vodu pokojové teploty: horká voda může ovlivnit provoz parního systému. Používejte pouze pitnou vodu.

NÁDRŽKA

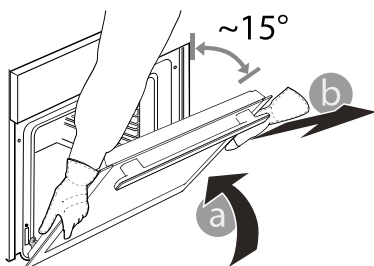
Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkci „Odvápnění“. Pokud funkci páry delší dobu nepoužíváte, velmi doporučujeme aktivovat pečicí cyklus s prázdnou troubou a naplnit nádržku na maximum.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

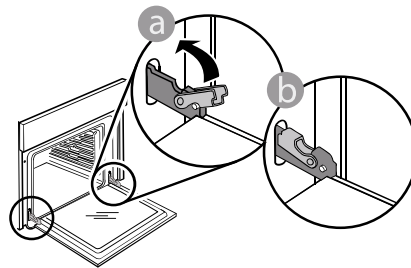


2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

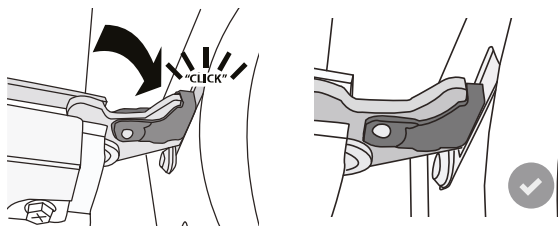


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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



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



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

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

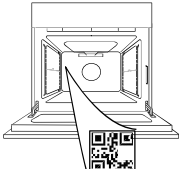
Pro výměnu světla se obraťte na poprodejní servis.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	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 zářáčky 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 zářáčky 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 obrazovce 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
- Navštívením naší webové stránky **docs.whirlpool.eu/docs**
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

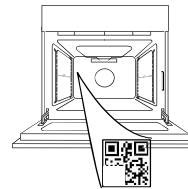


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma
toode aadressil www.register10.eu

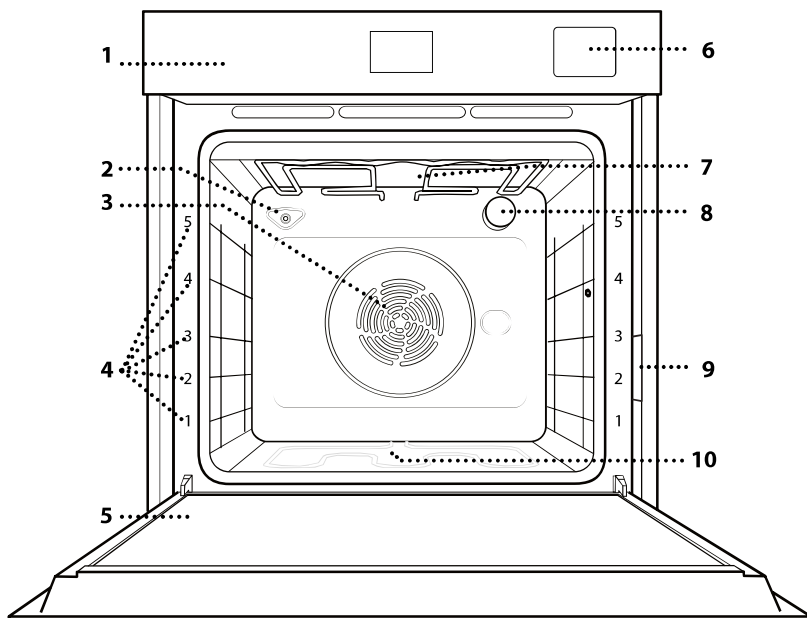


Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

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

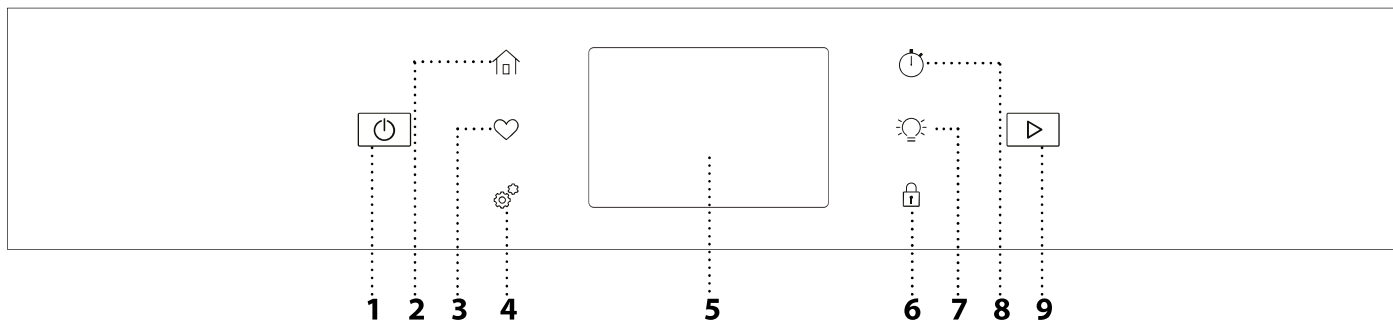


TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEEL



1. ON/OFF

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks peamenüüle.

3. LEMMIK

Lemmikfunktsioonide loendi avamiseks.

4. TÖÖRIISTAD

Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks.

5. EKRAAN

6. NUPULUKK

Nupulukk võimaldab lukustada puutepaneeli nupud, et keegi ei saaks neid kogemata vajutada.

7. VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

8. KÖÖGITAIMER

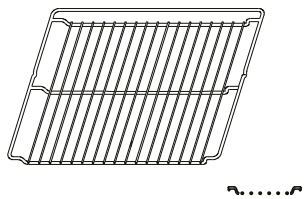
Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks.

9. START

Küpsetusfunktsiooni käivitamiseks.

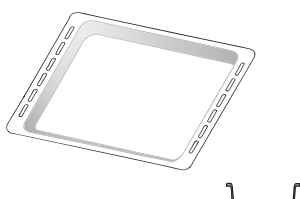
TARVIKUD

TRAATREST



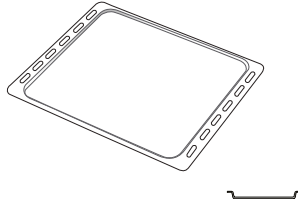
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÕRGUMISPANN



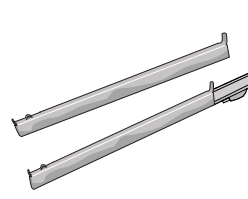
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



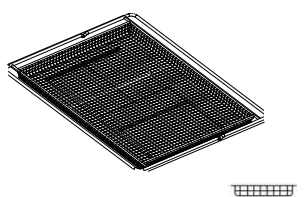
Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

ÕHKFRITÜÜR ALUS *



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

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid saab osta eraldi; tellimuste ja teabe saamiseks võtke ühendust müügi järgse teenindusega.

*Saadaval ainult osal mudelitest

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

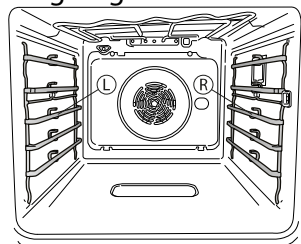
Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisiini ahju.

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

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

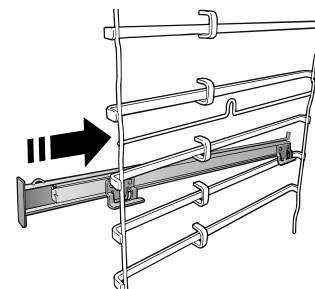
• Riiulisiinide eemaldamiseks eemaldage mündi abil mõlemalt küljelt kinnituskruvid (kui on paigaldatud). Tõstke siinid üles ja tõmmake nende alumised osad pesadest välja. nüüd saab restid eemaldada.

• Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pesa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse ja seejärel langetage oma kohale alumises pesas.

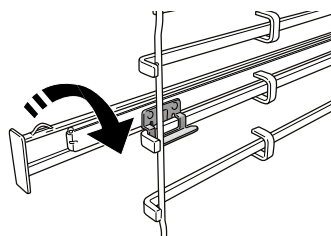


Vasakpoolse (L) ja parempoolse (R) riiulisiini tunnete ära pildil näidatud logo järgi.

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



MANUAALREŽIIMID

- **TAVAPÄRANE**

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

- **KONVEKTSIOONKÜPSETUS**

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riulil.

- **SUNDÕHK**

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

- **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.

- **TURBOGRILL**

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.

- **EELKUUMUTUS**

Ahju kiire eelkuumutamine.

- **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.

- **AUR**

- » **AUTOMAATNE AUR**

Auru ja sundõhu omaduste kombineerimisega võimaldab see funktsioon küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Ahi väljastab valitud temperatuuri järgi automaatselt õige koguse auru, et saavutada optimaalne küpsetamistulemus.

- » **AUR+ÕHK**

Auru ja sundõhu omaduste kombineerimisega võimaldab see funktsioon küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Parimate tulemuste saavutamiseks soovitame valida kalale KÕRGE aurutaseme, lihale KESKMISE aurutaseme ja leivale ning magustoitudele MADALA aurutaseme. Lisateavet sundõhu ja auruga küpsetamise manuaalsüklite kohta vaadake küpsetustabelist „Aur+õhk“.

- **ERI PROGRAMMID**

- » **PITSA**

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

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

Selle funktsiooni kombineerimine lisatarvikuga Pizza Stone WPro ja 30-minutilise eelkuumutamisega võimaldab küpsetada pitsa 5–8 minutiga.

Tellimine ja lisateave müügijärgsest teenindusest või 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 ringlesse. 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.

- » **SULATAMINE**

Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Asetage toit keskmisele ahjutasemele.

- » **SOOJANAHOIDMINE**

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

- » **KERGITAMINE**

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

- » **VALMISTOIDUD**

Valmistoitade küpsetamiseks, mida on hoitud toatemperatuuril või külmikus (biskviidid, koogid, muffinid, pastaroad ja leivatooted). Funktsioon küpsetab toitu kiiresti ja õrnalt ning seda saab kasutada ka juba küpsetatud toitude soojendamiseks. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Järgige pakendil olevaid juhiseid.

- » **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.

- » **ECO TSÜKKEL ***

Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude

küpsetamine. Kui sisse on lülitatud Eco tsükel, ei sütti valgustus küpsetamise ajal. Funktsiooni Eco tsükkel kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks tuleb ahjuust kuni toidu valmimiseni kinni hoida.

• KÜLMUTATUD TOIT

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

6th
sense

AUTOMAATREŽIIMID

See võimaldab küpsetada igat tüüpi toite täisautomaatselt. Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

* Funktsiooni kasutatakse Euroopa Liidu energiatõhususe deklaratsiooni soovitude kohaselt vastavalt määrusele (EL) nr 65/2014

PUUTEEKRAANI KASUTAMINE



Valimine ja kinnitamine:

puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



Kerimine läbi menüü või loendi:

libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi kirjete või väärtuste.

Seadistuste kinnitamiseks või järgmisele ekraanile juurdepääsemiseks:

puudutage nuppu „SET“ (Määra) või „NEXT“ (Järgmine).

Eelmisele kuvale naasmine:

Puudutage nuppu ← .

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigureerida.

Seadeid saab hiljem muuta, vajutades nuppu , et siseneda menüüsse „Tools“.

1. VALIGE KEELE EELISTUSED

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg.

- Libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi keelevalikute.
- Puudutage soovitud keelt.

2. KELLAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE

Ahju ühendamisel koduvõrku määratakse kellaaeg ja kuupäev automaatselt. Vastasel korral tuleb need käsitsi seadistada

- Puudutage kellaaja seadistamiseks vastavaid numbreid.
 - Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).
- Kui olete kellaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev
- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.
 - Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Pärast pikka elektrienergia toitekadu peate kellaaja ja kuupäeva uuesti määrama.

3. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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

- Võimsuse valimiseks puudutage paremal olevat väärtust.
- Alghäälestuse lõpetamiseks puudutage nuppu OKAY.

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 sisse, vajutades nuppu , vajutage nuppu . Avage eelistused ja valige „WATER HARDNESS“ (VEE KAREDUS). Kinnitamiseks puudutage nuppu SET. Valige oma piirkonna vee jaoks õige 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 puudutage nuppu „SET“ (Määra).
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 eemaldaksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 200 °C. Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.

Ekraanil on võimalik valida manuaalrežiimide ja 6th Sense'i režiimide vahel.

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.
- Loendi vaatamiseks kerige üles või alla.
- Puudutage soovitud funktsiooni, et see valida.

2. SEADISTA KÄSIFUNKTSIOONE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Kuvatakse seaded, mida saab muuta.

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE / AURUTASE

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.

Spetsiaalse lülitiga saab valitud funktsiooni jaoks eelkuumutuse kas sisse või välja lülitada.

KESTUS

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama. Taimeri kasutamise korral küpsetab ahi valitud aja jooksul. Küpsetusaja täitumisel peatatakse küpsetamine automaatselt.

- Kestuse määramiseks puudutage pärast nuppu START vajutamist jaotist Time (Aeg) või nuppu Set Cook Time (Küpsetusaja määramine).
- Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „NEXT“ (Järgmine).

Määratud kestuse tühistamiseks küpsetamise ajal ja seega küpsetamise peatamiseks võite puudutada kestusväärtust ja seada selle väärtuseks 0 või avada kolme punkti menüü ja muuta küpsetusaega.

Kui soovite tsükli peatada, avage kolme punkti menüü ja valige Stop Cooking (Peata küpsetamine).

3. 6TH SENSE'I AUTOMAATREŽIIMIDE VALIMINE

6th Sense'i automaatrežiimid võimaldavad valmistada mitmesuguseid roogasid, mis on toodud loendis.

Enamik küpsetusseadeid määratakse parima tulemuse saavutamiseks seadme poolt automaatselt.

Lisaks saab osa 6th Sense'i funktsioonidega tänu spetsiaalsele toidu niiskusandurile igat liiki toitu eelneva seadistamiseta optimaalselt valmistada: andur peatab toiduvalmistamise õigel ajal. Küpsetamise viimaste minutite jooksul kuvatakse ekraanil ajaarvestus, mis näitab järelejäänud küpsetusaega.

- Valige loendist retsept.

Funktsioonid on menüüs 6th SENSE FOOD (6th SENSE'I TOIT) kuvatud toidukategooriate järgi (vt asjakohast tabelit).

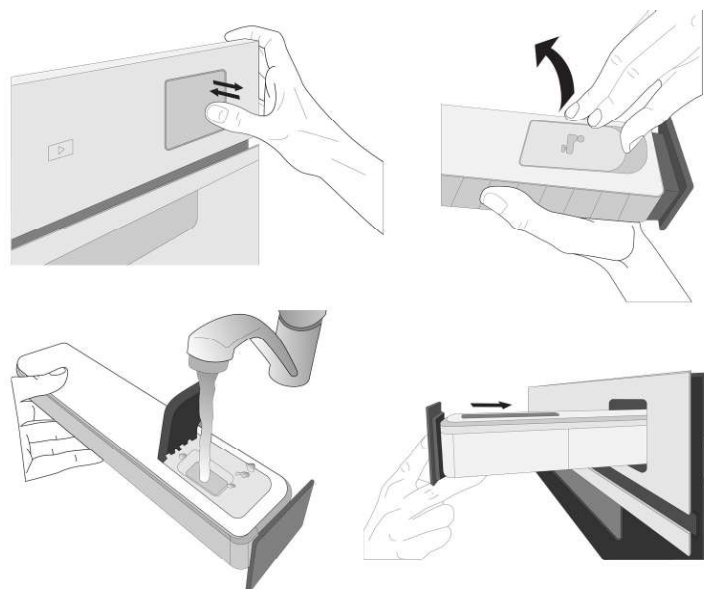
- Pärast funktsiooni valimist määrake lihtsalt toidu omadused (kogus, kaal jne), et saavutada ideaalne tulemus.

. AURUGA KÜPSETAMINE

Kui valite käsifunktsioonidest funktsiooni „Aur“ või „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 „FILL THE DRAWER“ (TÄITA SAHTEL), 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 küpsetustsükli. 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.

4. KÄIVITAMISE VIITAJA VALIMINE

Enne funktsiooni käivitamist on võimalik määrata küpsetamise viitaeg. Funktsioon käivitub teie poolt valitud ajal.

- Vajaliku algusaja määramiseks puudutage nuppu "DELAY" (viitaeg). Võite valitud funktsiooni järgi valida kas algusaja või aja, mil soovite, et toit oleks valmis.
- Kui olete valinud soovitud viitaja, puudutage ooteaja käivitamiseks nuppu „SET“ (SEA).
- Asetage toit ahju ja sulgege uks: funktsioon käivitatakse automaatselt pärast kalkuleeritud aja möödumist.

Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelkuumutamine välja: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

- Funktsiooni kohe käivitamiseks ja programmeeritud viitaja tühistamiseks puudutage nuppu LOOBU VIIVITUSEST.

5. KÄIVITAGE FUNKTSIOONI

- Kui olete seaded configureerinud, puudutage funktsiooni käivitamiseks nuppu „START“.

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab kindlat maksimumtemperatuuri, kuvatakse ekraanil teade. Saate määratud väärtusi küpsetamise käigus igal ajal muuta, puudutades selleks väärtust, mida soovite muuta. Kõiki muudetavaid suvandeid saab uurida kolme punkti menüüs ekraani alumises vasakpoolses osas.

Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage .

6. EELKUUMUTAMINE

Kui funktsioon on käivitatud, näitab ekraan eelsoojendusfaasi olekut. Kui see faas on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil kuvatakse OVEN READY (AHI VALMIS).

- Avage uks.
- Pange toit ahju.
- Sulgege uks ja puudutage küpsetamise alustamiseks nuppu Start now (Käivita kohe) või KÄIVITUS.

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.

Eelsoojenduse vaikesätet saab muuta küpsetusfunktsioonidel, mis võimaldavad seda käsitsi teha.

- Valige funktsioon, mis võimaldab eelsoojendusfunktsiooni käsitsi valida.
- Kasutage eelkuumutuse sisse- ja väljalülitamiseks ekraanil all paremas nurgas olevat eelkuumutuse lüliti. See määratakse vaikevalikuks.

7. PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

Osa 6th Sense'i automaatrežiime nõuab küpsetamise ajal toidu pöörämist. Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha.

- Avage uks.
- Tehke ekraanil viidatud toiming.
- Sulgege uks ja puudutage siis küpsetamise jätkamiseks nuppu KÄIVITUS.

Sarnaselt kuvatakse küpsetusaja viimase 5% juurde jõudes ekraanil teade, et kontrolliksite toitu.

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et toiming on valmis.

- Kontrollige toitu.
- Sulgege uks ja puudutage siis küpsetamise jätkamiseks nuppu KÄIVITUS.

8. KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud. Osad funktsioonid võimaldavad pärast küpsetamist toitu pruunistada, pikendada küpsetusaega või salvestada funktsiooni lemmikute hulka.

- Puudutage lemmikute hulka salvestamiseks nuppu ADD TO FAV (LISA LEMMIKUKS).
- Viie minutise pruunistusükli käivitamiseks valige „Extra Browning“.
- Puudutage nuppu +5 min, et küpsetusaega pikendada.

9. LEMMIKUD

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretsepti jaoks.

Ahi tunneb automaatselt ära kõige sagedamini kasutatavad funktsioonid. Kui funktsiooni on kasutatud teatud arv kordi, palutakse teil see lemmikute hulka salvestada.

FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

Kui funktsioon on lõpetanud, puudutage selle lemmikute hulka salvestamiseks nuppu „ADD TO FAV“ (LISA LEMMIKUKS). See võimaldab funktsiooni samade seadetega tulevikus kiiresti kasutada.

PÄRAST SALVESTAMIST

Lemmikute menüü kuvamiseks vajutage nuppu : Selles menüüs on saadaval kõik salvestatud funktsioonid. Puudutage valitud küpsetusfunktsiooni aktiveerimiseks nuppu KÄIVITUS.

SEADETE MUUTMINE

Lemmikute ekraanil saate lemmikule lisada pildi või nime ning kohandada seda oma eelistuste järgi.

- Valige funktsioon, mida soovite muuta.
- Puudutage kolme punkti ikooni parempoolses ülanurgas.
- Valige atribuut, mida soovite muuta.
- Muudatuste salvestamiseks puudutage nuppu SAVE.

Kui soovite mõne funktsiooni eemaldada, kasutage selleks menüüsuvandit DELETE FAVORITE (KUSTUTA LEMMIK).

10. TÖÖRIISTAD

Vajutage nuppu , et avada ükskõik millal menüü „Tools“ (Tööriistad). Selles menüüs saate valida erinevaid suvandeid ja muuta seadme ning ekraani seadeid ja eelistusi.



KÖÖGITAIMER

Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks. Pärast käivitamist alustab taimer funktsioonist sõltumatult ajaarvestust. Kui taimer on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni.

Taimer jätkab pöördloendust ekraani ülemises paremas nurgas.

Köögitaimeri avamine või muutmine:

- Vajutage köögitaime suvandit.
- Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade.
- Taimeri ajutiselt peatamiseks puudutage nuppu PAUSE (PAUS). Taimeri uuesti käivitamiseks

puudutage nuppu RESUME (JÄTKA).

- Taimeri tühistamiseks või taimeri kestuse muutmiseks puudutage nuppu CANCEL (LOOBU).
- Kestuse pikendamiseks 1 minuti võrra puudutage nuppu +1 min.

VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

MINUTEMINDER (SMART CLEAN)

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

PÜROLÜÜSPUHAUSTUS

Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil. Saadaval on kolm erineva kestusega isepuhastustsükli: pikk, keskmine, lühike.

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 ohutatud.

- Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.
- Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüüsifunktsiooni kasutamist õõnsuse sisemusest ülejäägid ja puhastage siseukse klaas.
- Valige vastavalt vajadusele tsükkel.
- Puudutage valitud funktsiooni aktiveerimiseks nuppu KÄIVITUS. Ahi käivitab isepuhastustsükli ja uks lukustub automaatselt: ekraanile kuvatakse hoiatus ja mahaloendus, mis näitab tsükli edenemist.

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

Pange tähele: Pürolüütilise tsükli saab käivitada ka siis, kui paak on veega täidetud.

Kui tsükkel on valitud, on võimalik automaatpuhastuse käivitust edasi lükata. Puudutage nuppu DELAY, et valida lõpuaeg, nagu on viidatud vastavas jaotises.

DESCALE (KATLAKIVI EEMALDAMINE)

See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab aurustusseemi 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*	Soovitav on käivitada katlakivi eemaldamise tsükkel.
<KATLAKIVIEEMALD. VAJALIK> See ilmub pärast umbes 20 tundi aurutsükleid*	Katlakivi eemaldamine on kohustuslik. Aurutsükli ei ole võimalik käivitada enne, kui on läbi viidud katlakivi eemaldamise tsükkel.

*Võttes arvesse vee kareduse taseme vaikimisi väärtust (4 - kare). Tundide arv aurutsükleid, mis peab mööduma enne katlakivi eemaldamise sõnumite kuvamist, sõltub seadmel seatud vee kareduse tasemest.

Katlakivieemaldust võib teostada ka alati, kui kasutaja soovib sisemise aurukontuuri põhjalikumalt puhastamist.

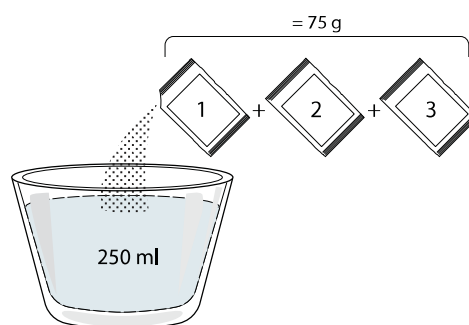
Enne katlakivieemalduse faasi käivitamist kontrollib seade, kas katlas on jääkvett, ja vajadusel võib teostada Äravoolu tsükli. Sellisel juhul peate pärast Äravoolu tsükli sahtli tühjendamist, enne kui jätkate katlakivieemaldamise faasiga.

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

» FAAS 1/2: KATLAKIVI (70 MIN)

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

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



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

valatakse väljavõetavasse sahtlisse. 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 tsükli katkestada, vastasel korral tuleb kogu katlakivieemaldustsükli korrata, enne kui saab kasutada aurufunktsioone.



NUPULUKK

Nupulukk võimaldab lukustada puutepaneeli nupud, et keegi ei saaks neid kogemata vajutada.

Seadme lukust avamiseks hoidke pikalt all puuteplaadi lukustusklahvi.



EELISTUSED

Mitmete ahjusseadete muutmiseks, režiimi Sabbath valimiseks ja demorežiimi väljalülitamiseks.



INFO

. 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 jahutust.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

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

LIHA

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

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

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

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil.

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

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

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

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

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

KERGITAMINE

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

6th sense KÜPSETUSTABEL

TOIDUKATEGOORIAD			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÕÖRAMINE (KÜPSETUS-AJAST)	TASE JA TARVIKUD
CASSEROLE & BAKED PASTA (VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA)	Fresh (Värske)	Lasanje	0,5–3 kg	—	KESKMINE	—	
	Külmutatud	Lasanje	0,5–3 kg	—	—	—	
		Kannellooned	0,5–3 kg	—	—	—	
LIHA	Loomaliha	Rostbiif	0,6–2 kg	KESKMINE	KESKMINE	—	
		Steak (Loomaliha)	2–4 cm	KESKMINE	—	2/3	 
		Kotletid	1,5–3 cm	—	—	3/5	 
	Sealiha	Seapraad	0,6–2,5 kg	—	KESKMINE	—	
		Searibid	0,5–2,0 kg*	—	—	2/3	 
		Peekon	0,5–1,5 cm	—	—	1/2	 
	Kana	Öhkfrititud kana	Terve kana	0,6–2,5 kg	—	—	 
			Kanarind	1–4 (cm)	—	—	 
			Chicken Pieces (Linnulihatükid)	0,2–1,5 kg	—	—	 
			Kanakoivad	—	—	—	 
			Paneeritud kotlet	1–4 (cm)	—	—	 
			Kanatiivad	0,2–1,5 kg	—	—	 
			Külmutatud kananagitsad	—	—	—	 
			Kanatiivad [külmutatud]	—	—	—	 
	Küpsetatud part	Duck Fillet / Breast (Pardifilee / -rind)	1–5 cm	—	—	2/3	 
	Rõstitud kalkun	Kalkunifilee/-rind	1–5 cm	—	—	2/3	 
	Öhkfrititud liha	Lihavardad	0,2–1,5 kg	—	—	1/2	 
		Sealihakotletid	1–4 (cm)	—	—	—	 
		Kotletid	1–4 (cm)	—	—	—	 
		Vorstikesed	1,5–3,5 (cm)	—	—	—	 
		Paneeritud kotlet	1–4 (cm)	—	—	—	 
FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID)	Roasted fillets & steaks (Rõstitud fileed ja steigid)	Tuna Steak (Tuunikala steik)	1–3 (cm)	KESKMINE	—	3/4	 
		Salmon Steak (Löhesteik)	1–3 (cm)	KESKMINE	—	3/4	 
		Swordfish Steak (Mõõkkala steik)	0,5–3 (cm)	—	—	3/4	 
		Cod Fillet (Tursafilee)	0,1–0,3 kg	—	—	—	 
		Seabass Fillet (Meriahvena steik)	0,05–0,15 kg	—	—	—	 

* Soovituslik kogus

TARVIKUD					
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Air Fry alus

TOIDUKATEGORIAID			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS-AJAST)	TASE JA TARVIKUD
FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID)	Roasted fillets & steaks (Rõstitud fileed ja steigid)	Seabream Fillet (Merilatika steik)	0,05–0,15 kg	—	—	—	 3  2
		Muud fileed	0,5–3 (cm)	—	—	—	 3  2
		Fileed [külmutatud]	0,5–3 (cm)	—	—	—	 3  2
	Grilled seafood (Grillitud mereannid)	Scallops (Kammkarbid)	üks alus *	—	—	—	 4
		Mussels (Karbid)	üks alus *	—	—	—	 4
		Shrimps (Krevetid)	üks alus *	—	—	—	 4  3
		Kuningkrevetid	üks alus *	—	—	—	 4  3
	Õhkfrititud kala	Paneeritud kala	1,5–3,5 (cm)	—	—	—	 4  2
		Kalafilee	1,5–3,5 (cm)	—	—	—	 4  2
		Terve kala	0,4–0,8 kg	—	—	—	 4  2
		Shellfish (Koorikloomad)	—	—	—	—	 4  2
KÖÖGIVILI	Roasted Vegetables (Rõstitud köögiviljad)	Potatoes (Kartulid)	0,5–1,5 kg*	—	KESKMINE	—	 3
		Kartulid [külmutatud]	0,5–1,5 kg*	—	KESKMINE	—	 4
		Stuffed Vegetables (Täidetud aedviljad)	0,1–0,5 kg [tk]	—	—	—	 3
		Other Vegetables (Muud köögiviljad)	0,5–1,5 kg	—	KESKMINE	—	 3
	Gratineeritud köögiviljad	Kartuligratäänid	üks alus *	—	—	—	 3
		Tomatoes Gratin (Tomatigratään)	üks alus *	—	—	—	 3
		Paprikagrataän	üks alus *	—	—	—	 3
		Brokoligratään	üks alus *	—	—	—	 3
		Lillkapsagrataän	üks alus *	—	—	—	 3
		Vegetables Gratin (Köögiviljagrataän)	üks alus *	—	—	—	 3
	Õhkfrititud köögiviljad	Kodused friikartulid	0,3–0,8 kg	—	—	—	 4  2
		Kartuliviilud	1–4 (cm)	—	—	—	 4  2
		Köögiviljade segu	0,3–0,8 kg	—	—	2/3	 4  2
		Suvikõrvitsakrõpsud	0,2–0,5 kg	—	—	—	 4  2
		Fried Potatoes [frozen]	0,3–0,8 kg	—	—	—	 4  2
		Kevadrullid [külmutatud]	—	—	—	—	 4  2
SOOLASED PAGARITOOTED	Soolane kook		0,8–1,2 kg*	—	KESKMINE	—	 2
	Vegetable Strudel (Köögiviljastrudel)		0,5–1,5 kg	—	KESKMINE	—	 2

* Soovituslik kogus

TARVIKUD					
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Air Fry alus

6th sense KÜPSETUSTABEL

TOIDUKATEGOORIAD			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÕÖRAMINE (KÜPSETUS-AJAST)	TASE JA TARVIKUD
SOOLASED PAGARITOOTED	Leib	Kuklid 🍞	60–150 g [tk]	—	—	—	3
		Medium Size Bread (Keskmise suurusega leib)	200–500 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
		Erileib	üks alus *	—	—	—	2
	Pitsa ja focaccia	Round pizzas (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
		Õhuke focaccia	üks alus *	—	—	—	2
		Paks focaccia	üks alus *	—	—	—	2
MAGUSAD PAGARITOOTED	Sponge Cake In Tin (Vormis biskviitkook)		0,5–1,2 kg	—	—	—	2
	Cookies (Küpsised)		0,2–0,6 kg	—	—	—	3
	Sarvesaiad		üks alus *	—	—	—	3
	Sarvesaiad [külmutatud]		üks alus *	—	—	—	3
	Choux Pastry (Tuuletaskud)		üks alus *	—	—	—	3
	Besee		10–30 g [tk]	—	—	—	3
	Tort		0,4–1,6 kg*	—	—	—	3
	Strudel (Struudel)		0,4–1,6 kg	—	—	—	3
	Puuviljakook vormis		0,5–2 kg	—	—	—	2

* Soovituslik kogus

TARVIKUD	⋯⋯⋯	⋯⋯⋯	⋯⋯⋯	⋯⋯⋯	⋯⋯⋯
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Air Fry alus



KÜPSETUSTABEL AUR+ÕHK

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

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

TARVIKUD					
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Kuumaõhufrititüür alus



KUUMAÕHUFRITÜÜR TOIDUVALMISTAMISE TABEL

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

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

FUNKTSIOONID	 Õhkfritäür		
TARVIKUD	 Kuumaõhufritäür alus	 Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	 Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil

KÜPSETUSTABEL

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

FUNKTSIOONID	Tävapärane	Sundõhk	Konveksioonküpsetus	Grill	Turbogrill	MaxiCooking	Cook4	ECO	Pitsa
TARVIKUD	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil		Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil		Nõrgumispann/ küpsetusplaat		Nõrgumispann 500 ml veega	

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

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

FUNKTSIOONID						XL	4 COOK	ECO	
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsioonküpsetus	Grill	Turbogrill	MaxiCooking	Cook4	Ecotsükkel	Pitsa
TARVIKUD									
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalis traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega				

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

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

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

Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreksklaasist ja keraamilisi nõusid ning tarvikuid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

SEADME HOOLDAMINE JA PUHAHAMINE

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

Ärge kasutage aurupuhasteid.

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

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

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

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

SISEPINNAD

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

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

• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

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

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

Kuumaõhufritüürialust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

VEESAHTLI HOOLDUS

Ettevaatust! Veesahtli ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks: vigastuste oht!

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

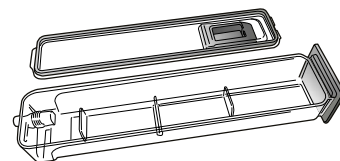
Märkus. Vältige vee jätmist süsteemi kauemaks kui 2 päevaks.

Vee täielikuks eemaldamiseks seest või sisepindade puhastamiseks võite avada veesahtli.



1. Veesahtli ülemise katte eemaldamiseks lükake tagumist klappi ülespoole.

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



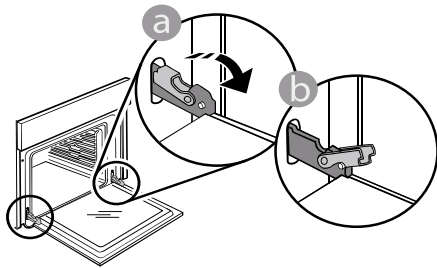
Kasutage veesahtli täitmisel ainult toatemperatuuril olevat vett: kuum vesi võib mõjutada aurusüsteemi tööd. Kasutage ainult joogivett.

AURUTI

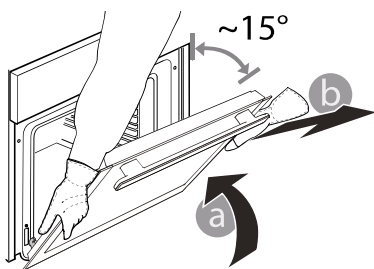
Et tagada ahju optimaalne töö ja ennetada katlakivi teket, soovitame regulaarselt kasutada funktsiooni „Katlakivi“. Kui aurufunktsioone ei kasutata pikka aega, on soovitatav aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja paak täielikult täita.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

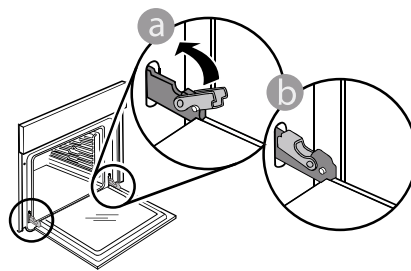


2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

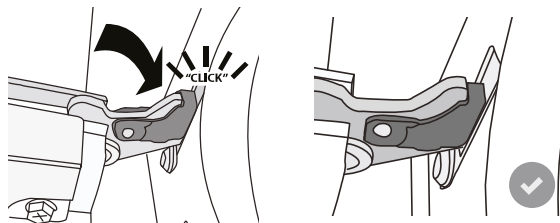


3. Ukse tagasi paigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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



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



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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

Lambi väljavahetamiseks pöörduge müügijärgse teeninduse poole.

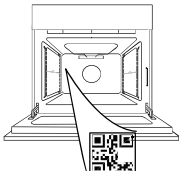
RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust kõnekeskusega ja märkige number pärast tähte „F“.
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 VÖIMSUS 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 veebisaiti **docs.whirlpool.eu/docs**
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.



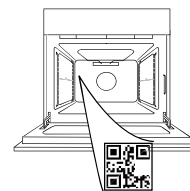
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

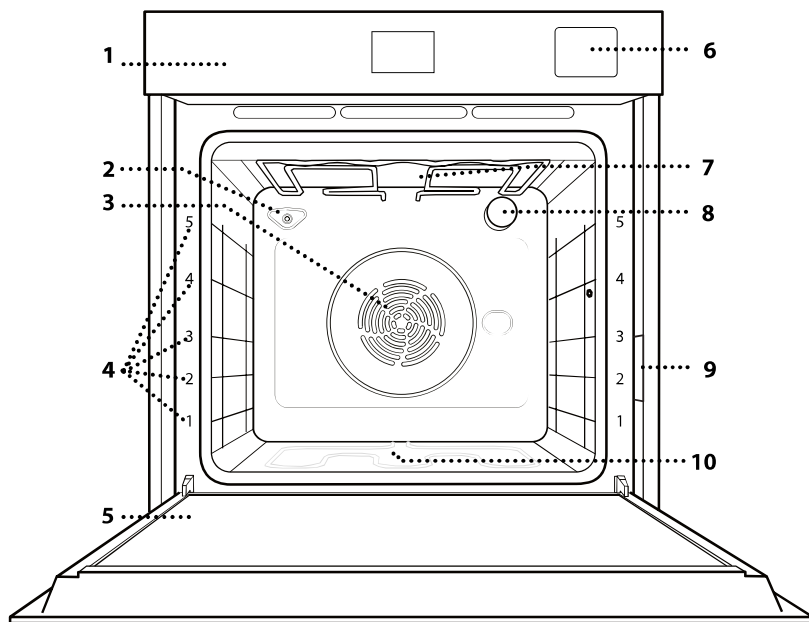


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

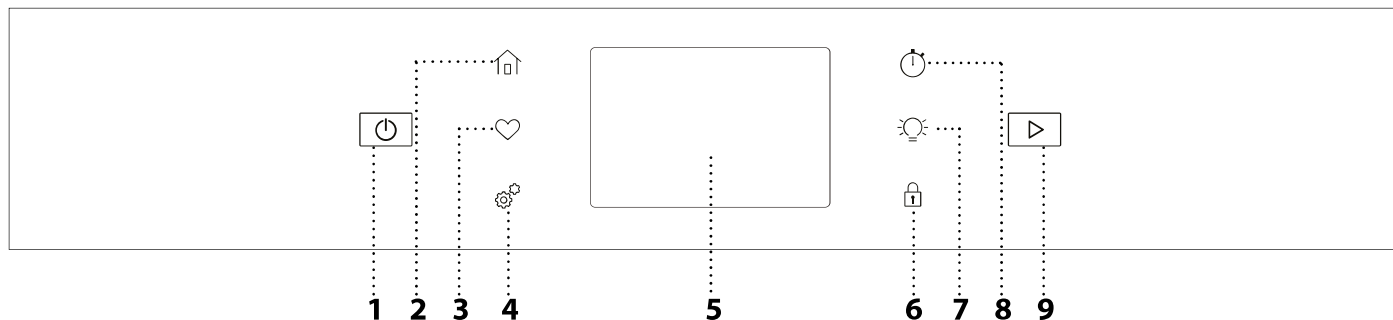


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES

**1. MARCHE / ARRÊT**

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour un accès rapide au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. OUTILS

Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.

5. ÉCRAN**6. CONTROL LOCK (VERROUILLAGE DES COMMANDES)**

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

7. ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

8. MINUTERIE DE CUISINE

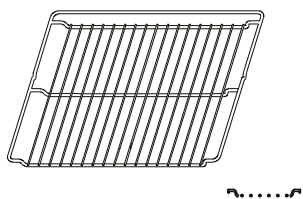
Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure.

9. DÉMARRER

Pour démarrer la fonction de cuisson.

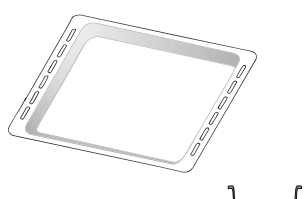
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



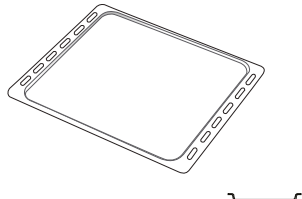
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

GOUTTIÈRE



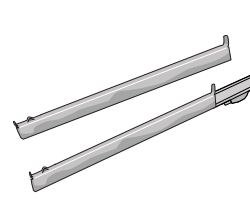
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

LÈCHEFRITE*



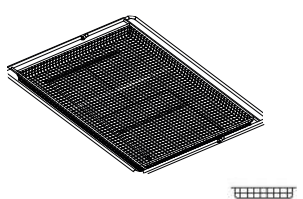
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

PLATEAU AIR FRY*



À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Air Fry, avec une lèchefrite 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 ET LES AUTRES ACCESSOIRES

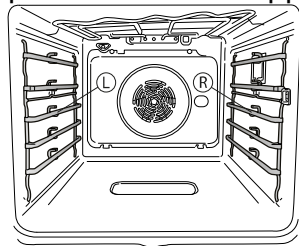
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

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

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

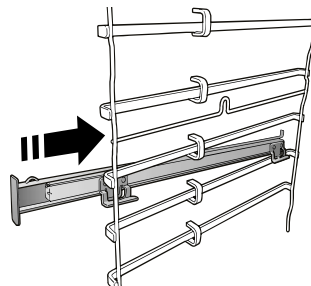
- Pour enlever les supports de grille, enlevez les vis de fixation (selon le modèle) sur les deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie. Soulevez les supports et sortez les parties inférieures de leurs appuis : les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

- 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 en position dans leur appui inférieur.



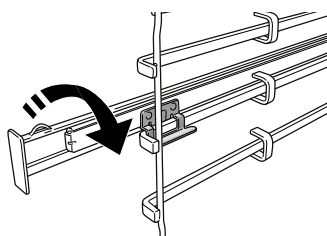
Les supports de grille gauche (« L ») et droit (« R ») sont reconnaissables au logo indiqué sur cette image.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



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

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



Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles 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.

FUNCTIONS



MODES MANUELS

- **CONVECTION NATURELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **CHALEUR TOURNANTE**
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **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.
- **GRIL**
Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une gouttière pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **TURBO GRIL**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une gouttière pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **FAST PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE RAPIDE)**
Pour préchauffer le four rapidement.
- **COOK4**
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.
- **VAPEUR**
 - » **AUTO-STEAM (VAPEUR-AUTO)**
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. Le four injecte automatiquement la bonne quantité de vapeur en fonction de la température sélectionnée pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.
 - » **VAPEUR + CHALEUR PULSÉE**
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 FORT pour la cuisson des poissons,

MEDIUM pour la viande et FAIBLE 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 + Chaleur pulsée ».

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

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

» AIR FRY

Cette fonction vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet et autres en utilisant moins d'huile, pour un résultat agréablement croustillant. Les éléments chauffants se succèdent pour chauffer correctement la cavité, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Les meilleurs résultats de cuisson ne peuvent être obtenus qu'en utilisant un plateau Air Fry (fourni avec certains modèles). Placez les aliments sur le plateau Air Fry en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry pour obtenir les meilleures performances. Évitez d'utiliser plusieurs accessoires pour éviter une cuisson inégale.

» DÉCONGELER

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu.

» GARDER AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» LEVAGE DE PÂTE

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

» COMMODITÉ

Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuit tous les aliments de

manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

» **CUISSON MAXI**

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.

» **PROGRAMME ECO ***

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque ce programme Eco est utilisé, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le programme Eco et ainsi

optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

• **ALIMENTS CONGELÉS**

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.



MODES AUTO

Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondante. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour sélectionner ou confirmer :

Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.

Pour confirmer les réglages ou accéder à l'écran suivant :

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur ← .

PREMIÈRE UTILISATION

Vous devez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les réglages peuvent être modifiés par la suite en appuyant sur  pour accéder au menu « Outils ».

1. SÉLECTIONNER LES PRÉFÉRENCES LINGUISTIQUES

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

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.
- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

Vous pouvez changer la langue ultérieurement dans le menu « Réglages ».

2. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement.

Autrement, vous devrez les régler manuellement

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Après une longue coupure de courant, vous devez à nouveau régler l'heure et la date.

3. 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 Ampères) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13 Ampères).

- Appuyez sur la valeur sur la droite pour sélectionner la puissance.
- Appuyez sur « OK » pour compléter le paramétrage initial.

4. RÉGLER LE 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 

. Ouvrez les préférences et sélectionnez « DURETÉ DE L'EAU ». Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer. Sélectionnez le niveau approprié pour l'eau de votre région, en vous basant sur le tableau suivant :

TABLEAU DE NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU				
Niveau		°dH allemand français	°fH Degrés français	°Clark English 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 « RÉGLAGE » 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.

Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure.

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

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre des Modes manuels et Auto.

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.
- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.
- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL/ NIVEAU DE VAPEUR

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.

Selon la fonction sélectionnée, vous pouvez activer ou désactiver le préchauffage à l'aide d'un bouton spécifique.

DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

- Pour régler la durée, appuyez sur la section Temps ou sur « Régler le temps de cuisson » après avoir appuyé sur DÉMARRER.
- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

Pour annuler une durée programmée pendant la cuisson et gérer ainsi manuellement la fin de la cuisson, vous pouvez toucher la valeur de la durée et la régler sur « 0 » ou ouvrir le menu à trois points et modifier le temps de cuisson.

Si vous souhaitez arrêter le cycle, ouvrez le menu à trois points et sélectionnez « Arrêter la cuisson ».

3. RÉGLAGE MODES AUTO

Les Modes Auto vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant parmi ceux de la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnés par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

En outre, grâce au capteur spécial capable de reconnaître la teneur en humidité des aliments, certaines des fonctions MODES AUTO vous permettent d'atteindre une cuisson optimale pour toutes sortes d'aliments sans aucun réglage : le capteur arrêtera la cuisson au moment adéquat. Pendant les quelques dernières minutes de cuisson

uniquement, un décompte apparaîtra sur l'écran, indiquant le temps de cuisson restant.

- Choisir une recette dans la liste.

Les fonctions sont affichées par catégories d'aliments dans le menu « Modes Auto » (voir tableaux correspondants).

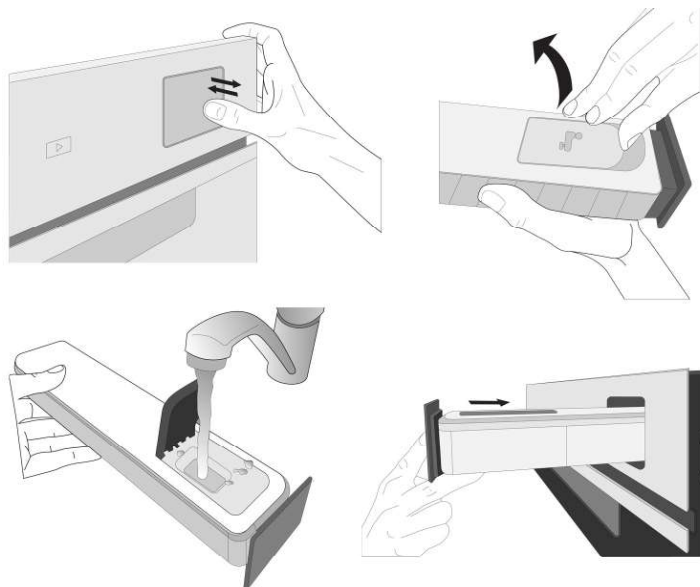
- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

. CUISSON VAPEUR

En choisissant « Vapeur » ou « Chaleur pulsée + Vapeur » dans les Fonctions Manuelles 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 à eau situé à l'intérieur du four en utilisant le réservoir d'eau amovible sur le panneau de commandes.

Lorsque l'écran affiche les indications « FILL THE DRAWER » (REMPLIR LE TIROIR), 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.

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez retarder la cuisson avant de débiter une fonction : La fonction démarrera à l'heure que vous aurez sélectionnée au préalable.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée. Vous pouvez sélectionner l'heure de démarrage ou l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient prêts selon les fonctions sélectionnées.
- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « RÉGLER » pour démarrer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

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.

- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur « IGNORER TEMPS DIFFÉRÉ ».

5. DÉMARRER LA FONCTION

- Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉMARRER » pour activer la fonction.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier. Toutes les options disponibles pour être modifiées peuvent être explorées en ouvrant le menu à trois points dans la partie inférieure gauche de l'écran.

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

6. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage. Une fois cette phase terminée, un signal sonore retentit et l'écran indique « FOUR PRÊT ».

- Ouvrez la porte.
- Enfourniez le plat.
- Fermez la porte et appuyez sur la touche « Start now » (Démarrer maintenant) ou « START » (Démarrer) pour démarrer la cuisson.

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 changer les réglages par défaut du préchauffage option pour la cuisson des fonctions qui vous permettent de ce faire manuellement.

- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.
- Utilisez le commutateur dédié au préchauffage en bas à droite de l'écran pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut.

7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

Dans certains Modes Automatiques, 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 sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

De la même façon, à 5 % 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, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Avec certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.

- Appuyez sur « ADD TO FAV » (Ajouter aux favoris) pour l'enregistrer en tant que favori.
- Sélectionnez « Brunissage supplémentaire » pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur « + 5 min » pour prolonger la cuisson

9. FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.

Le four reconnaît automatiquement les fonctions les plus utilisées. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, appuyez sur « ADD TO FAV » (ajouter aux favoris) pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages.

UNE FOIS ENREGISTRÉE

Pour visualiser le menu Favoris, appuyez sur  : Toutes les fonctions enregistrées seront répertoriées dans ce Menu. Appuyez sur « DÉMARRER » pour activer la fonction de cuisson sélectionnée.

CHANGER LES RÉGLAGES

Sur l'écran Favoris, vous pouvez ajouter une image ou un nom à chaque favori pour le personnaliser selon vos préférences.

- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.
- Appuyez sur l'icône des trois points dans l'angle supérieur droit.
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Si vous souhaitez supprimer une fonction spécifique, vous trouverez dans ce menu l'option « SUPPRIMER FAVORIS ».

10. OUTILS

Appuyez sur  pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment. Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.



MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même. Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran.

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur l'option de minuterie de cuisine.
- Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.
- Appuyez sur « PAUSE » si vous souhaitez mettre la minuterie en pause. Vous pouvez ensuite appuyer sur « RESUME » pour redémarrer la minuterie.
- Appuyez sur « CANCEL » (effacer) pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée de minuterie.
- Appuyez sur « + 1 mn » pour augmenter la durée d'1 minute.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



SMART CLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.



AUTONETTOYAGE PYROLYSE

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Trois cycles d'auto-nettoyage avec des durées différentes sont disponibles : Haut, Moyen, Bas.

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

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

- Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse.
- Choisissez l'un des cycles disponibles selon vos besoins.
- Appuyez sur « START » (DÉMARRER) pour activer la fonction sélectionnée. Le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

Veuillez noter : Le cycle de pyrolyse peut également être activé lorsque le réservoir est rempli d'eau.

Une fois le cycle sélectionné, vous pouvez différer le démarrage du nettoyage automatique. Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de fin comme indiqué au paragraphe correspondant.

DÉTARTRE

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 DÉTARTRE	SIGNIFICATION
<DÉTARTRE RECOMMANDÉ> Ce message apparaît après environ 15 heures de cycle vapeur *	Il est recommandé d'effectuer un cycle de Détartrage.
<DÉTARTRE 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.

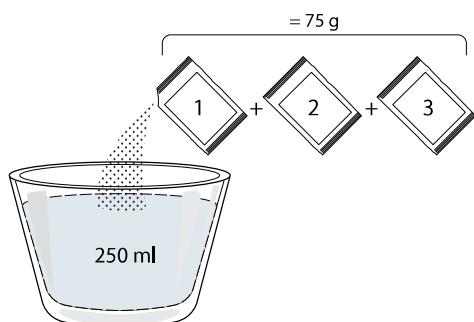
Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifie si de l'eau résiduelle est contenue dans le réservoir à eau, et un cycle de vidange peut être effectué, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

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 à eau doit être vidangé: la solution de détartrage utilisée au cours de cette phase sera renvoyée dans le réservoir d'eau amovible. Veuillez vider 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 le réservoir à eau est rempli 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.



VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

Pour déverrouiller l'appareil, appuyez longuement sur la touche de verrouillage du pavé tactile.



PRÉFÉRENCES

Permet de modifier plusieurs réglages du four, de sélectionner le mode sabbat et de désactiver le « Mode démo ».



INFOS

Pour obtenir de plus amples informations sur le produit.

. 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 refroidissement devrait être légèrement plus élevé.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

CUISSON D'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.

VIANDES

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 « Chaleur tournante ». Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

LEVAGE

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

CATÉGORIES D'ALIMENTS				QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNE- MENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR	Frais	Lasagnes		0,5 - 3 kg	-	MED	-	
	Produits surgelés	Lasagnes		0,5 - 3 kg	-	-	-	
		Cannelloni		0,5 - 3 kg	-	-	-	
VIANDE	Bœuf	Rôti de bœuf		0,6 - 2 kg	MED	MED	-	
		Steak		2 - 4 cm	MED	-	2/3	 
		Burgers		1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 
	Porc	Rôti de porc		0,6 - 2,5 kg	-	MED	-	
		Côtes de porc		0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	 
		Bacon		0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 
	Poulet	Poulet frit à l'air	Poulet entier	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	 
			Blanc de poulet	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
			Morceaux de poulet	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
			Pilons de poulet	-	-	-	-	 
			Escalope panée	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
			Ailes de poulet	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
			Nuggets de poulet (surgelés)	-	-	-	-	 
			Ailes de poulet [surgelées]	-	-	-	-	 
	Canard rôti	Escalope/Magret de canard		1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Dinde rôtie	Filet / Blanc de dinde		1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Viande frite à l'air	Brochettes de viande		0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	 
		Côtelettes de porc		1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Burgers		1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Saucisses et Würstel		1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Escalope panée		1 - 4 (cm)	-	-	-	 
POISSONS & FRUITS DE MER	Escalopes et steaks rôtis	Darne de thon		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Darne de saumon		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Darne d'espadon		0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	 
		Filet de morue		0,1 - 0,3 kg	-	-	-	 
		Filet de bar		0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 

* quantité suggérée

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

6th sense TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNE- MENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
POISSONS & FRUITS DE MER	Escalopes et steaks rôtis	Filet de daurade	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 
		Autres filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Filets [congelés]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
	Fruits de mer grillés	Pétoncles	un plateau *	-	-	-	
		Moules	un plateau *	-	-	-	
		Crevettes	un plateau *	-	-	-	 
		Crevettes	un plateau *	-	-	-	 
	Poisson frit à l'air	Poisson pané	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Filet de poisson	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Poisson entier	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Fruits de mer	-	-	-	-	 
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	
		Pommes de terre [surgelées]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	
		Légumes farcis	0,1 - 0,5 kg [chacun]	-	-	-	
		Autres légumes	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	
	Légumes gratinés	Gratin de pommes de terre	un plateau *	-	-	-	
		Gratin de tomates	un plateau *	-	-	-	
		Gratin de poivrons	un plateau *	-	-	-	
		Gratin de brocolis	un plateau *	-	-	-	
		Gratin de chou-fleur	un plateau *	-	-	-	
		Légumes en Gratin	un plateau *	-	-	-	
	Légumes frits à l'air	Frites maison	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Potatoes	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Mélange de légumes	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 
		Chips de courgettes	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 
		Pommes de terre frites [surgelées]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Petits pains [surgelés]	-	-	-	-	 
BOULANGERIE SALÉE	Gâteau salé		0,8 - 1,2 kg *	-	MED	-	
	Strudel aux légumes		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	

* quantité suggérée

ACCESSOIRES					
	Grille	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Gouttière / Lèche-frite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Plateau Air Fry

TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNE- MENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
BOULANGERIE SALÉE	Pain	Petits pains 	60 - 150 g [chacun]	-	-	-	
		Pain moyen	200 - 500 g [chacun]*				
		Pain de mie 	400 - 600 g [chacun]	-	-	-	
		Gros pain 	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	
		Baguettes 	200 - 300 g [chacun]	-	-	-	
		Pain spécial	un plateau *	-	-	-	
	Pizza & Focaccia	Pizza ronde	Ronde	-	-	-	
		Pizza épaisse	Lèche-frite	-	-	-	
		Pizza [surgelée]	1 couche*	-	-	-	
			2 couches*	-	-	-	 
			3 couches*	-	-	-	  
			4 couches*	-	-	-	   
		Focaccia fine	un plateau *	-	-	-	
		Focaccia épaisse	un plateau *	-	-	-	
PÂTISSERIE	Génoise en moule		0,5 - 1,2 kg	-	-	-	
	Biscuits		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Croissants		un plateau *	-	-	-	
	Croissants [surgelés]		un plateau *	-	-	-	
	Pâte à choux		un plateau *	-	-	-	
	Meringues		10 - 30 g [chacune]	-	-	-	
	Tarte		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Tarte aux fruits		0,5 - 2 kg	-	-	-	

* quantité suggérée

ACCESSOIRES					
	Grille	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Gouttière / Lèche-frite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Plateau Air Fry



TABLEAU DE CUISSON VAPEUR + CHALEUR PULSEE

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

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

ACCESSOIRES					
	Grille	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Sonde autoportante



TABLEAU 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, étalez une fine couche d'huile sur la surface de l'aliment.
Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

FONCTIONS	 Air Fry		
ACCESSOIRES	 plateau Air Fry	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Gouttière / Lèchefrite ou Plat à four sur grille

TABLEAU DE CUISSON

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

FONCTIONS									
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo gril	Maxi Cooking	Cook 4	Prog. Éco	Pizza
ACCESSOIRES									
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique			Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique		Lèchefrite/plaque de cuisson		Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

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

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

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

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

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau et des lèchefrites en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

.Portez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

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

SURFACES INTÉRIEURES

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

- Activez la fonction « Smart Clean » pour un meilleur nettoyage 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 autoportante et la sonde de cuisson (le cas échéant) au lave-vaisselle.

Le plateau Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

Attention : Le tiroir d'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 réservoir d'eau amovible.

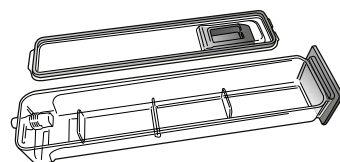
Note : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.

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



1. Pousser vers le haut le rabat arrière pour retirer le couvercle supérieur du tiroir d'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.



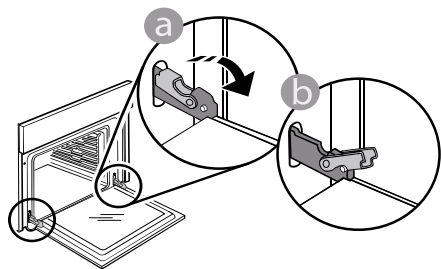
N'utilisez que de l'eau à température ambiante lorsque vous remplissez le tiroir d'eau : L'eau chaude peut affecter le fonctionnement du système de vapeur. N'utilisez que de l'eau potable.

RÉSERVOIR À EAU

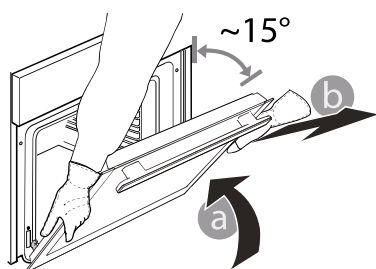
Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Détartrage » régulièrement. Après une longue période d'inutilisation des fonctions « Vapeur », il est fortement suggéré d'activer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



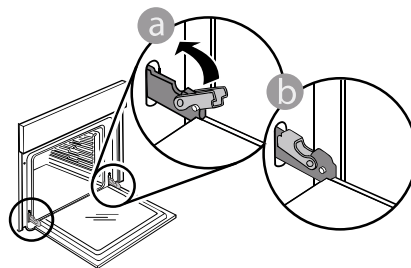
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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



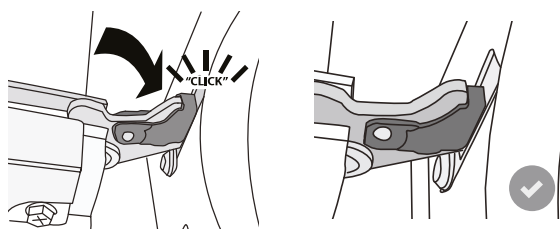
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



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



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

REMPACEMENT DE L'AMPOULE

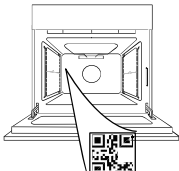
Pour le remplacement de l'ampoule, contactez le service après-vente.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
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 autoportante n'est pas correctement connectée.	Vérifier la connexion de la sonde autoportante.

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

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



®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence.





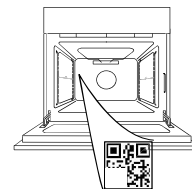
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

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

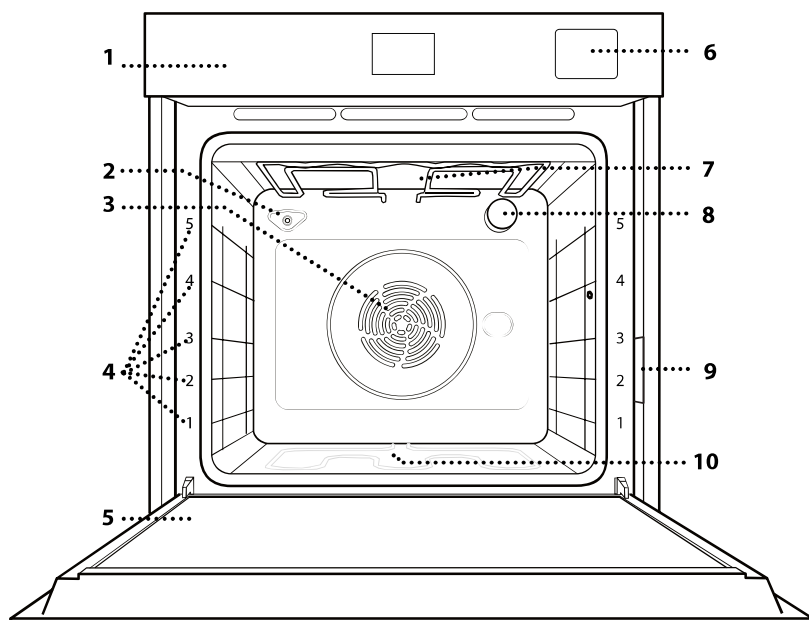


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI

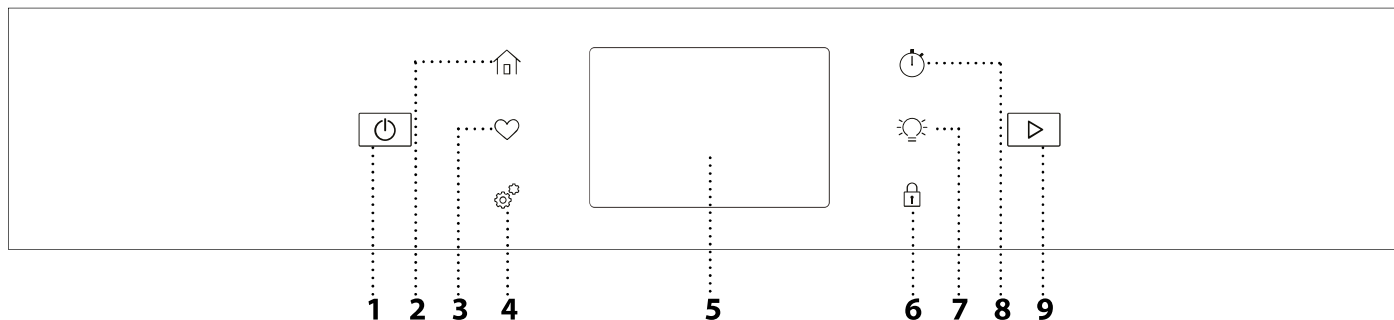


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. STRUMENTI

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

5. DISPLAY

6. BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

7. LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.

8. TIMER

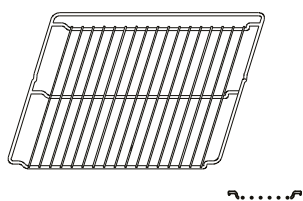
Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

9. AVVIO

Per avviare la funzione di cottura.

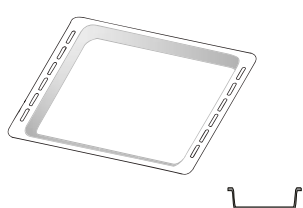
ACCESSORI

GRIGLIA



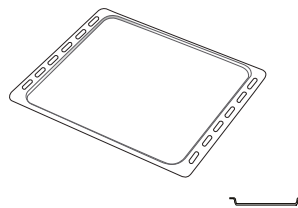
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



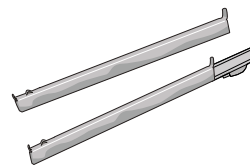
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



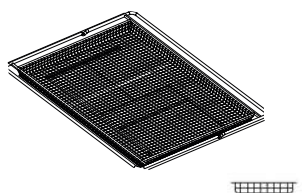
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce in papillotte, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

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

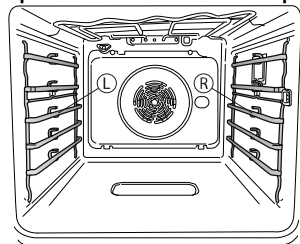
Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

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

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

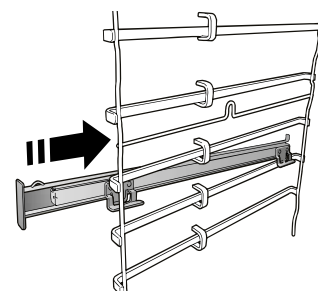
- Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta. Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.



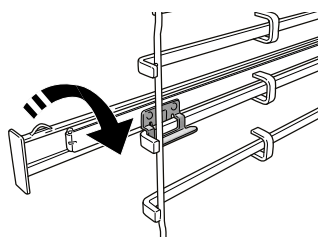
Le guide della griglia di sinistra ("L") e di destra ("R") si riconoscono dal logo indicato in questa immagine.

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



MODALITÀ MANUALI

- **STATICO**

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

- **VENTILATO**

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

- **TERMOVENTILATO**

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

- **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.

- **TURBO GRILL**

Per arrostiti 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.

- **PRERISCALDAMENTO VELOCE**

Per preriscaldare rapidamente il forno.

- **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.

- **VAPORE**

- » **VAPORE AUTO**

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso.

Il forno inietta automaticamente la giusta quantità di vapore in base alla temperatura selezionata, per ottenere risultati di cottura ottimali.

- » **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 l'interno tenero e succoso. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dessert. Per maggiori informazioni sui cicli di cottura manuali termoventilato + vapore, consultare la Tabella di cottura "Vapore + Aria".

- **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.

- » **SCONGELARE**

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio.

- » **MANTENIMENTO IN CALDO**

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

- » **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.

- » **PIATTI PRONTI**

Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

- » **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.

- » **CICLO ECO ***

Per cuocere arrostiti 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.

• ALIMENTI 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.

6th
sense

MODALITÀ AUTO

Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. Non è necessario preriscaldare il forno.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

USO DEL DISPLAY TOUCH



Per selezionare o confermare:

Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.



Per scorrere lungo un menu o un elenco:

Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.

Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

Per tornare alla schermata precedente:

Toccare ← .

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

1. SELEZIONE DELLE PREFERENZE DI LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

2. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data.

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.

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 . Aprire le Preferenze e selezionare "DUREZZA ACQUA". Toccare "IMPOSTA" per confermare. 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

Toccare "IMPOSTA" 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 alla temperatura di 200 °C per circa un'ora. Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display consente di scegliere tra le Modalità manuali e le Modalità 6th Sense.

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL / LIVELLO VAPORE

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.

In base alla funzione selezionata, è possibile attivare o disattivare il preriscaldamento con una specifica levetta.

DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare la sezione Time (Tempo) o "Set Cook Time" (Imposta tempo di cottura) dopo aver premuto START (Avvio).
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare una durata impostata durante la cottura e gestire così manualmente il termine della cottura, è possibile toccare il valore della durata e impostare "0" oppure aprire il menu a tre punti e modificare il tempo di cottura.

Se si desidera interrompere il ciclo, aprire il menu a tre punti e selezionare "Stop Cooking" (Interrompi cottura).

3. IMPOSTAZIONE DELLE MODALITÀ AUTOMATICHE 6TH SENSE

Le Modalità Auto 6th Sense consentono di preparare un'ampia varietà di piatti, scegliendo tra quelli indicati nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

Inoltre, grazie a uno speciale sensore in grado di rilevare il grado di umidità degli alimenti, alcune funzioni 6th Sense permettono di cuocere in modo ottimale qualsiasi tipo di alimento senza alcuna impostazione: il sensore interromperà la cottura esattamente al momento giusto. Negli ultimi minuti di cottura, sul display comparirà un conto alla rovescia indicante il tempo residuo.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono visualizzate per categorie di alimenti nel menu "ALIMENTI 6th SENSE" (vedere le relative tabelle).

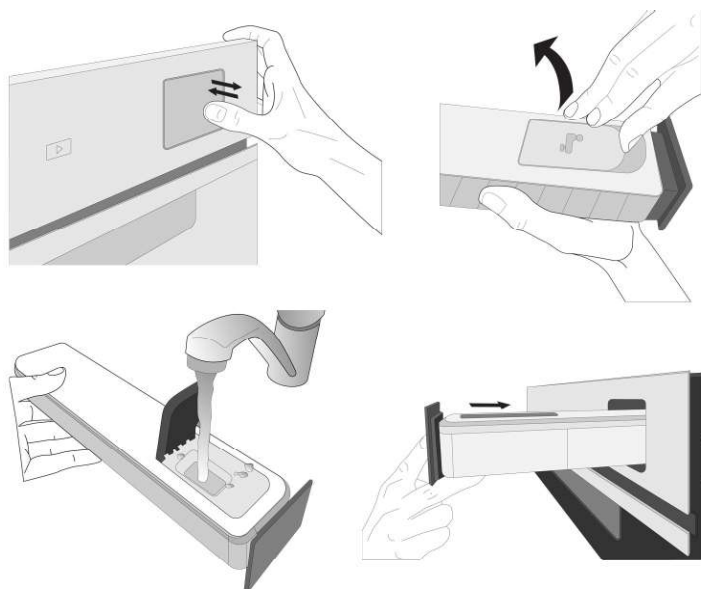
- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

. COTTURA A VAPORE

Selezionando "Vapore" o "Termoventilato + vapore" all'interno delle 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 richiesto sul display con l'indicazione "RIEMPI CASSETTO", 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.

4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata. È possibile selezionare l'ora di inizio o l'ora in cui si desidera che gli alimenti siano pronti in base alle funzioni selezionate.
- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "SET" (Imposta) per dare inizio al tempo di attesa.
- Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

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.

- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare "SKIP DELAY" (Salta avvio ritardato).

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare. Tutte le opzioni disponibili per la modifica possono essere esplorate aprendo il menu a tre punti nella parte inferiore sinistra del display.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, viene emesso un segnale acustico e il display indica "OVEN READY" (Forno pronto).

- Aprire la porta.
- Posizionare gli alimenti nel forno.
- Chiudere la porta e toccare il pulsante "Start now" (Avvia ora) o "START" (Avvio) per avviare la cottura.

inserirli 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 possibile modificare l'impostazione predefinita dell'opzione di preriscaldamento per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.
- Utilizzare la levetta dedicata al preriscaldamento in basso a destra del display per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Alcune Modalità Auto 6th Sense richiedono 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 toccare "START" (Avvio) per riprendere la cottura.

Allo stesso modo, nell'ultimo 5% del tempo di cottura, prima della fine della cottura, il forno chiede 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 toccare "START" (Avvio) per riprendere la cottura.

8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata. Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.

- Toccare "ADD TO FAV" (Aggiungi a preferiti) per salvare tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare "+ 5 min" per prolungare la cottura

9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno riconosce automaticamente le funzioni più utilizzate. Dopo un certo numero di utilizzi, verrà richiesto di aggiungere la funzione ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

Una volta terminata una funzione, toccare "AGGIUNGI AI PREFERITI" per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere  : In questo menu vengono elencate tutte le funzioni salvate. Toccare "START" (Avvio) per attivare la funzione di cottura selezionata.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata dei preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare l'icona dei tre puntini nell'angolo in alto a destra.
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

Se si desidera rimuovere una funzione specifica, in questo menu si trova l'opzione "DELETE FAVORITE" (Cancella preferiti).

10. STRUMENTI

Premere  per aprire il menu "Strumenti" in qualsiasi momento. Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.



CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente. Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere l'opzione timer cucina.

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "PAUSE" (Pausa) per mettere in pausa il timer. È quindi possibile toccare "RESUME" (Riprendi) per riavviare il timer.
- Toccare "CANCEL" (Annulla) per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "+1 min" per aumentare la durata di 1 minuto.



LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.



SMART CLEAN

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



AUTO PULIZIA PYRO

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Sono disponibili tre cicli di autopulizia di durata differente: Alto, Medio, Basso.

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 ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta.

- Scegliere uno dei cicli disponibili in base alle proprie esigenze.
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione selezionata. 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.

Note: Il ciclo pirolitico può essere attivato anche quando il serbatoio è pieno d'acqua.

Dopo avere selezionato il ciclo, è possibile posticipare l'avvio della pulizia automatica. Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di fine come indicato nella sezione corrispondente.

DECALCIFICARE

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.

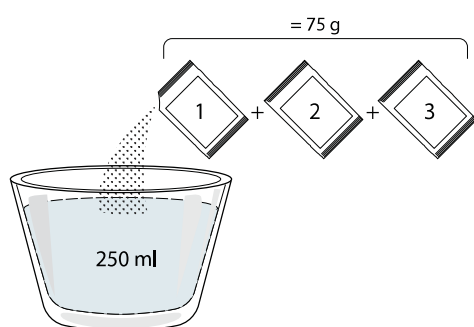
Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorsi 30 minuti dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta

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: RISCIAQUO (30 MIN.)

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

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.



CONTROL LOCK (BLOCCO TASTI)

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per sbloccare l'apparecchio, premere a lungo il tasto di blocco sul touch pad.



PREFERENZE

Per modificare diverse impostazioni del forno, selezionare la modalità Sabbath e disattivare "Demo Mode" (Modalità Demo).



INFO

. 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 un raffreddamento leggermente superiore.

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 quando 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 E PASTA AL FORNO	Freschi	Lasagna		0,5 - 3 kg	-	MED	-	 2
	Surgelati	Lasagna		0,5 - 3 kg	-	-	-	 2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg	-	-	-	 2
CARNE	Manzo	Roast Beef		0,6 - 2 kg	MED	MED	-	 3
		Bistecca		2 - 4 cm	MED	-	2/3	 5  4
		Polpette di hamburger		1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 5  4
	Maiale	Arrosto di maiale		0,6 - 2,5 kg	-	MED	-	 3
		Costine di maiale		0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	 5  4
		Bacon		0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 5  4
	Pollo	Pollo fritto ad aria	Pollo intero	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	 4  2
			Petto di pollo	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
			Pezzi di pollo	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 4  2
			Bastoncini di pollo	-	-	-	-	 4  2
			Cotolette impanate	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
			Alette di pollo	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 4  2
			Nugget di pollo [surgelati]	-	-	-	-	 4  2
			Alette di pollo [surgelate]	-	-	-	-	 4  2
	Anatra arrosto	Filetto/petto d'anatra		1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Tacchino arrosto	Filetto/petto di tacchino		1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Carne frita ad aria	Spiedini di carne		0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	 4  2
		Costolette di maiale		1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Polpette di hamburger		1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Salsicce & wurstel		1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Cotolette impanate		1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti e bistecche arrosto	Bistecca di tonno		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 3  2
		Trancio di salmone		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 3  2
		Bistecca di pesce spada		0,5 - 3 cm	-	-	3/4	 3  2
		Filetto di merluzzo		0,1 - 0,3 kg	-	-	-	 3  2
		Filetto di spigola		0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 3  2

* Quantità consigliata

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY

6th sense **TABELLA DI COTTURA**

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti e bistecche arrosto	Filetto di orata	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 3  2
		Altri filetti	0,5 - 3 cm	-	-	-	 3  2
		Filetti [surgelati]	0,5 - 3 cm	-	-	-	 3  2
	Pesce alla griglia	Capesante	una teglia *	-	-	-	 4
		Cozze	una teglia *	-	-	-	 4
		Gamberetti	una teglia *	-	-	-	 4  3
		Gamberoni	una teglia *	-	-	-	 4  3
	Pesce fritto ad aria	Pesce impanato	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Filetti di pesce	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Pesce intero	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Frutti di mare	-	-	-	-	 4  2
VERDURE	Verdure arrostite	Patate	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	 3
		Patate [surgelate]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	 4
		Verdure ripiene	0,1 - 0,5 kg [l'uno]	-	-	-	 3
		Altre verdure	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 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
	Verdure fritte ad aria	Patatine fritte fatte in casa	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Patate a fette	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Verdure miste	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 4  2
		Chips di zucchine	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 4  2
		Patate fritte [surgelate]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Involtini primavera [surgelati]	-	-	-	-	 4  2
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Torta salata		0,8 - 1,2 kg *	-	MED	-	 2
	Strudel di verdure		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 2

* Quantità consigliata

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY

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	Panetteria	Panini 	60 - 150 g [l'uno]	-	-	-	
		Pane di medie dimensioni	200 - 500 g [l'uno]*	-	-	-	
		Pane per tramezzini 	400 - 600 g [l'uno]	-	-	-	
		Pane Grande 	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	
		Baguette 	200 - 300 g [l'una]	-	-	-	
		Pane speciale	una teglia *	-	-	-	
	PIZZA & FOCACCIA	Pizza al piatto	Rotonda	-	-	-	
		Pizza alta	Leccarda	-	-	-	
		Pizza [surgelata]	1 strato*	-	-	-	
			2 strati*	-	-	-	 
			3 strati*	-	-	-	  
			4 strati*	-	-	-	   
		Focaccia sottile	una teglia *	-	-	-	
		Focaccia spessa	una teglia *	-	-	-	
PRODOTTI DA FORNO DOLCI	Pan di spagna		0,5 - 1,2 kg	-	-	-	
	Biscotti		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Croissant		una teglia *	-	-	-	
	Croissant [surgelati]		una teglia *	-	-	-	
	Bignè		una teglia *	-	-	-	
	Meringhe		10 - 30 g [l'uno]	-	-	-	
	Torta di frutta		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Torta di frutta		0,5 - 2 kg	-	-	-	

* Quantità consigliata

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY



TABELLA DI COTTURA VAPORE + ARIA

RICETTA	LIVELLO VAPORE*	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Pasta frolla / Biscotti	BASSO	SÌ	140 - 150	35 - 55	
Tortine / Muffin	BASSO	SÌ	160 - 170	30 - 40	
Torte lievitate	BASSO	SÌ	170 - 180	40 - 60	
Pan di spagna	BASSO	SÌ	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	BASSO	SÌ	200 - 220	20 - 40	
Pagnotta	BASSO	SÌ	170 - 180	70 - 100	
Panini	BASSO	SÌ	200 - 220	30 - 50	
Baguette	BASSO	SÌ	200 - 220	30 - 50	
Patate arrosto	MEDIO	SÌ	200 - 220	50 - 70	
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	MEDIO	SÌ	180 - 200	60 - 100	
Vitello / Manzo / Maiale (pezzi)	MEDIO	SÌ	160 - 180	60 - 80	
Roast beef al sangue 1 kg	MEDIO	SÌ	200 - 220	40 - 50	
Roast beef al sangue 2 kg	MEDIO	SÌ	200	55 - 65	
Coscia d'agnello	MEDIO	SÌ	180 - 200	65 - 75	
Stinco di maiale stufato	MEDIO	SÌ	160 - 180	85 - 100	
Pollo / Faraona / Anatra (1-1,5 kg)	MEDIO	SÌ	200 - 220	50 - 70	
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi)	MEDIO	SÌ	200 - 220	55 - 65	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	MEDIO	SÌ	180 - 200	25 - 40	
Filetto di pesce	ALTO	SÌ	180 - 200	15 - 30	

*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					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia frittura ad aria



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

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 - 200	30 - 85	
		Sì	160 - 200	30 - 90	 
Biscotti		Sì	150	20 - 40	
		Sì	140	30 - 50	
		Sì	140	30 - 50	 
		Sì	135	40 - 60	  
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	
		Sì	150	30 - 50	
		Sì	150	30 - 50	 
		Sì	150	40 - 60	  
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	
		Sì	180 - 190	35 - 45	 
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringhe		Sì	90	110 - 150	
		Sì	90	130 - 150	 
		Sì	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	
		Sì	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	310	7 - 12	
		Sì	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	
		Sì	250	10 - 20	 
		Sì	220 - 240	15 - 30	  
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	
		Sì	180 - 190	45 - 60	 
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNZIONI								ECO	
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	CidoECO	Pizza
ACCESSORI									
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia		Leccarda / Teglia		Leccarda con 500 ml di acqua		

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	
		Sì	180 - 190	20 - 40	 
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagne / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30 **	 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	 
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	 
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	
Biscotti		Sì	135	50 - 70	   
Crostate		Sì	170	50 - 70	   
Pizze tonde		Sì	210	40 - 60	   
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	  
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostate (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	   
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	 
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	 
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 *	 
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* 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								ECO	
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook4	CidoECO	Pizza
ACCESSORI									
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica			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 apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

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

SUPERFICI ESTERNE

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

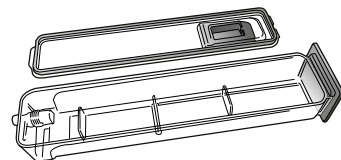
Nota: Evitare di lasciare l'acqua nel sistema per più di 2 giorni.

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.



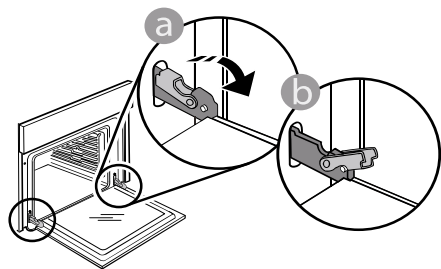
Per riempire il cassetto dell'acqua, utilizzare solo acqua a temperatura ambiente: l'acqua calda può influire sul funzionamento del sistema a vapore. Utilizzare solo acqua potabile.

BOILER

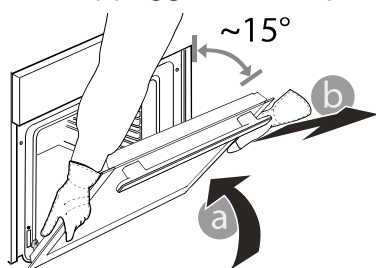
Per garantire che il forno funzioni sempre in modo ottimale e per aiutare a prevenire la formazione di depositi di calcare nel tempo, consigliamo di utilizzare regolarmente la funzione "Decalcificazione". Dopo un lungo periodo di inutilizzo delle funzioni "Vapore", si consiglia vivamente di attivare 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.

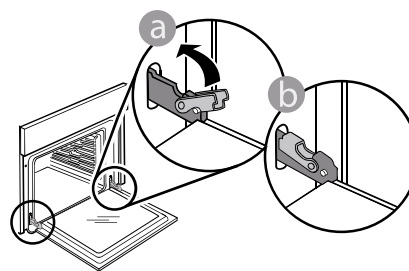


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla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

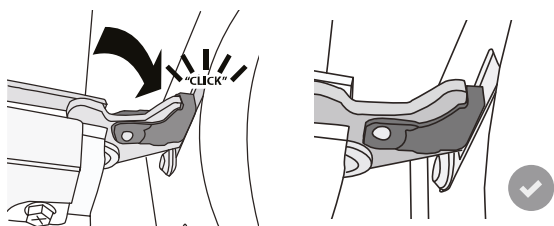


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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

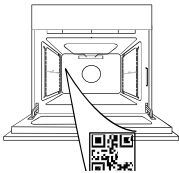
Per la sostituzione della lampadina, contattare il servizio assistenza.

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 nostro sito web docs.whirlpool.eu/docs
- In alternativa, contattare il **Servizio di Assistenza Clienti** (i contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza.

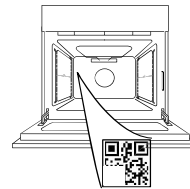


DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba,
užregistruokite gaminį svetainėje www.register10.eu

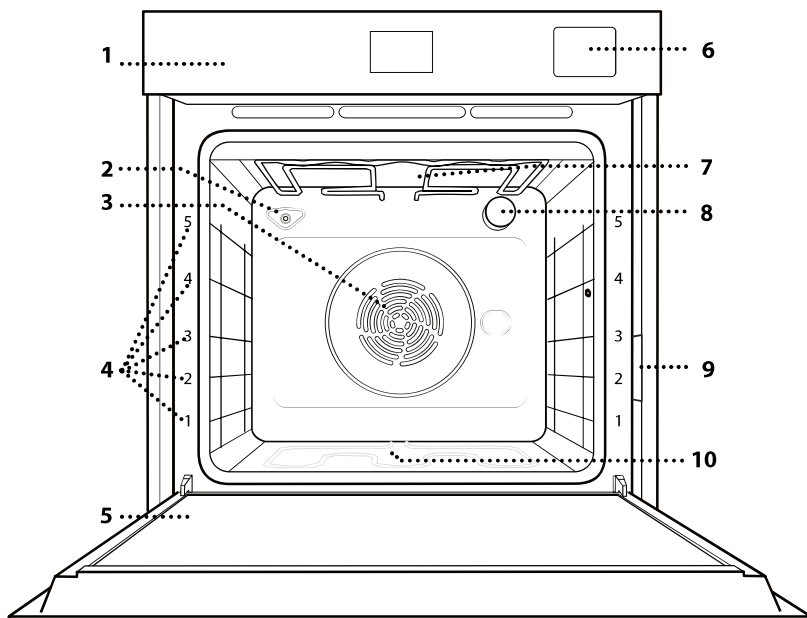


Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

**NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU
INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE
ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ**

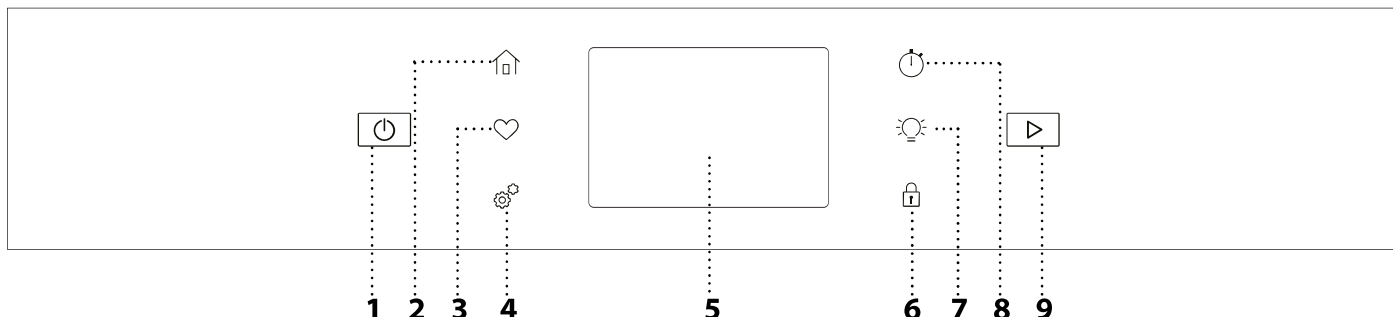


GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Drėgmės jutiklis
3. Ventilatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Vandens stalčius
7. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
8. Lempa
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDymo SKYDELIS



1. ĮJ. / IŠJ.

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

2. PAGRINDINIS

Norėdami greitai pasiekti pagrindinį meniu.

3. MĖGSTAMA

Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

4. ĮRANKIAI

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas.

5. EKRANAS

6. VALDIKLIO UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

7. LEMPUTĖ

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.

8. VIRTUVĖS LAIKMATIS

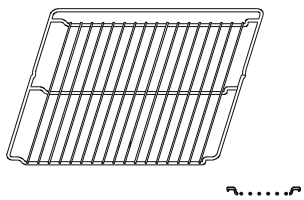
Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką.

9. PRADĖTI

Paleisti kepimo funkciją.

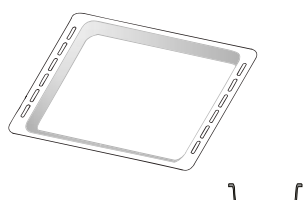
PRIEDAI

GROTELĖS



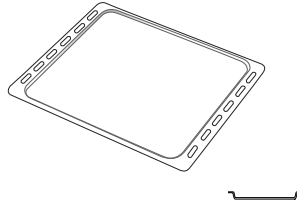
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



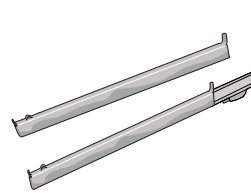
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



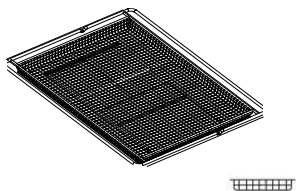
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

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

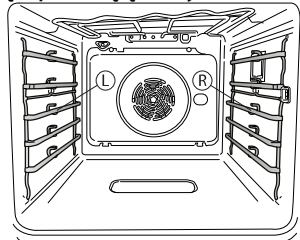
Įstatykite grotelės horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir grotelės.

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

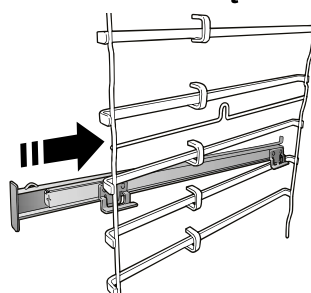
- Išimkite lentynėlių laikiklius, išsukite tvirtinimo varžtus (jei yra) abejose pusėse kaip įrankiu pasinaudodami moneta.
- Pakelkite laikiklius aukštyn ir ištraukite apatines dalis iš įvorių: dabar galite išimti skersines grotelės.

- Norėdami įstatyti skersines grotelės, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

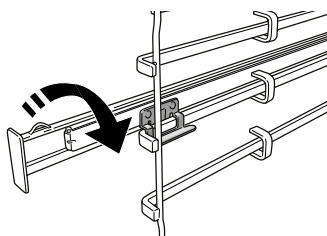


Kairės („L“) ir dešinės („R“) lentynos kreipiančiąsias galima atpažinti pagal šiame paveikslėlyje nurodytą logotipą.

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 grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS



RANKINIS REŽIMAS

• ĮPRASTINIS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

• KONVEKČINIS KEPIMAS

Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru 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.

• 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.

• 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.

• SPARTUSIS ĮKAIT.

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

• 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.

• GARAI

» AUTOMATINIS GARAS

Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus. Orkaitė automatiškai įpurškia reikiamą garų kiekį pagal pasirinktą temperatūrą, kad būtų pasiekti optimalūs kepimo rezultatai.

» GARAI+AIR

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 HIGH (Aukštą) garų lygį, gaminant mėsą – MEDIUM (Vidutini) ir LOW (Žemą), jei kepate duoną ir desertus. Daugiau informacijos apie priverstinio oro + garų ruošimo rankiniu būdu ciklus rasite „Garai + oras“ gaminimo lentelėje.

• SPECIALIOS FUNKCIJOS

» PICA

Ši funkcija leidžia iškepti puikią naminę picą greičiau nei per 10 minučių, kaip restorane.

Specialus kepimo ciklas veikia esant aukštesnei nei 300 laipsnių Celsijaus temperatūrai, todėl picos viduje būna minkštos, kraštuose traškos ir tolygiai paruduoja.

Šią funkciją derinant su „Pizza Stone WPro“ priedu ir įkaitinus 30 minučių, picą galima iškepti per 5–8 min.

Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu

» KARŠTO ORO GRUZ.

Naudodamiesi šia funkcija, galite gaminti gruzdintas bulvytes, vištienos gabalėlius ir dar daugiau naudodami mažiau aliejaus, o maistas bus maloniai traškus. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatoriui sukeliant oro cirkuliaciją. Geriausi tikėtini gaminimo rezultatai gali būti pasiekti tik naudojant karšto oro gruzdintuvės padėklą (jis yra keliuose modeliuose). Padėkite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padėklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuve lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų geriausi. Stenkitės nenaudoti daugiau nei vieno padėklo, kad išvengtumėte netolygaus gaminimo.

» ATITIRPINIMAS

Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos.

» ŠILUMOS PALAIKYMAS

Palaiko ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.

» TEŠLOS KILD.

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

» PATOGUS BŪDAS

Gaminant jau paruoštą kambario temperatūros arba šaldytuve laikomą maistą (sausainiai, pyragų mišiniai, bandelės, makaronų patiekalai ir duonos gaminiai). Ši funkcija greitai ir švelniai paruošia visus patiekalus ir ją galima naudoti šildant jau pagamintą maistą. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. Vadovaukitės ant gaminio pakuotės pateiktais nurodymais.

» „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.

» 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.

• ŠALDYTAS MAISTAS

Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

6th
sense

AUTOMATINIAI REŽIMAI

Suteikia galimybę ruošti bet kokį maistą visiškai automatiškai. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamais gaminimo lentelės nurodymais. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĮ EKRANĄ



Pasirinkimas arba patvirtinimas:

Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujamą meniu elementą.



Slinkimas meniu arba sąrašu:

Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.

Patvirtinkite nustatymus arba pereikite į kitą ekraną:

Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.

Grįžimas į ankstesnį ekraną:

Palieskite ← .

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukonfigūruoti.

Nustatymus galima keisti paspaudžiant , kad patektumėte į meniu „Rankiai“.

1. PASIRINKITE KALBOS NUOSTATAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

- Braukite per ekraną ir slinkite galimų kalbų sąrašą.
- Palieskite pageidaujamą kalbą.

2. LAIKO IR DATOS NUSTATYMAS

Jei prijungsite orkaitę prie savo namų tinklo, laikas ir data bus nustatyta automatiškai. Kitu atveju turėsite tai nustatyti rankiniu būdu

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite laiką.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Nustatę laiką turėsite nustatyti datą

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite datą.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Ilgam nutrūkus energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.

3. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 amperų): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13 amperų).

- Palieskite reikšmę dešinėje ir pasirinkite galią.
- Palieskite „GERAI“ ir užbaikite pradinį nustatymą.

4. VANDENS KIETUMO LYGIO NUSTATYMAS

Tam, kad orkaitė veiktų efektyviai, ir siekiant užtikrinti, kad ji reguliariai primintų naudotojui atlikti kalkių šalinimo ciklą, kai reikia, svarbu nustatyti teisingą vandens kietumo lygį. Norėdami jį nustatyti, įjunkite orkaitę paspausdami , paspauskite . Atidarykite nustatymus ir pasirinkite „WATER HARNESS“ (VANDENS KIETUMAS). Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite. Pagal toliau pateiktą lentelę pasirinkite tinkamą lygį,

atitinkantį jūsų vietovės vandenį:

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

Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Iš anksto nustatytas vandens kietumo lygis yra „Kietas“.

5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C ir palikite veikti apie valandą. Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite  arba palieskite bet kurią ekrano vietą.

Ekrane galėsite pasirinkti „Rankiniai režimai“ ir „6th Sense“ režimai.

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.
- Slinkite aukštyn arba žemyn ir peržiūrėkite sąrašą.
- Pasirinkite reikiamą funkciją ją paliesdami.

2. NUSTATYKITE RANKINIŲ BŪDŲ VALDOMAS FUNKCIJAS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS / GARŲ LYGIS

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.

Atsižvelgiant į pasirinktą funkciją, galima įjungti arba išjungti išankstinį kaitinimą specialiu perjungikliu.

TRUKMĖ

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Jei naudojamas laiko režimas, gaminimas orkaitėje truks jūsų pasirinktą laiką. Pasibaigus gaminimo laikui procesas sustabdomas automatiškai.

- Norėdami nustatyti trukmę, paspaudę PRADĖTI, palieskite skyrių „Time“ arba „Nustatyti kepimo laiką“.
- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

Norėdami atšaukti nustatytą trukmę gaminimo metu ir taip rankiniu būdu valdyti gaminimo pabaigą, galite bakstelėti trukmės reikšmę ir nustatyti „0“ arba galite atidaryti trijų taškų meniu ir redaguoti gaminimo trukmę.

Jei norite sustabdyti ciklą, atidarykite trijų taškų meniu ir pasirinkite „Sustabdyti gaminimą“.

3. „SET 6TH SENSE“ AUTOMATINIAI REŽIMAI

Naudodami 6th Sense Auto Modes funkcijas galite paruošti įvairių patiekalų, tereikia pasirinkti juos rodomame sąraše. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

Be to, dėl specialaus jutiklio, gebančio atpažinti maisto drėgnumą, kai kurios 6th Sense funkcijos leidžia optimaliai paruošti bet kokį maistą be jokių nustatymų: jutiklis sustabds kepimą tinkamu metu. Tik per paskutines kelias gaminimo minutes ekrane pasirodys atgalinė atskaita, rodanti likusį gaminimo laiką.

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

Funkcijos pagal maisto kategorijas rodomos „6th SENSE FOOD“ meniu (žr. susijusias lenteles).

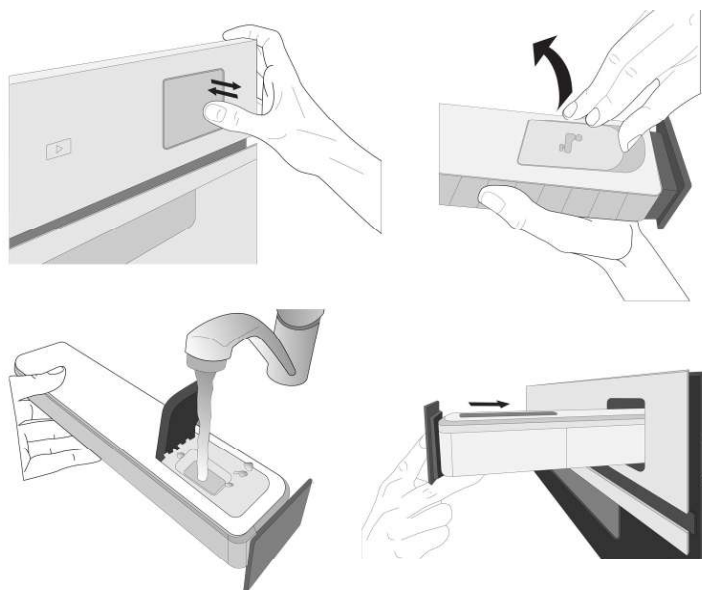
- Kai pasirenkate funkciją, nurodykite norimo gaminti maisto ypatybes (kiekį, svorį ir t. t.), kad rezultatai būtų nepriekaištingi.

. GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS

Pasirinkus „Garų“ arba „Karšto oro srautas + Garų“ rankinėse funkcijose arba vieną iš kelių „6th Sense“ skirtų receptų galima gaminti įvairius patiekalus naudojant garus. Lyginant su karštu oru naudojamu gaminant įprastai, garai pasklinda greičiau ir tolygiau. Dėl to sutrumpėja gaminimo laikas, patiekaluose lieka daugiau maistingų medžiagų, o jūs galite mėgautis puikiais ir tikrai skaniais receptais. Gaminimui naudojant garus, durelės turi būti uždarytos viso proceso metu.

Jei norite gaminti naudodami garus, norint virintuvą orkaitėje pripildyti vandens, reikės naudotis valdymo skydelio stalčiuuku.

Kai ekrane pasirodo užrašas „FILL THE DRAWER“ (PRIPILDYKITE STALČIŲ), 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.

4. SET START TIME DELAY (NUSTATYKITE PRADŽIOS ATIDĖJIMĄ)

Prieš paleidžiant funkciją galite atidėti gaminimą: Funkcija bus pradėta jūsų iš anksto pasirinktu laiku.

- Palieskite „DELSA“ ir nustatykite reikiamą pradžios laiką. Galite pasirinkti pradžios laiką arba laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas pagal pasirinktas funkcijas.
- Nustatę reikiamą atidėjimą palieskite „NUSTATYTAS“, kad būtų pradėtas skaičiuoti laukimo laikas.

- Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Pasibaigus apskaičiuotam laiko periodui funkcija bus paleista automatiškai.

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.

- Norėdami nedelsiant įjungti funkciją ir atšaukti užprogramuotą atidėjimo laiką, palieskite „PRALEISTI ATIDĖJIMĄ“.

5. PALEISTI FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę. Visas galimas keisti parinktis galima peržiūrėti atidarius trijų taškų meniu, esantį apatinėje kairėje ekrano dalyje.

Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami .

6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekrane bus rodoma įkaitinimo etapo būseną. Pasibaigus šiam etapui, pasigirs garsinis signalas ir ekrane pasirodys užrašas „ORKAITĖ PARUOŠTA“.

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite „Pradėti dabar“ arba mygtuką „START“, kad pradėtumėte gaminti maistą.

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.

Galite pakeisti numatytąjį išankstinio įkaitinimo parinktį nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.
- Norėdami įjungti arba išjungti išankstinį kaitinimą, naudokite ekrano apačioje dešinėje esantį perjungiklį „Įkaitinimas“. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

7. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Naudojant 6th Sense™ automatinis režimus funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Atidarykite dureles.
- Atlikite ekrane nurodytą veiksmą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „PRADĖTI“.

Likus 5 % 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
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „PRADĖTI“.

8. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite apskrudinti gaminamą maistą, pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.

- Palieskite „PRIDĖTI PRIE MĖGST.“ ir išsaugokite kaip mėgstamiausią.
- Pasirinkite „Papildomas apskrudinimas“, kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas.
- Palieskite „+ 5“, kad pratęstumėte kepimą

9. PARANKINIAI

Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamo recepto orkaitės nustatymus.

Orkaite automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausiųjų.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Baigę funkciją bakstelėkite „PRIDĖTI PRIE MĖGST.“, kad išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ją pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus.

IŠSAUGOJUS

Jei norite peržiūrėti mėgstamiausiųjų meniu, paspauskite : Šiame meniu bus išvardytos visos išsaugotos funkcijos. Palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite pasirinktą gaminimo funkciją.

PAKEISKITE NUSTATYMUS

Mėgstamiausiųjų ekrane prie mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Palieskite trijų taškų piktogramą viršutiniame dešiniajame kampe.
- Pasirinkite ypatybę, kurią norite pakeisti.
- Paspauskite „ĮRAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus.

Jei norite pašalinti konkrečią funkciją, šiame meniu rasite parinktį „PAŠALINTI MĖGSTAMIAUSIĄ“.

10. ĮRANKIAI

Paspauskite  ir atidarykite meniu „Įrankiai“ bet kuriuo metu. Naudodamiesi šiuo meniu galėsite rinktis iš kelių parinkčių ir keisti gaminio ar ekrano nustatymus ir parinktis.

VIRTUVĖS LAIKMATIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką. Įjungtas laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiai funkcijai. Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas:

- Paspauskite virtuvės laikmačio parinktį.

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

- Bakstelėkite „PAUZĖ“, jei norite pristabdyti laikmatį. Tada galite bakstelėti „ATNAUJINTI“, kad vėl paleistumėte laikmatį.
- Palieskite „ATŠAUKTI“ ir atšaukite laikmatį arba nustatykite naują laikmačio trukmę.
- Bakstelėkite „+1 min“, kad pailgintumėte trukmę 1 minute.

ŠVIESA

Ijungia arba išjungia orkaitės lemputę.

SMART CLEAN

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.

VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ

Naudojama siekiant aukšta temperatūra pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus. Galimi trys skirtingos trukmės savaiminio išsivalymo ciklai: Ilgas, vidutinis, trumpas.

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.

Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

- Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.
- Kad valymo rezultatai būtų optimalūs, prieš įjungdami pirolizės funkciją pašalinkite viduje likusių perteklių ir nuvalykite vidinį durelių stiklą.
- Vieną iš galimų ciklų pasirinkite pagal savo poreikius.
- Palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite pasirinktą funkciją. orkaitėje bus pradėtas automatinio išsivalymo ciklas, o durelės automatiškai užsiras; 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.

Pastaba: Pirolitinis ciklas taip pat gali būti suaktyvintas, kai rezervuaras užpildytas vandeniu.

Kai ciklas pasirenkamas, galite atidėti automatinio valymo pradžią. Palieskite „DELSA“ ir nustatykite pabaigos laiką, kaip nurodyta atitinkamame skyriuje.

KALKIŲ ŠALINIMAS

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.

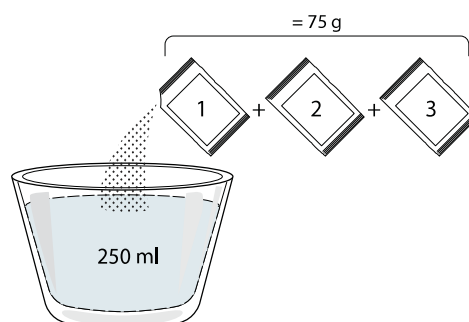
Prieš vykdant nukalkinimo etapą, prietaisas patikrins, ar virintuve liko vandens, ir, jeigu reikia, gali būti atliktas išleidimo ciklas. Tokiu atveju jūs turėsite ištuštinti stalčių po išleidimo ciklo, prieš tęsdami nukalkinimo etapą.

Pastaba: siekiant užtikrinti, kad vanduo būtų šaltas, negalima atlikti šio veiksmo po paskutiniojo ciklo (arba paskutinio karto, kai gaminyje buvo įjungtas) nepaėjus 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 <JPILKITE 0,25 L VANDENS>, į rezervuarą įpilkite 0,25 l geriamojo vandens, tada paspauskite , kad pradėtų 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.



CONTROL LOCK (VALDIKLIO UŽRAKTAS)

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Norėdami atrakinti prietaisą, ilgai spauskite jutikliniame skydelyje esantį užrakto klavišą.



PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų keitimas, šabo režimo pasirinkimas ir „demonstracinio režimo“ išjungimas.



INFORMACIJA

. PASTABOS

- Prietaiso viduje neklokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvų niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.
- Dėl aukštesnės temperatūros Picos ciklo metu jis bus šiek tiek labiau atvėsintas.

PATARIMAI

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

MĖSA

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kepate kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepęs, 10–15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją.

Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelti į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.

Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jei kepamas kepinys 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 perkelti į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

TEŠLOS KILD.

Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20–25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS				KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
TROŠKINYS IR KEPTI MAKARONAI	Šviežias	Lazanija		0,5–3 kg	-	MED	-	
	Šaldytos	Lazanija		0,5–3 kg	-	-	-	
		Vamzdeliniai makaronai		0,5–3 kg	-	-	-	
MĖSA	Jautiena	Kepta jautiena		0,6–2 kg	MED	MED	-	
		Kepsnys		2–4 cm	MED	-	2/3	 
		Mėsos paplotėliai		1,5–3 cm	-	-	3/5	 
	Kiauliena	Kepta kiauliena		0,6–2,5 kg	-	MED	-	
		Kiaulienos šonkauliai		0,5–2,0 kg *	-	-	2/3	 
		Šoninė		0,5–1,5 cm	-	-	1/2	 
	Paukštiena	Karšto oro gruzdintuvėje kepta vištiena	Viščiukas	0,6–2,5 kg	-	-	-	 
			Vištienos krūtinėlė	1-4 (cm)	-	-	-	 
			Vištienos gabalėliai	0,2-1.5 kg	-	-	-	 
			Vištienos blauzdelės	-	-	-	-	 
			Paniruotas kotletas	1-4 (cm)	-	-	-	 
			Vištienos sparneliai	0,2-1.5 kg	-	-	-	 
			Šaldyti vištienos gabalėliai	-	-	-	-	 
			Vištienos sparneliai šaldyti	-	-	-	-	 
	Kepta antiena	Antienos filė / krūtinėlė		1–5 cm	-	-	2/3	 
	Kepta kalakutiena	Kalakutienos filė / krūtinėlė		1–5 cm	-	-	2/3	 
	Karšto oro gruzdintuvėje kepta mėsa	Mėsos iešmeliai		0,2-1.5 kg	-	-	1/2	 
		Kiaulienos kapotinis		1-4 (cm)	-	-	-	 
		Mėsos paplotėliai		1-4 (cm)	-	-	-	 
		Dešros ir dešrelės		1,5-3.5 (cm)	-	-	-	 
		Paniruotas kotletas		1-4 (cm)	-	-	-	 
ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Kepti filė gabalėliai ir kepsniai	Tuno kepsnys		1-3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Lašišos kepsnys		1-3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Kardžuvės kepsnys		0,5–3 (cm)	-	-	3/4	 
		Menkės filė		0,1-0.3 kg	-	-	-	 
		Jūrinio ešerio filė		0,05-0.15 kg	-	-	-	 

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Kepti filė gabalėliai ir kepsniai	Jūrinio karšio filė	0,05-0.15 kg	-	-	-	 
		Kitos Filė	0,5–3 (cm)	-	-	-	 
		Šaldytos filė	0,5–3 (cm)	-	-	-	 
	Ant grotelių keptos jūrų gėrybės	Šukutės	vienas padėklas *	-	-	-	
		Midijos	vienas padėklas *	-	-	-	
		Krevetės	vienas padėklas *	-	-	-	 
		Karal. krevetės	vienas padėklas *	-	-	-	 
	Karšto oro gruždintu- vėje kepta žuvis	Paniruota žuvis	1,5-3.5 (cm)	-	-	-	 
		Žuvies filė	1,5-3.5 (cm)	-	-	-	 
		Žuvis	0,4-0.8 kg	-	-	-	 
		Vėžiagyviai	-	-	-	-	 
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Bulvės	0,5-1.5 kg*	-	MED	-	
		Bulvės (šaldytos)	0,5-1.5 kg*	-	MED	-	
		Įdarytos daržovės	0,1–0,5 kg [kiekvienas]	-	-	-	
		Kitos daržovės	0,5–1,5 kg	-	MED	-	
	Daržovių apkepas	Bulvių apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
		Pomidorų apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
		Paprikų apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
		Brokolių apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
		Žiedinių kopūstų apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
		Daržovių apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
	Oro gruždintu- vėje keptos daržovės	Naminės bulvytės	0,3-0.8 kg	-	-	-	 
		Bulvės (skilt.)	1-4 (cm)	-	-	-	 
		Daržovių mišinys	0,3-0.8 kg	-	-	2/3	 
		Cukinių traškučiai	0,2-0.5 kg	-	-	-	 
		Keptos bulvės (šaldytos)	0,3-0.8 kg	-	-	-	 
		Šaldyti "Spring Rolls"	-	-	-	-	 
SŪRŪS KENPINIAI	Sūrus pyragas		0,8-1.2 kg*	-	MED	-	
	Daržovių štrudelis		0,5–1,5 kg	-	MED	-	

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruždintuvės padėklas

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
SŪRŪS KENPINIAI	Duona	Bandelės 🍞	60-150 g [kiekviena]	-	-	-	3
		Vidutinio dydžio duona	200-500 g [kiekviena]*				3
		Sumuštinių kepalukas 🍞	400-600 g [kiekvienas]	-	-	-	2
		Didelis duonos kepalas 🍞	0,7-2.0 kg	-	-	-	2
		Prancūziški batonai 🍞	200-300 g [kiekvienas]	-	-	-	3
		Speciali duona	vienas padėklas *	-	-	-	2
	Pica / fokačija	Apvali pica	apskrita	-	-	-	2
		Stora pica	padėklas	-	-	-	2
		Pica [šaldyta]	1 sluoksniš*	-	-	-	2
			2 sluoksniš*	-	-	-	4 1
			3 sluoksniš*	-	-	-	5 3 1
			4 sluoksniš*	-	-	-	5 4 2 1
		Fokačija nedidelė	vienas padėklas *	-	-	-	2
		Fokačija didelė	vienas padėklas *	-	-	-	2
SALDŪS KEPINIAI	Biskvitinis pyragaitis skardoje		0,5-1,2 kg	-	-	-	2
	Sausainiai		0,2-0,6 kg	-	-	-	3
	Kruasanai		vienas padėklas *	-	-	-	3
	Kruasanai (šaldyti)		vienas padėklas *	-	-	-	3
	Plikyti pyragaičiai		vienas padėklas *	-	-	-	3
	Morengai		10-30 g [kiekvienas]	-	-	-	3
	Pyragas		0,4-1.6 kg *	-	-	-	3
	Štrudelis		0,4-1,6 kg	-	-	-	3
	Vaisinis pyragas		0,5-2 kg	-	-	-	2

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	



GARAI + KEPIMO ORU LENTELĖ

RECEPTAS	GARŲ LYGIS*	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Trapios tešlos kepiniai / sausainiai	MAŽAS	TAIP	140 - 150	35-55	
Mažas pyragas / bandelės	MAŽAS	TAIP	160 - 170	30-40	
Mieliniai pyragai	MAŽAS	TAIP	170-180	40-60	
Biskvitinis pyragai	MAŽAS	TAIP	160 - 170	30-40	
Fokačija	MAŽAS	TAIP	200-220	20-40	
Duonos kepalas	MAŽAS	TAIP	170 -180	70 - 100	
Duonelė	MAŽAS	TAIP	200-220	30-50	
Prancūziškas batonas	MAŽAS	TAIP	200-220	30-50	
Keptos bulvės	VID.	TAIP	200-220	50-70	
Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg	VID.	TAIP	180-200	60 - 100	
Veršiena / jautiena / gabaliukai	VID.	TAIP	160-180	60-80	
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	VID.	TAIP	200-220	40 - 50	
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	VID.	TAIP	200	55 - 65	
Ėriuko koja	VID.	TAIP	180-200	65 - 75	
Kiaulienos kojos troškiny	VID.	TAIP	160-180	85 - 100	
Vištiena / perlinė višta / antiena 1-1,5 kg	VID.	TAIP	200-220	50-70	
Vištiena / perlinė višta / antiena (gabalėliai)	VID.	TAIP	200-220	55 - 65	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	VID.	TAIP	180-200	25 - 40	
Žuvies filė	DIDELIS	TAIP	180-200	15-30	

*Atkreipkite dėmesį į tai, kad pasirinkus funkciją „Steam Auto“ ši sąsaja turi būti praleista. Orkaitė automatiškai parinks geriausią garų lygį, tinkantį pasirinktai temperatūrai.

PRIEDAI					
Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	

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 
	Žuvies lazdelės		500 g	Taip	220	15–20	 4 
	Svogūnų žiedai		500 g	Taip	200	15–20	 4 
DARŽOVĖS	Šviežios cukinijos su džiovėsėliais		400 g	Taip	200	15–20	 4 
	Naminės bulvytės		300–800 g	Taip	200	20–40	 4 
	Daržovių mišinys		300–800 g	Taip	200	20–30	 4 
MĖSA IR ŽUVIS	Vištienos krūtinėlės		1–4 cm	Taip	200	20–40	 4 
	Vištienos sparneliai		200–1500 g	Taip	220	30–50	 4 
	Paniruotas kotletas		1–4 cm	Taip	220	20–50	 4 
	Žuvies filė		1–4 cm	Taip	220	15–25	 4 

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

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30–50	
		Taip	160	30–50	
		Taip	160	30–50	
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160 – 200	30–85	
		Taip	160 – 200	30–90	
Sausainiai		Taip	150	20–40	
		Taip	140	30–50	
		Taip	140	30–50	
		Taip	135	40–60	
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20–40	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	40–60	
Bandelės su įdaru		Taip	180–200	30–40	
		Taip	180–190	35 - 45	
		Taip	180–190	35 - 45 *	
Morengai		Taip	90	110 - 150	
		Taip	90	130 - 150	
		Taip	90	140 - 160 *	
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190 - 250	15–50	
		Taip	190 - 230	20–50	
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	310	7–12	
		Taip	220 - 240	25 - 50 *	
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	
		Taip	250	10 - 20	
		Taip	220 - 240	15–30	
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180–190	45–55	
		Taip	180–190	45–60	
		Taip	180–190	45 - 70 *	

FUNKCIJOS								ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis keptimas	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook4	Ekociklas	Pica
PRIEDAI									
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos			Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos		Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda		Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190–200	20–30	
		Taip	180–190	20–40	
		Taip	180–190	20 - 40 *	
Lazanija / apkepai su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190–200	45–65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		-	170	110 - 150	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190–200	80 - 130	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50 - 60	
Skrebutis		-	3 (aukštas)	3 - 6	
Žuvies filė / kepsniai		-	2 (vid.)	20 - 30 **	
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2–3 (vidutinė – aukšta)	15 - 30 **	
Kepta vištiena 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55 - 70 ***	
Ėriuko koja / kojos		-	2 (vid.)	60 - 90 ***	
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35 - 55 ***	
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10–25	
Sausainiai	4 COOK Sausainiai	Taip	135	50–70	
Tartaletės	4 COOK Tartaletės	Taip	170	50–70	
Apvali pica	4 COOK Pica	Taip	210	40–60	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjausniai (1 lygis)	4 COOK Menu	Taip	190	40–120 *	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100 *	
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 100 *	
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 *	
Įdaryti dideli mėsos gabalai	ECO	-	200	80 - 120 *	
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)	ECO	-	200	50–100 *	

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus pusei gamtinimo laiko maistą apverskite.

*** Praėjus dviem trečdaliams gamtinimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

FUNKCIJOS									
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepinimas	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	ECO	Pica
PRIEDAI									
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens				

Whirlpool

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 įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusius nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Įjungę „Smart Clean“ funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius. (Tik tam tikruose modeliuose).
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

Neplaukite maisto ir mėsos termometro (jei yra) indaplovėje. Skrudinimo karštu oru padėklą (jei yra) galima plauti indaplovėje.

VANDENS STALČIAUS TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Įspėjimas: vandens stalčiaus negalima plauti indaplovėje: sugadinimo pavojus!

Kiekvieno gaminimo su garais ciklo pabaigoje, po maždaug 30 minučių orkaitė automatiškai atlieka apie vieną minutę trunkantį išleidimo ciklą, taip visą vandenį iš sistemos nukreipdama į ištraukiamą stalčių.

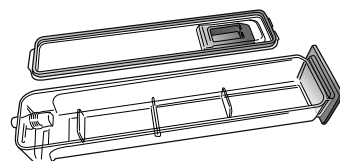
Pastaba: stenkitės nepalikti vandens sistemoje ilgiau nei 2 dienas.

Norėdami visiškai pašalinti viduje esantį vandenį arba išvalyti vidinius paviršius, galite atidaryti vandens stalčių:



1. Stumkite į viršų galinį dangtelį, kad nuimtumėte vandens stalčiaus viršutinį dangtelį.

2. Baigę valyti stalčių, galite jį uždaryti įkišdami du priekinius dangtelius į priekines angas ir nuspausdami galinę pusę.



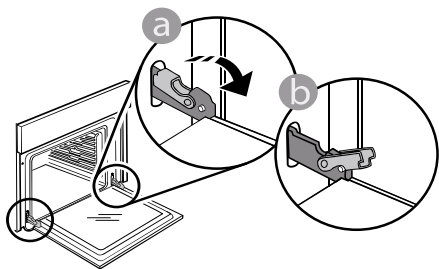
Į vandens stalčių pilkite tik kambario temperatūros vandenį: karštas vanduo gali paveikti garų sistemos veikimą. Naudokite tik geriamąjį vandenį.

VIRINTUVAS

Siekiant užtikrinti optimalų orkaitės veikimą ir apsaugoti nuo kalkių nuosėdų, rekomenduojama reguliariai naudoti „Nuosėdų šal.“ funkciją. Jei ilgą laiką nenaudojote funkcijos „Garai“, rekomenduojame gaminimo ciklą pradėti esant tuščiai orkaite ir visiškai užpildžius talpyklą.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

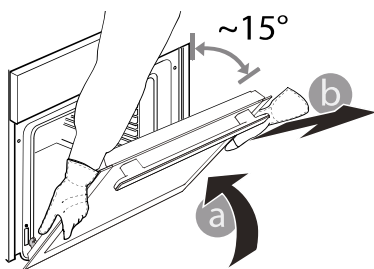
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

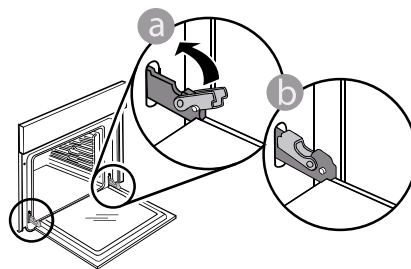
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

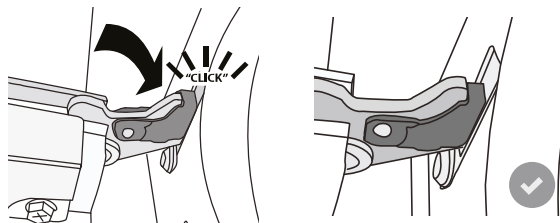


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksiatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksiatoriai yra tinkamoje padėtyje.



5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

LEMPUTĖS KEITIMAS

Dėl lemputės keitimo kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

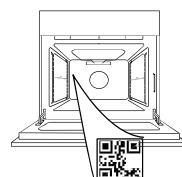
TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį, 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 zondų 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
- Apsilankę mūsų svetainėje adresu docs.whirlpool.eu/docs
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.





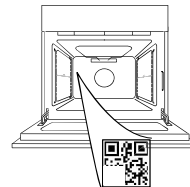
**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL
IZSTRĀDĀJUMU!**

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē **www.register10.eu**

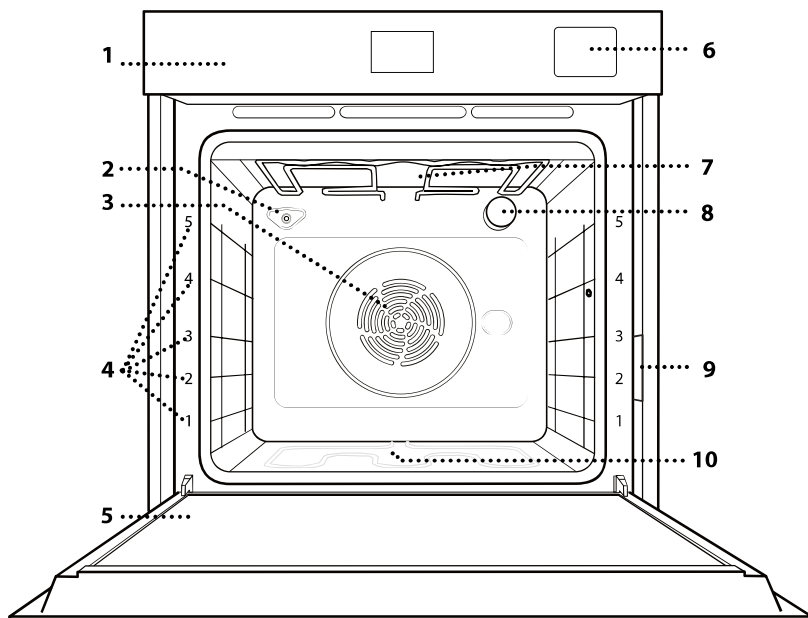


Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

**LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES
QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS**

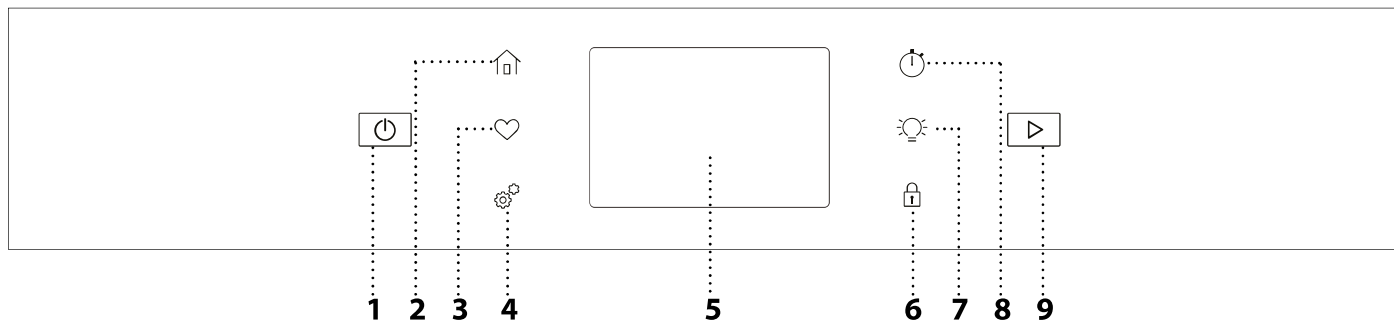


PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Mitruma sensors
3. Ventilators un lokveida sildelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Ūdens atvilktnē
7. Augšējais sildelements/grils
8. Apgaismojuma spuldze
9. Datu plāksnīte (nenonēmt)
10. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. IESL./IZSL.

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni.

2. SĀKUMS

Lai iegūtu piekļuvi galvenajai izvēlei.

3. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju sarakstu.

4. RĪKI

Lai izvēlētos kādu no vairākām opcijām un mainītu cepeškrāsns iestatījumus un preferences.

5. DISPLEJS

6. VADĪBAS BLOKĒŠANA

“Vadības bloķēšana” ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiegt.

7. APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

8. VIRTUVES TAIMERIS

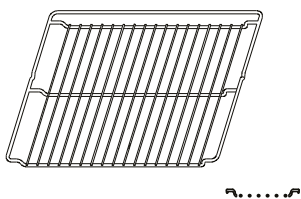
Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai.

9. SĀKT

Lai sāktu gatavošanas funkciju.

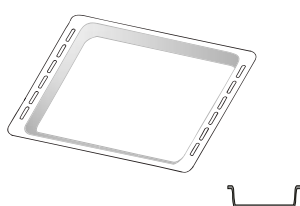
PIEDERUMI

STIEPLŪ PLAUKTS



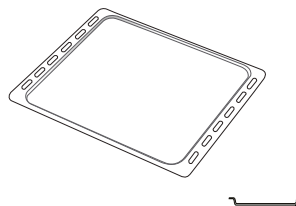
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠKIDRUMU SAVĀKŠANAS PĀPLĀTE



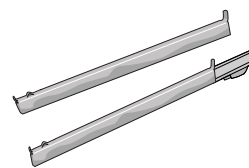
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA *



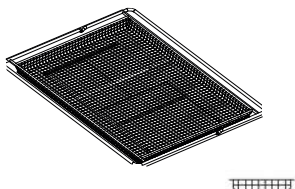
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

CEPŠANAS AR GAISU PĀPLĀTE*



Izmantojiet pārtikas produktu gatavošanai ar cepšanas ar gaisu funkciju, novietojot cepšanas paplāti zemākā līmenī, lai tajā tiktu savāktas iespējamās drupačas un noplēkušais 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

STIEPLŪ PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

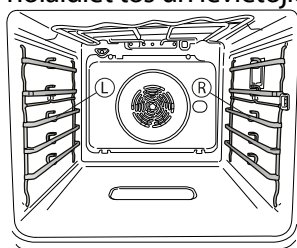
Ievietojiet stieplu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

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

PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

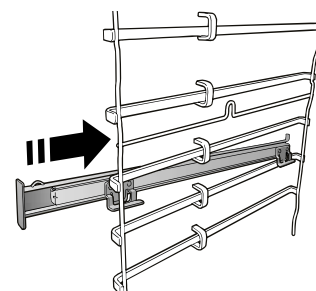
• Lai noņemtu plaukta vadotnes, izskrūvējiet stiprināšanas skrūves (ja tādas ir) abās pusēs, izmantojot monētu. Paceliet vadotnes augšup un izvelciet apakšējās daļas no iedziļinājumiem: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

• 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.



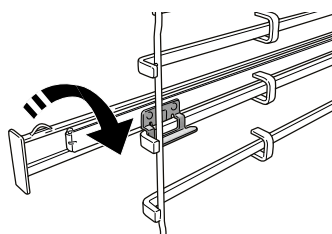
Kreiso ("L") un labo ("R") plauktu vadotnes var atpazīt pēc šajā attēlā norādītā logotipa.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA



Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slidošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.



Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNKCIJAS



MANUĀLIE REŽĪMI

• TRADICIONĀLS

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

• KONVEKCIJA

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

• PIESPIEDU GAISS

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.

• GRILS

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

• TURBO GRILS

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 stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

• ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

• 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.

• TVAIKS

» TVAIKS AUTOMĀTISKI

Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patikami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu.

Cepeškrāsns automātiski iesmidzina pareizo tvaika daudzumu, pamatojoties uz izvēlēto temperatūru, lai sasniegtu optimālus gatavošanas rezultātus.

» TVAIKS+GAISS

Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa cirkulācijas funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patikami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, ieteicams izvēlēties AUGSTU tvaika līmeni zivju gatavošanai, VIDĒJU līmeni gaļas gatavošanai un ZEMU līmeni maizes un deserta gatavošanai.

Lai iegūtu papildinformāciju par piespiedu gaisa + tvaika manuālajiem gatavošanas cikliem, dodieties uz gatavošanas tabulu "Tvaiks + gais".

• ĪPAŠAS FUNKCIJAS

» PICA

Šī funkcija ļauj mājās pagatavot lielisku picu kā restorānā mazāk nekā 10 minūtēs.

Speciālais gatavošanas cikls darbojas temperatūrā virs 300 grādiem pēc Celsija, nodrošinot picas iekšpusi mīkstu, kraukšķīgas maliņas un perfektu vienmērīgu brūnumu.

Apvienojot šo funkciju ar Pizza Stone WPro piederumu un iepriekšēju 30 minūšu uzsildīšanu, picu var izcept 5-8 minūtēs.

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

» GRILĒŠANA KARSTĀ GAISĀ

Izmantojot šo funkciju, var pagatavot frī kartupeļus, vistas nagetus un citus produktus, lietojot mazāk eļļas un padarot tos patikami kraukšķīgus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Labākus gatavošanas rezultātus var sasniegt, tikai lietojot gatavošanas ar gaisu paplāti (tiek nodrošināta dažiem modeļiem). Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Lai novērstu nevienmērīgu cepšanu, nelietojiet vairāk par vienu paplāti.

» ATKAUSĒŠANA

Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta.

» UZTURĒT SILTU

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

» RAUDZĒŠANA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pirāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

» VIENKĀRŠA GATAVOŠANA

Lai pagatavotu iepriekš pusfabrikātu pārtiku, kas glabāta istabas temperatūrā vai ledusskapī (biskvītus, kūkas, kūksus, pastas ēdienus un maizes veida produktus). Izmantojot šo funkciju iespējams ātri un saudzīgi pagatavot ēdienus, kā arī izmantot jau pagatavota ēdiena uzsildīšanai. Cepeškrāsnī nav nepieciešams iepriekš uzkarstēt. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.

» 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 neizzūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar ūdeni.

» 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.

• SALDĒTA PĀRTIKA

Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režimu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsnī nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.



AUTOMĀTISKIE REŽĪMI

Šī funkcija sniedz iespēju pagatavot visu veidu pārtiku pilnīgi automātiski. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galda. Cepeškrāsnī nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU



Lai atlasītu vai apstiprinātu:

Pieskarieties ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju.



Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:

Lai ritinātu opcijas vai vērtības, vienkārši velciet ar pirkstu pa ekrānu.

Lai apstiprinātu iestatījumus vai atvērtu nākamo ekrānu:

Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".

Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:

Pieskarieties ← .

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

Iestatījumus var mainīt secīgi, nospiežot , lai piekļūtu izvēlnei "Rīki".

1. ATLASIET VALODAS PREFERENCES

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks.

- Velciet pāri ekrānam, lai piekļūtu pieejamo valodu sarakstam.
- Pieskarieties vajadzīgajai valodai.

2. LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

Savienojot cepeškrāsnī ar jūsu mājas tīklu, laiks un datums tiks iestatīts automātiski. Citos gadījumos tie jāiestata manuāli

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu laiku.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Kad laiks ir iestatīts, nepieciešams iestatīt datumu

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Pēc ilga jaudas zuduma Jums ir vēlreiz jāiestata laiks un datums.

3. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

Cepeškrāsns ir programmēta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 ampēri) jaudu: Ja jūsu māsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, būs jāsamazina šī vērtība (13 ampēri).

- Pieskarieties labajā pusē norādītajai vērtībai, lai atlasītu jaudu.
- Pieskarieties „LABI”, lai pabeigtu sākotnējo iestatīšanu.

4. ŪDENS CIETĪBAS LĪMEŅA IESTATĪŠANA

Lai cepeškrāsns darbotos efektīvi un tiktu garantēts,

ka tā regulāri rādīs paziņojumu lietotājam par atkalķošanas cikla veikšanas nepieciešamību, ir svarīgi iestatīt pareizu ūdens cietības līmeni. Lai to iestatītu, ieslēdziet cepeškrāsnī, nospiežot , nospiediet . Atveriet Preferences un atlasiet "ŪDENS CIETĪBA". Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu. Izvēlieties pareizo ūdens līmeni jūsu reģionā, 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

Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Iepriekš iestatītā ūdens cietības pakāpe ir "Hard" (Ciets).

5. IESILDIET CEPEŠKRĀSNĪ

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsnī, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Karsējiet cepeškrāsnī līdz 200 °C apmēram vienu stundu. Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, nospiediet , vai pieskarieties ekrānam jebkurā vietā.

Displejā ir iespējams izvēlēties funkciju Manuāli un 6th Sense režīmi.

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.
- Lai apskatītu sarakstu, ritiniet to augšup vai lejup.
- Atlasiet vēlamo funkciju, tai pieskaroties.

2. MANUĀLO FUNKCIJU IESTATĪŠANA

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

TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS / TVAIKA LĪMENIS

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.

Atbilstoši izvēlētajai funkcijai varat aktivizēt vai deaktivizēt priekšsildīšanu ar īpašu slēdzi.

DARBĪBAS LAIKS

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata. Laika režīmā cepeškrāsns darbojas atlasīto laika periodu. Gatavošanas laika beigās darbība automātiski tiek apturēta.

- Lai iestatītu ilgumu, pieskarieties sadaļai Laiks vai "Iestatīt gatavošanas laiku" pēc STARTS nospiešanas.
- Pieskarieties atbilstošajiem cipariem, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
- Lai apstiprinātu, pieskarieties "NĀKAMAIS".

Lai atceltu iestatīto ilgumu gatavošanas laikā un tādējādi manuāli pārvaldītu gatavošanas beigas, varat pieskarties ilguma vērtībai un iestatīt "0" vai arī varat atvērt trīs punktu izvēlni un rediģēt gatavošanas laiku.

Ja vēlaties pārtraukt ciklu, atveriet trīs punktu izvēlni un atlasiet "Pārtraukt gatavošanu".

3. IESTATĪET 6TH SENSE AUTOMĀTISKOS REŽĪMUS

6th Sense automātiskie režīmi sniedz jums iespēju pagatavot plašu ēdienu klāstu, izvēloties kādu no saraksta. Vairums gatavošanas iestatījumu ierīce atlasa automātiski, lai tiktu sasniegts vislabākais rezultāts.

Turklāt, pateicoties īpašajam sensoram, kas spēj atpazīt ēdiena mitruma saturu, dažas no 6th Sense funkcijām ļauj sasniegt optimālu gatavošanu jebkura veida ēdienam bez jebkādiem iestatījumiem: sensors apturēs gatavošanu īstajā laikā. Tikai dažu pēdējo gatavošanas minūšu laikā displejā parādīsies atpakaļskaitīšana, norādot atlikušo gatavošanas laiku.

- Izvēlieties recepti no saraksta.

Funkcijas ir attēlotas atbilstoši pārtikas kategorijām "6th SENSE FOOD" izvēlnē (skatiet atbilstošās tabulas).

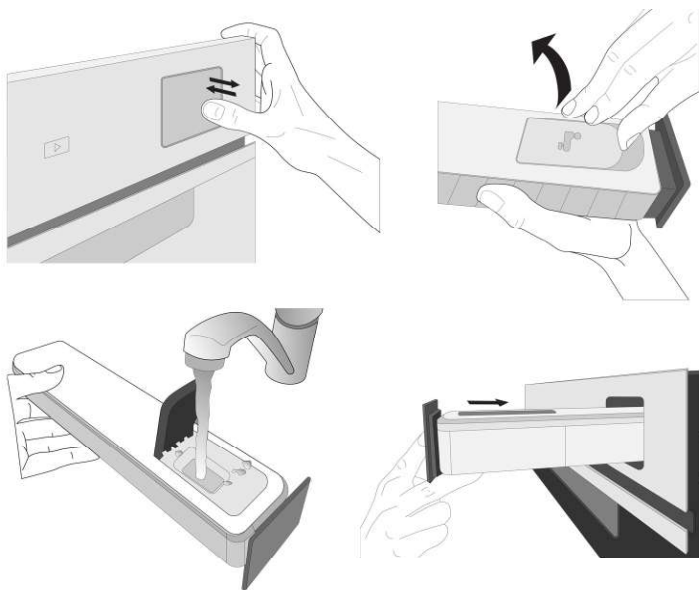
- Kad funkcija izvēlēta, lai panāktu labāko rezultātu, vienkārši norādiet tā ēdiena īpašības (daudzumu, svaru, utt.), kuru vēlaties pagatavot.

. 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 panela izvelkamo atvilktni.

Kad displejā tiek prasīts ar norādi "PIEPILDIET ATVILKTNI", izvelciet atvilktni, atveriet atvilktnes vāku un piepildiet to ar ūdeni līdz displejā norādītajam līmenim. Aizveriet atvilktni, uzmanīgi bīdot to panela virzienā, līdz atvilktnē ir pilnībā aizvērta. Pēc atvilktnes ievietošanas nospiediet SAKT, lai turpinātu gatavošanas ciklu. Atvilktnē 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.

4. SĀKUMA UN LAIKA AIZKAVES IESTATĪŠANA

Pirms gatavošanas sākšanas jūs varat izmantot laika aizkavi: Funkcija tiks sākta jūsu iepriekš atlasītajā laikā.

- Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu nepieciešamo sākuma laiku. Jūs varat izvēlēties sākuma laiku vai laiku, kurā vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs atbilstoši atlasītajām funkcijām.
- Kad nepieciešamā aizkave iestatīta, pieskarieties "IESTATĪT", lai palaistu gaidīšanas laiku.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Funkcija sāks darboties automātiski pēc aprēķinātā laika perioda.

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.

- Lai aktivizētu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, nospiediet "IZLAIST AIZKAVĒŠANU".

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

- Kad esat konfigurējuši iestatījumus, pieskarieties pie "SĀKT", lai aktivizētu funkciju.

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Jūs varat mainīt iestatītās vērtības gatavošanas laikā jebkurā brīdī, pieskaroties vērtībai, kuru vēlaties mainīt. Visas pieejamās modificējamās opcijas var izpētīt, atverot trīs punktu izvēlni displeja apakšējā kreisajā daļā.

Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot .

6. PRIEKŠSILDĪŠANA

Ja iepriekš aktivizēts, tiklīdz funkcija būs atlasīta, displejā būs redzams priekšsildīšanas posma statuss. Kad šī fāze ir pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums "KRĀSNS GATAVA".

- Atveriet durvis.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī.
- Aizveriet durvis un pieskarieties pogai "Sākt tūlīt" vai "SĀKT", lai sāktu gatavot.

Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat nomainīt noklusējuma iestatījumu priekšsildīšanas funkcijai gatavošanas funkcijām, kas Jums to ļauj izdarīt manuāli.

- Izvēlieties funkciju, kas Jums ļauj izvēlēties priekšsildīšanas funkciju manuāli.
- Izmantojiet priekšsildīšanas slēdzi displeja apakšējā labajā stūrī, lai aktivizētu vai deaktivizētu priekšsildīšanu. Tā tiks iestatīta kā noklusējuma opcija.

7. APGRIEZIET VAI PĀRBAUDIET ĒDIENU

Dažos 6th Sense automātiskajos režīmos gatavošanas laikā būs nepieciešams apgriezt ēdienu. Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Atveriet durvis.
- Veiciet darbību, kas norādīta ekrānā.
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

Tādā pašā veidā pēdējos 5% gatavošanas laika pirms gatavošanas beigām cepeškrāsns aicina pārbaudīt ēdienu.

Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Pārbaudiet ēdienu
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

8. GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums. Dažām funkcijām kad gatavošana ir pabeigta, jūs varat papildus apbrūnināt ēdienu, pagarināt gatavošanas laiku vai saglabāt funkciju izlasē.

- Pieskarieties "PIEVIENTOT IZLASEI", lai saglabātu kā izlasi.
- Atlasiet "Papildu apbrūnināšana", lai sāktu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.
- Pieskarieties pie "+ 5 min", lai gatavošana būtu ilgāka.

9. IZLASE

Izlases funkcija ļauj saglabāt cepeškrāsns iestatījumus jūsu iecienītākajai receptei.

Cepeškrāsns automātiski atpazīst visbiežāk lietotās funkcijas. Pēc noteikta lietošanas reižu skaita, tiks parādīts aicinājums pievienot funkciju izlasei.

KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?

Kad funkcija ir pabeigta, pieskarieties "PIEVIENTOT IZLASEI", lai to saglabātu izlasē. Tas ļaus jums turpmāk to ātrāk atlasīt, saglabājot tos pašus iestatījumus.

PĒC SAGLABĀŠANAS

Lai skatītu izlases izvēlni, nospiediet  : Visas saglabātās funkcijas tiks uzskaitītas šajā izvēlnē. Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu izvēlēto gatavošanas funkciju.

IESTATĪJUMU MAIŅA

Izlases ekrānā jūs varat tai pievienot attēlu vai nosaukumu, lai pielāgotu izlasi savām vajadzībām.

- Atlasiet funkciju, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties trīs punktu ikonai augšējā labajā stūrī.
- Atlasiet raksturlielumu, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties "SAGLABĀT", lai apstiprinātu izmaiņas.

Ja vēlaties noņemt kādu noteiktu funkciju, šajā izvēlnē atradīsiet opciju "DZĒST IZLASI".

10. RĪKI

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni „Rīki” izvēlni jebkurā laikā. Šajā izvēlnē iespējams izvēlēties kādu no vairākām opcijām un mainīt produkta vai ekrāna iestatījumus un preferences.



VIRTUVES TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai. Tiklīdz funkcija būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Kad virtuves taimeris ir aktivizēts, jūs varēsiet izvēlēties un aktivizēt kādu no funkcijām.

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeri:

- Nospiediet virtuves taimera opciju.
- Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.
- Pieskarieties "PAUZE", ja vēlaties apturēt taimeri.

Pēc tam varat pieskarties "ATSĀKT", lai restartētu taimerī.

- Pieskarieties "ATCELT", lai atceltu taimerī un iestatītu jaunu taimera laiku.
- Pieskarieties "+1 min", lai palielinātu ilgumu par 1 minūti.

APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

SMART CLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksta.

PYRO PAŠTĪRĪŠANA

Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas. Ir pieejamas trīs dažāda ilguma paštīrīšanas cikli: augsts, vidējs, zems.

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 sildīriņi.
- Lai iegūtu optimālus tīrīšanas rezultātus, noņemiet pārāk lielus atlikumus cepeškrāsnī un pirms pirolītiskās funkcijas izmantošanas notīriet iekšējo durvju stiklu.
- Izvēlieties kādu no pieejamajiem cikliem atbilstoši savām vajadzībām.
- Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu izvēlēto funkciju. 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.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirolīzes ciklu var aktivizēt arī tad, kad tvertne ir piepildīta ar ūdeni.

Kad cikls atlasīts, varat aizkavēt automātiskās tīrīšanas sākumu. Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu beigu laiku kā norādīts attiecīgajā sadaļā.

ATKAĻĶOŠANA

Šī īpašā funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt tvaika sistēmu labā stāvoklī. Ieslēdzot funkciju, izpildiet displejā norādītās darbības. Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 140 minūtes.

Atkaļķošanu lietotājs var uzsākt jebkurā laikā tīrīšanas izvēlnē.

Displejā tiks rādīts, kad ir laiks veikt atkaļķošanas ciklu

(skatiet tabulu tālāk).

PAZIŅOJUMS PAR ATKAĻĶOŠANU	NOZĪME
<IETEIKTA ATKAĻĶOŠANA> Tiek rādīts pēc aptuveni 15 stundu ilgas tvaika ciklu darbības*	Ieteicams veikt atkaļķošanas ciklu.
<NEPIECIEŠAMA ATKAĻĶOŠANA> Tiek rādīts pēc aptuveni 20 stundu ilgas tvaika ciklu darbības*	Atkaļķošana ir obligāta. Nav iespējams veikt tvaika ciklu, kamēr nav veikts atkaļķošanas cikls.

* ņemot vērā ūdens cietības līmeņa noklusējuma vērtību (4 — ciets). Tvaika ciklu darbības stundu skaits, kam jāpaiet, līdz tiek rādīti paziņojumi par atkaļķošanu, ir atkarīgs no ierīcē iestatītā ūdens cietības līmeņa.

Atkaļķošanu var veikt arī tad, ja lietotājs vēlas kārtīgāk iztīrīt iekšējo tvaika kontūru.

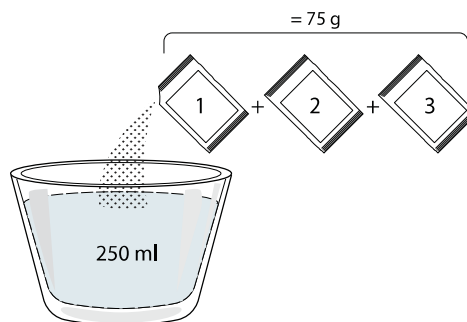
Pirms atkaļķošanas veikšanas ierīce pārbaudīs, vai tvertnē ir atlicis ūdens, un vai varēs veikt izliešanas ciklu, ja tas nepieciešams. Šādā gadījumā pēc izliešanas cikla jums būs jāiztukšo atvilktnē, pirms turpināt atkaļķošanas ciklu.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai ūdens būtu auksts, šo darbību nevar veikt, pirms nav pagājušas 30 minūtes pēc pēdējā cikla beigām (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums bija ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā displejā tiks rādīta šāda norāde: "WATER IS HOT" (Ūdens ir karsts).

» 1/2. POSMS: ATKAĻĶOŠANA (70 MIN.)

Kad displejā tiek rādīts paziņojums <PIEV. 0.25 L NO RISINĀJUMA> (Pievienot 0,25 l šķidruma), ielejiet atvilktnē atkaļķošanas šķidrumu. Lai panāktu labāko atkaļķošanas rezultātu, ieteicams uzpildīt tvertni ar šķidrumu, 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 šķidruma 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 <PIEV. 0.25L ŪDENS> (Pievienot 0,25 l šķīduma), ielejiet tvertnē 0,25 l dzeramā ūdens, pēc tam nospiediet , lai sāktu skalošanu. Neizslēdziet cepeškrāsni, kamēr nav izpildītas visas nepieciešamās funkcijas darbības.

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 sācijas 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.



CONTROL LOCK (VADĪBAS BLOKĒŠANA)

"Vadības bloķēšana" ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiegt.

Lai atbloķētu ierīci, ilgi nospiediet skārienpaliktņa bloķēšanas taustiņu.



PREFERENCES

Lai mainītu vairākus cepeškrāsns iestatījumus, atlasītu sabata režīmu un izslēgtu "Demo režīmu".



INFORMĀCIJA

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.
- Sakarā ar augstāku picas cikla temperatūru, sagaidāms, ka tas piedzīvos nedaudz augstāku dzesēšanu.

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

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

GAĻA

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

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

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

DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtējiet 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
CEPETIS UN CEPTI MAKARONI	Svaiga pārtika	Lazanja	0,5–3 kg	-	VID.	-	
	Saldēts	Lazanja	0,5–3 kg	-	-	-	
		Kaneloni	0,5–3 kg	-	-	-	
GAĻA	Liellopu gaļa	Cepta liellopu gaļa	0,6–2 kg	VID.	VID.	-	
		Steiks	2–4 cm	VID.	-	2/3	 
		Burgeru kotletes	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 
	Cūkgaļa	Cepta cūkgaļa	0,6–2,5 kg	-	VID.	-	
		Cūkgaļas ribiņas	0,5-2,0 kg*	-	-	2/3	 
		Bekons	0,5–1,5 cm	-	-	1/2	 
	Vista	Aerogrila cepta vista	Vesela vista	0,6–2,5 kg	-	-	 
			Vistas krūtiņa	1-4 cm	-	-	 
			Vistas gabaliņi	0,2-1,5 kg	-	-	 
			Vistas stilbiņi	-	-	-	 
			Panēta kotlete	1-4 cm	-	-	 
			Vistas spārniņi	0,2-1,5 kg	-	-	 
			Vistas nageti [saldēti]	-	-	-	 
			Vistas spārniņi [saldēti]	-	-	-	 
	Cepta pile	Pīles fileja / krūtiņa	1–5 cm	-	-	2/3	 
	Cepts tītars	Tītara fileja/krūtiņa	1–5 cm	-	-	2/3	 
	Aerogrila cepta gaļa	Gaļa uz iesmiņiem	0,2-1,5 kg	-	-	1/2	 
		Cūkgaļas karbonāde	1-4 cm	-	-	-	 
		Burgeru kotletes	1-4 cm	-	-	-	 
		Desas un desiņas	1,5-3,5 cm	-	-	-	 
		Panēta kotlete	1-4 cm	-	-	-	 
ZIVIS UN JŪRAS VELTES	Ceptas filejas un steiki	Tunča steiks	1-3 cm	VID.	-	3/4	 
		Laša steiks	1-3 cm	VID.	-	3/4	 
		Zobenzivs steiks	0,5–3 cm	-	-	3/4	 
		Mencas fileja	0,1-0,3 kg	-	-	-	 
		Jūras asara fileja	0,05-0,15 kg	-	-	-	 

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepečkrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepečpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
ZIVIS UN JŪRAS VELTES	Ceptas filejas un steiki	Jūras karūsas fileja	0,05-0,15 kg	-	-	-	 
		Citas filejas	0,5-3 cm	-	-	-	 
		Fileja [sasaldēta]	0,5-3 cm	-	-	-	 
	Grilētas jūras veltes	Eskalopi	viena panna *	-	-	-	
		Midijas	viena panna *	-	-	-	
		Garneles	viena panna *	-	-	-	 
		Lielās garneles	viena panna *	-	-	-	 
	Aerogrīlā cepta zivs	Zivs panējumā	1,5-3,5 cm	-	-	-	 
		Zivs fileja	1,5-3,5 cm	-	-	-	 
		Vesela zivs	0,4-0,8 kg	-	-	-	 
		Vēžveidīgie	-	-	-	-	 
VEGETABLES (DĀRZEŅI)	Cepti dārzeņi	Kartupeļi	0,5-1,5 kg*	-	VID.	-	
		Kartupeļi [saldēti]	0,5-1,5 kg*	-	VID.	-	
		Pildīti dārzeņi	0,1-0,5 kg [katrs]	-	-	-	
		Citi dārzeņi	0,5-1,5 kg	-	VID.	-	
	Dārzeņi panējumā	Kartupeļu gratēns	viena panna *	-	-	-	 
		Tomātu gratēns	viena panna *	-	-	-	 
		Piparu gratēns	viena panna *	-	-	-	 
		Brokoļu gratēns	viena panna *	-	-	-	 
		Ziedkāpostu sacepums	viena panna *	-	-	-	 
		Dārzeņu gratēns	viena panna *	-	-	-	 
	Aerogrīlā cepti dārzeņi	Mājās gatavoti fri kartupeļi	0,3-0,8 kg	-	-	-	 
		Kart. daiviņas	1-4 cm	-	-	-	 
		Dārzeņu maisījums	0,3-0,8 kg	-	-	2/3	 
		Cukini čipsi	0,2-0,5 kg	-	-	-	 
		Fritēti kartupeļi [saldēti]	0,3-0,8 kg	-	-	-	 
		Pildīti rullīši [saldēti]	-	-	-	-	 
SĀĻI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Sālā kūka		0,8-1,2 kg*	-	VID.	-	 
	Dārzeņu strūdele		0,5-1,5 kg	-	VID.	-	

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte

6th sense GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJA			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
SĀLI KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Maize	Bulciņas 	60-150 g [katrs]	-	-	-	
		Vidēja izmēra maize	200-500 g [katrs]*				
		Sviestmaizes šķēle 	400-600 g [katrs]	-	-	-	
		Liela maize 	0,7-2,0 kg	-	-	-	
		Bagetes 	200 - 300 g [katrs]	-	-	-	
		Īpaša maize	viena panna *	-	-	-	
	Pica un fokača	Apaļa pica	Apaļa	-	-	-	
		Bieza pica	Paplāte	-	-	-	
		Pica [saldēta]	1 slānis*	-	-	-	
			2 slāņi*	-	-	-	 
			3 slāņi*	-	-	-	  
			4 slāņi*	-	-	-	   
		Plāna fokača	viena panna *	-	-	-	
		Bieza fokača	viena panna *	-	-	-	
SALDI KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Biskvīta kūka skārda formā		0,5–1,2 kg	-	-	-	
	Cepumi		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Kruasāni		viena panna *	-	-	-	
	Kruasāni [saldēti]		viena panna *	-	-	-	
	Plaucētā mikla		viena panna *	-	-	-	
	Bezē		10 - 30 g [katrs]	-	-	-	
	Pirāgi		0,4-1,6 kg *	-	-	-	
	Štrūdele		0,4–1,6 kg	-	-	-	
	Augļu pirāgs		0,5–2 kg	-	-	-	

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte

TVAIKS + GATAVOŠANA AR GAISU TABULA

RECEPTE	TVAIKA LĪMENIS*	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Smilšu cepumi/ Cepumi	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	140 - 150	35 - 55	 
Neliela kūka/smalkmaizīte	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	160 - 170	30-40	 
Kūkas no raudzētas mīklas	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	170 - 180	40-60	 
Biskvīta kūkas	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	160 - 170	30-40	 
fokača	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	200-220	20-40	 
Maizes klaips	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	170 -180	70 - 100	 
Maizītes	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	200-220	30 - 50	 
Bagete	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	200-220	30 - 50	 
Cepti kartupeļi	VID.	JĀ	200-220	50-70	 
Teļa/liellopa/cūkas gaļa, 1 kg	VID.	JĀ	180 - 200	60 - 100	 
Teļa/liellopa/gabalos	VID.	JĀ	160-180	60-80	 
Viegli cepta liellopu gaļa 1 kg	VID.	JĀ	200-220	40 - 50	 
Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg	VID.	JĀ	200	55 - 65	 
Jēra stilbs	VID.	JĀ	180 - 200	65 - 75	 
Sautēta cūkgāļa	VID.	JĀ	160-180	85 - 100	 
Vista/pērļu vistiņa/pīle, 1-1,5 kg	VID.	JĀ	200-220	50-70	 
Vista/pērļu vistiņa/pīle (gabali)	VID.	JĀ	200-220	55 - 65	 
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)	VID.	JĀ	180 - 200	25 - 40	 
Zivs fileja	AUGSTS	JĀ	180 - 200	15 - 30	 

*Lūdzu, ņemiet vērā, ja atlasāt funkciju Steam Auto, šī korelācija ir jāizlaiž. Cepeškrāsns automātiski izvēlēsies vislabāko tvaika līmeni, kas piemērots izvēlētajai temperatūrai.

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte

CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

	RECEPTE	FUNKCIJA	IETEICAMĀIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
SALDĒTA PĀRTIKA	Saldēti fri kartupeļi		650-850 g	Jā	200	25 - 30	 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
DĀRZENĪ	Svaigi panēti cukini		400 g	Jā	200	15-20	 4  2
	Mājās gatavoti fri 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 stieplju plaukta	 Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplju plaukta

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 – 200	30 - 85	
		Jā	160 – 200	30–90	
Cepumi		Jā	150	20–40	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	135	40–60	
Mazas kūkas / mafini		Jā	170	20–40	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	40–60	
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30–40	
		Jā	180-190	35 - 45	
		Jā	180-190	35 - 45 *	
Bezē		Jā	90	110 - 150	
		Jā	90	130 - 150	
		Jā	90	140 - 160 *	
Pica/maize/fokača		Jā	190–250	15–50	
		Jā	190 - 230	20 - 50	
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	310	7-12	
		Jā	220 - 240	25 - 50 *	
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	
		Jā	250	10 - 20	
		Jā	220 - 240	15 - 30	
Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180-190	45 - 55	
		Jā	180-190	45–60	
		Jā	180-190	45 - 70 *	

FUNKCIJAS								ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grīls	Turbo grīls	Maxi Cooking	Cook4	EKO CIKLS	Pica
PIEDERUMI									
	Stiepļu plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte 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	
		Jā	180-190	20–40	
		Jā	180-190	20 - 40 *	
Lazanja/augļu pīrāgi/cepti makaroni/kaneloni		Jā	190–200	45–65	
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg		Jā	190–200	80–110	
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		-	170	110 - 150	
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200–230	50–100	
Titara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190–200	80 - 130	
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40–60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Grauzdēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgers		-	2–3 (Vidējs – Augsts)	15 - 30 **	
Cepta vista 1–1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70 ***	
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	
Dārzeņu sacepums		-	3 (augsts)	10–25	
Cepumi		Jā	135	50–70	
Pīrāgi		Jā	170	50–70	
Apaļa pica		Jā	210	40–60	
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis)/lazanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	
Gaļas cepetis ar pildījumu	ECO	-	200	80 - 120 *	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)	ECO	-	200	50 - 100 *	

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

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

*** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

FUNKCIJAS								ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbogrils	Maxi Cooking	Cook4	EKO CIKLS	Pica
PIEDERUMI									
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens			

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem.

Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Uzvelciet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

- Ieslēdziet funkciju "Smart Clean" (Viedā tīrīšana), lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas. (Tikai dažiem modeļiem).

- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durvīņas var izņemt.

PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

Netīriet ēdiena 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.

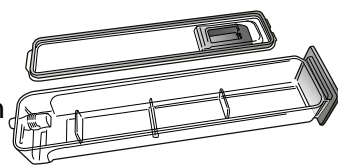
Piezīme: neatstājiet ūdeni sistēmā ilgāk par 2 dienām.

Lai pilnībā iztukšotu ūdeni iekšpusē vai notīrītu iekšējās virsmas, varat atvērt ūdens atvilktni:



1. Pabīdīet uz augšu aizmugurējo atloku, lai noņemtu ūdens atvilktnes augšējo vāku.

2. Kad tīrīšana ir pabeigta, varat aizvērt atvilktni, ievietojot divus priekšējos atlokus priekšējos atverēs un nospiežot aizmugurējo pusi.



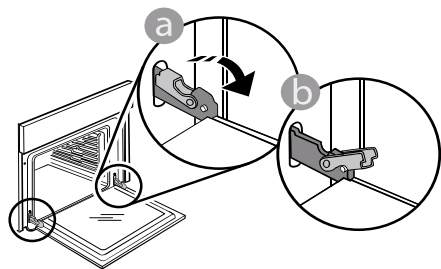
Uzpildot ūdens atvilktni, izmantojiet tikai istabas temperatūras ūdeni: karsts ūdens var ietekmēt tvaika sistēmas darbību. Izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.

GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

Lai nodrošinātu nepārtrauktu un optimālu cepeškrāsns veikspēju, kā arī lai novērstu kaļķakmens rašanos laika gaitā, ieteicams regulāri izmantot funkciju "Atkaļķošana". Pēc ilgstošas "Tvaika" funkciju neizmantošanas ieteicams aktivizēt gatavošanas ciklu ar tukšu cepeškrāsns, pilnībā piepildot tvertni.

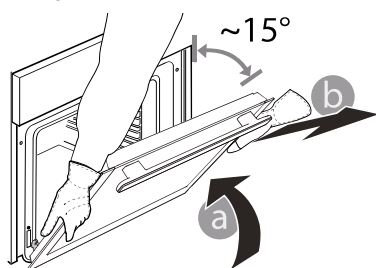
DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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



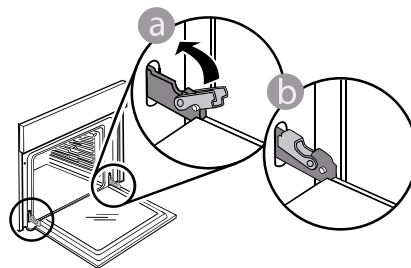
2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vārt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

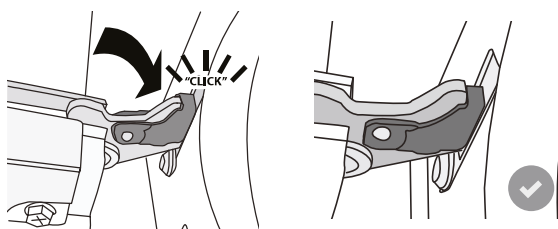


3. Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu istajā pozīcijā.

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



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



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

SPULDZES NOMAIŅA

Lai nomainītu lampu, sazinieties ar pēc pārdošanas servisu.

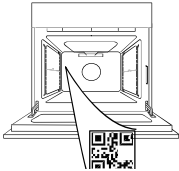
PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaits.	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.	Pārliedziniet, 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.	Pārliedziniet, 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 termometru ir beidzies bez acīmredzama iemesla vai kļūdas. Ekrānā tiek uzdrukāts F3E3.	Ēdienu termometrs nav pareizi pievienots.	Pārbaudiet ēdienu termometra savienojumu.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

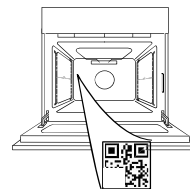
®/TM/© 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.



**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

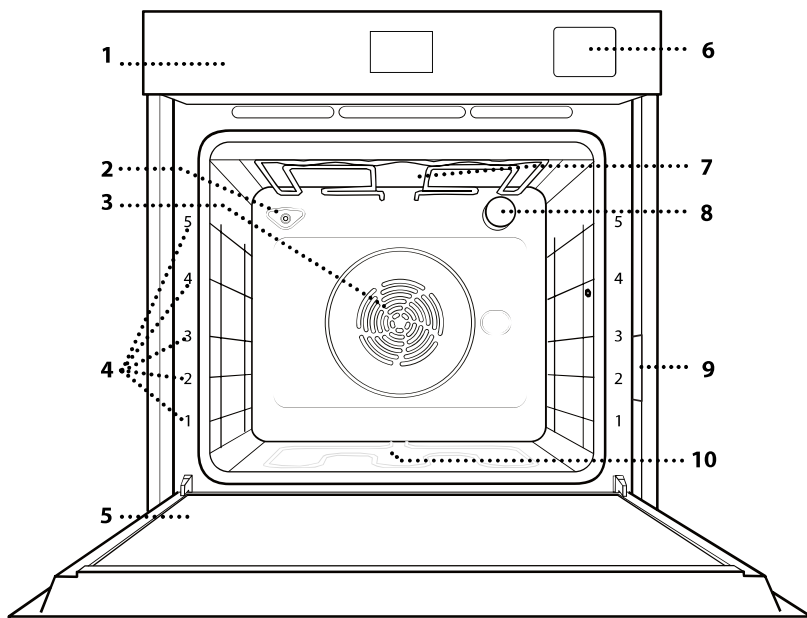
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



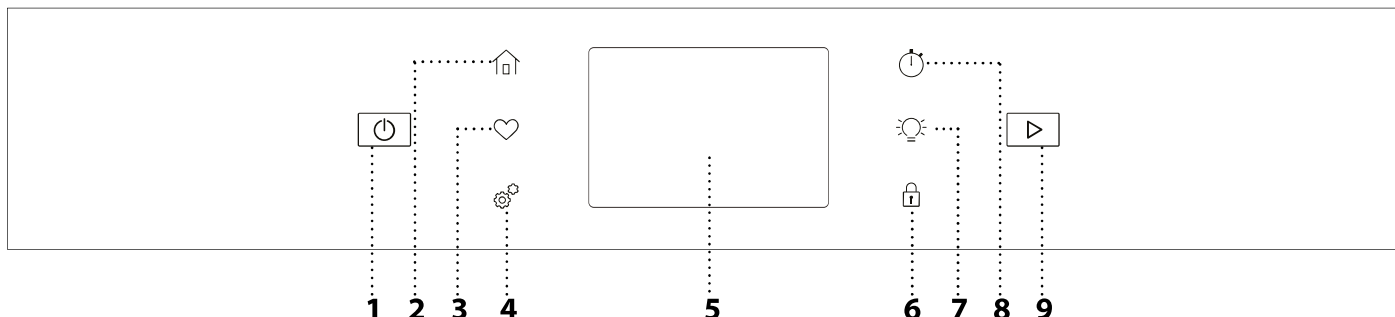
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Czujnik wilgotności
3. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Szuflada na wodę
7. Grzałka górna/grill
8. Oświetlenie piekarnika
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA

**1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE**

Włączanie i wyłączanie piekarnika.

2. MENU GŁÓWNE

Aby uzyskać szybki dostęp do menu głównego.

3. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji

4. NARZĘDZIA

Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

5. WYŚWIETLACZ**6. BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH**

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

7. LEKKIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

8. MINUTNIK KUCHENNY

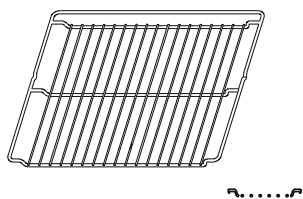
Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu.

9. ROZPOCZNIJ

Aby uruchomić funkcję gotowania.

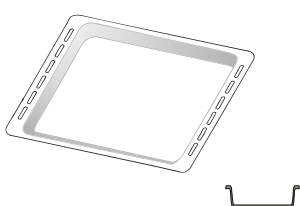
AKCESORIA

RUSZT



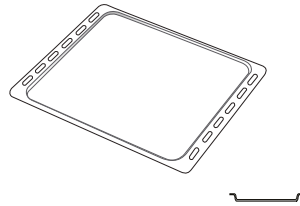
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



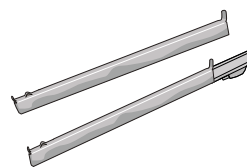
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



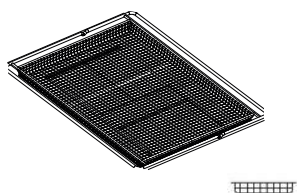
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU *



Używana do pieczenia z wykorzystaniem funkcji smażenia bez tłuszczu, z blachą do pieczenia umieszczoną niżej w celu zbierania ewentualnych okruszków i płynów. Można ją myć w zmywarce.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

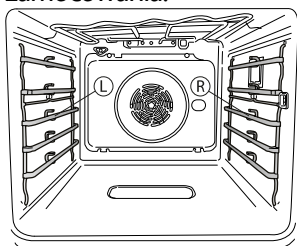
Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓLEK

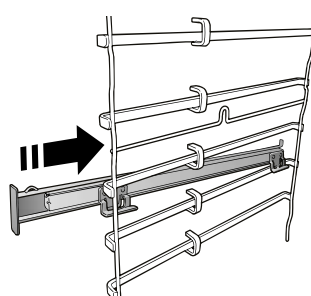
• Aby wymontować prowadnice, należy wykręcić śruby mocujące (jeśli są obecne) po obu stronach za pomocą monety. Podnieść prowadnice do góry i wyciągnąć dolne części z ich gniazd: teraz prowadnice półek można wyjąć.

• Aby ponownie zamontować prowadnice półek, najpierw dopasuj je z powrotem w górnym gnieździe. Trzymając prowadnicę uniesioną ku górze, wsunąć je do komory piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.



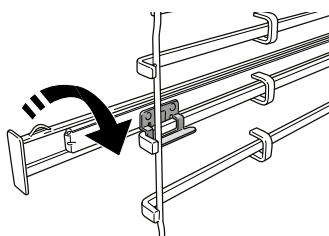
Lewą („L”) i prawą („R”) prowadnicę półki można rozpoznać po logo wskazanym na tej ilustracji.

ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN



Wyjąć prowadnicę 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



TRYBY RĘCZNE

- **KONWENCJONALNE**

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

- **PIECZENIE KONWEKCYJNE**

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.

- **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.

- **GRILL**

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zalecamy używanie blachy na ściekający tłuszcz do zbierania soków wydzielanych podczas pieczenia: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.

- **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.

- **SZYBKIE NAGRZEW.**

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

- **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.

- **PARA**

- » **PARA AUTOMATYCZNA**

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. Piekarnik automatycznie wtryskuje odpowiednią ilość pary w oparciu o wybraną temperaturę, aby osiągnąć optymalne wyniki 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 uzyskać najlepsze efekty gotowania, zalecamy wybór WYSOKIEGO poziomu pary do gotowania ryb, ŚREDNIEGO do mięsa oraz NISKIEGO 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”.

- **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 przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub 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.

- » **ROZMRAŻANIE**

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie.

- » **UTRZYMANIE TEMPERATURY**

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

- » **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.

- » **MROŻONKI GOTOWE**

Do podgrzewania gotowych potraw, przechowywanych w temperaturze pokojowej lub w lodówce (biszkopty, różne ciasta, muffinki, dania z makaronu oraz pieczywo). Za pomocą tej funkcji można szybko i delikatnie upiec wszelkie potrawy oraz podgrzać wcześniej upieczoną potrawę. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu.

- » **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.

» **CYKL ECO ***

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli ten cykl ECO jest używany, światelko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

- **MROŻONA ŻYWNOŚĆ**

Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

6th
sense

AUTO MODES

Funkcja ta umożliwia w pełni zautomatyzowane pieczenie wszystkich rodzajów potraw. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014.

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA



Aby wybrać lub zatwierdzić:

Dotknąć ekranu, aby wybrać wymaganą wartość lub pozycję z menu.



Aby przewinąć menu lub listę:

Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.

Aby potwierdzić ustawienia lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.

Aby powrócić do poprzedniego ekranu:

Dotknąć ← .

PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

Ustawienia można ponownie zmienić poprzez naciśnięcie , aby wejść do menu „Narzędzia”.

1. WYBÓR PREFERENCJI JĘZYKOWYCH

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas.

- Przeciągnąć palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.
- Dotknąć wybranego języka.

2. USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

Połączenie piekarnika z domową siecią sprawi, że godzina i data ustawią się automatycznie. W przeciwnym razie konieczne będzie ręczne ustawienie godziny i daty

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić godzinę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po dłuższej przerwie w zasilaniu należy ponownie ustawić godzinę i datę.

3. 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 amperów): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 amperów).

- Dotknąć wartości po prawej stronie, aby wybrać moc.
- Dotknąć „OK”, aby zakończyć początkową konfigurację.

4. USTAWIENIE POZIOMU TWARDOŚCI WODY

Aby umożliwić wydajną pracę piekarnika i zagwarantować, że będzie on regularnie monitorował użytkownika o wykonanie cyklu usuwania kamienia w razie potrzeby, ważne jest ustawienie prawidłowego poziomu twardości wody. Aby go ustawić, włącz piekarnik, naciskając przycisk , naciśnij . Otwórz sekcję Preferencje i wybierz opcję „TWARDOŚĆ WODY”. Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić. Wybierz odpowiedni poziom dla wody w swoim 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

Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Dla poziomu twardości wody, wstępnie ustawiona jest wartość "Twarda".

5. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200° C na około godzinę.

Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby włączyć piekarnik, nacisnąć  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz pozwala na wybór pomiędzy trybami Ręcznymi a trybami 6th Sense.

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.
- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.
- Wybrać żadaną funkcję, dotykając jej.

2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.

W zależności od wybranej funkcji można aktywować lub dezaktywować podgrzewanie za pomocą specjalnego przełącznika.

CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

- Aby ustawić czas trwania, dotknij sekcji Czas lub „Ustaw czas gotowania” po naciśnięciu przycisku START.
- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

Aby anulować ustawiony czas trwania podczas gotowania, a więc ręcznie zarządzić zakończeniem gotowania, można dotknąć wartości wskazującej ten czas i ustawić „0” lub otworzyć menu w postaci trzech kropek oraz edytować czas gotowania.

Jeśli chcesz zatrzymać cykl, otwórz menu z trzema kropkami i wybierz opcję „Zatrzymaj gotowanie”.

3. USTAWIANIE TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH 6TH SENSE

Tryby automatyczne 6th Sense umożliwiają przygotowywanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

Co więcej, dzięki specjalnemu czujnikowi, który jest w stanie rozpoznać zawartość wilgoci w żywności, niektóre z funkcji 6th Sense pozwalają osiągnąć optymalne gotowanie dla każdego rodzaju żywności bez żadnych ustawień: czujnik zatrzyma gotowanie w idealnym momencie. Tylko podczas ostatnich kilku minut gotowania na wyświetlaczu pojawi się odliczanie wskazujące pozostały czas gotowania.

- Wybrać przepis z listy.

Funkcje są wyświetlane według kategorii żywności w menu „ŻYWNOSĆ 6th SENSE” (patrz odpowiednie tabele).

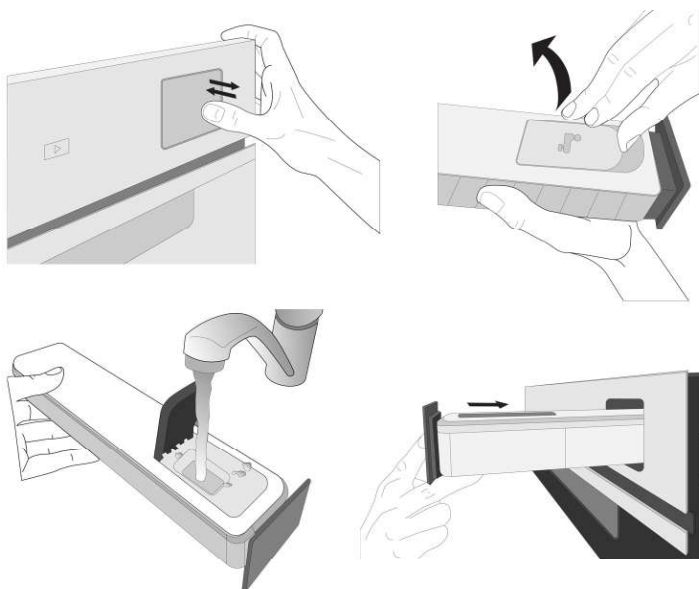
- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

• PIECZENIE NA PARZE

Wybierając opcję „Para” lub „Termoobieg + Para” w funkcjach ręcznych albo jeden z kilku dedykowanych przepisów funkcji 6th Sense, na parze można piec każdy rodzaj potrawy. Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skraca to czas pieczenia, ogranicza utratę cennych składników odżywczych potraw i zapewnia uzyskanie doskonałych, naprawdę smacznych wyników przy wszystkich zastosowanych przepisach. Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte.

Aby przystąpić do gotowania na parze, konieczne będzie doprowadzenie wody do komory piekarnika znajdującego się wewnątrz piekarnika za pomocą wysuwanej szuflady na panelu sterowania.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „NAPĘLNIJ SZUFLADĘ”, 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.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić wymaganą godzinę. Można wybrać czas rozpoczęcia lub czas, w którym potrawa ma być gotowa zgodnie z wybranymi funkcjami.
- Po ustawieniu żadanego opóźnienia, dotknij opcji „USTAW”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włóż potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żadaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknij opcji „POMIŃ OPÓŹNIENIE”.

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknij „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona. Wszystkie opcje dostępne do modyfikacji można przeglądać, otwierając menu z trzema kropkami w lewej dolnej części wyświetlacza.

W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

6. NAGRZEWANIE

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania. Po zakończeniu tej fazy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PIEKARNIK GOTOWY”

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk „Uruchom teraz” lub „START”, aby rozpocząć gotowanie.

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.

Można zmienić domyślne ustawienie opcji podgrzewania dla funkcji gotowania, które umożliwiają robienie tego ręcznie.

- Wybierz funkcję, która umożliwia ręczne wybranie funkcji podgrzewania.
- Użyj dedykowanego przełącznika podgrzewania w prawym dolnym rogu wyświetlacza, aby włączyć lub wyłączyć podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

7. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre tryby automatyczne 6th Sense wymagają

obracania potraw podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 5% 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.

- Sprawdź potrawę
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. Przy niektórych funkcjach, po zakończeniu pieczenia można dodatkowo przyrumienić potrawę, wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną.

- Dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją w ulubionych.
- Wybrać „Dodatkowe przyrumienienie”, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.
- Dotknij opcji „+5 min”, aby wydłużyć czas pieczenia

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

Piekarnik automatycznie rozpoznaje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie proponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć  : Wszystkie zapisane funkcje zostaną wyświetlone w tym menu. Dotknij opcji „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować wybraną funkcję.

ZMIANA USTAWIENÍ

Na ekranie Ulubionych można dodać do ulubionych obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.

- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.
- Dotknij ikony trzech kropek w prawym górnym rogu.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknij „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Jeśli chcesz usunąć określoną funkcję, w tym menu znajdziesz opcję „USUŃ ULUBIONĄ”.

10. NARZĘDZIA

Nacisnąć , aby otworzyć menu „Narzędzia” w

dowolnym momencie. To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.



MINUTNIK KUCHENNY

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu. Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji. Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Naciśnij opcję timera kuchennego.

Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Dotknij opcji „WSTRZYMAJ”, jeśli chcesz wstrzymać timer. Następnie możesz dotknąć opcji „WZNÓW”, aby ponownie uruchomić timer.
- Dotknij opcji „ANULUJ”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknij opcji „+1 min”, aby wydłużyć czas trwania o 1 minutę.



OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.



SMART CLEAN

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.



SAMOCZYSZCZENIE PIROLITYCZNE

Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Dostępne są trzy cykle samoczyszczenia o różnej długości: Wysoki, średni, niski.

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.
- Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia należy usunąć pozostałości wewnątrz wnęki i oczyścić wewnętrzną szybę drzwiczek przed

zastosowaniem funkcji pirolitycznego czyszczenia piekarnika.

- Wybrać jeden z dostępnych cykli dostosowany do potrzeb użytkownika.
- Dotknij opcji „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować wybraną funkcję. 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.

Uwaga: Cykl pirolityczny można włączyć również wtedy, gdy zbiornik jest wypełniony wodą.

Po wybraniu cyklu można opóźnić rozpoczęcie automatycznego czyszczenia. Dotknąć „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić czas zakończenia czyszczenia, zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie.

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.

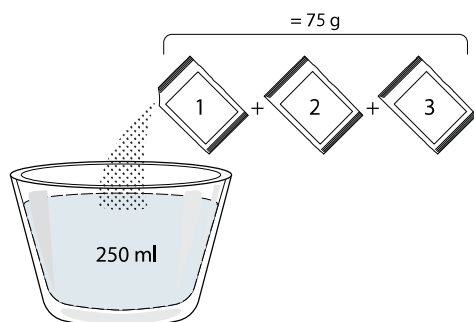
Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia wewnętrznego obwodu pary. Przed uruchomieniem fazy odkamieniania urządzenie sprawdzi, czy w komorze piekarnika znajdują się resztki wody i w razie potrzeby może zostać wykonany cykl opróżniania. W takim 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 jakiegokolwiek uszkodzenie spowodowane użyciem innych środków czyszczących dostępnych na rynku.



Gdy roztwór odkamieniający zostanie nalany do szuflady, nacisnąć , aby rozpocząć główny proces odkamieniania. Fazy odkamieniania nie wymagają przebywania przed urządzeniem. Po zakończeniu każdej z faz zostanie odtworzone powiadomienie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się instrukcja przejścia do następnej fazy.

Po zakończeniu fazy odkamieniania, komora piekarnika zostanie opróżniona: roztwór odkamieniający użyty w tej fazie zostanie wylany do wyjmowanej szuflady. 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 wnętrza 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 jakiegokolwiek funkcji pary.

CONTROL LOCK (BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH)

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek. Aby odblokować urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady na panelu dotykowym.

PREFERENCJE

Umożliwia zmianę kilku ustawień piekarnika, wybranie trybu Szabasowego i wyłączenie „Trybu demo”.

INFORMACJE

. 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 spodziewać się nieco mocniejszego chłodzenia.

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Casy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz casy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np: ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencyjnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

WYRASTANIE

Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOŚCI				ILOŚĆ	STOPIEŃ DOGOTO- WANIA	POZIOM PRZYRUMIE- NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZE- NIA)	POZIOM I AKCESORIA
ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON	Świeże	lasagne		0,5 - 3 kg	-	ŚREDNI	-	 2
	Mrożone	lasagne		0,5 - 3 kg	-	-	-	 2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg	-	-	-	 2
MIĘSO	Wołowina	Pieczeń wołowa		0,6 - 2 kg	ŚREDNI	ŚREDNI	-	 3
		Stek		2 - 4 cm	ŚREDNI	-	2/3	 5  4
		Kotlety mielone		1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 5  4
	Wieprzo- wina	Pieczona wieprzowina		0,6 - 2,5 kg	-	ŚREDNI	-	 3
		Żeberka wieprzowe		0,5 - 2,0 kg*	-	-	2/3	 5  4
		Bekon		0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 5  4
	Drób	Kurczak smażo- ny bez- tłusz- czowo	Cały kurczak	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	 4  2
			Pierś z kurczaka	1 - 4 cm	-	-	-	 4  2
			Porcje kurczaka	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 4  2
			Podudzia z kurczaka	-	-	-	-	 4  2
			Kotlet panierowany	1 - 4 cm	-	-	-	 4  2
			Skrzydółka kurczęce	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 4  2
			NUGGETSY Z KURCZAKA [MROŻONE]	-	-	-	-	 4  2
			Skrzydółka kurczaka [mrożone]	-	-	-	-	 4  2
	Kaczka pieczona	Filet / Pierś z kaczki		1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Indyk pieczony	Filet / pierś z indyka		1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Mięso smażone beztłusz- czowo	Szaszłyki mięsne		0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	 4  2
		Kotlety wieprzowe		1 - 4 cm	-	-	-	 4  2
		KOTLETY MIELONE		1 - 4 cm	-	-	-	 4  2
		Kiełbasy i parówki		1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Kotlet panierowany		1 - 4 cm	-	-	-	 4  2

* Sugerowana ilość

AKCESORIA					
	Ruszt	Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOŚCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ DOGOTO- WANIA	POZIOM PRZYRUMIE- NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZE- NIA)	POZIOM I AKCESORIA
RYBY I OWOCE MORZA	Pieczone filety i steaki	Stek z tuńczyka	1 - 3 cm	ŚREDNI	-	3/4	 
		Stek z łososia	1 - 3 cm	ŚREDNI	-	3/4	 
		Stek z miecznika	0,5 - 3 cm	-	-	3/4	 
		Filet z dorsza	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	 
		Filet z labraksa	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 
RYBY I OWOCE MORZA	Pieczone filety i steaki	Filet z morlesza	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 
		Pozostałe filety	0,5 - 3 cm	-	-	-	 
		Filety mrożone	0,5 - 3 cm	-	-	-	 
	Owoce morza grillowane	Przegrzebki	jedna blacha *	-	-	-	
		Małże	jedna blacha *	-	-	-	
		Krewetki	jedna blacha *	-	-	-	 
		Krewetki królew.	jedna blacha *	-	-	-	 
	Ryba smażona beztłuszcz- owo	Ryba panierowana	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Filet rybny	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Ryba w całości	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Skorupiaki	-	-	-	-	 
WARZYWA	Pieczone warzywa	Ziemniaki	0,5 - 1,5 kg*	-	ŚREDNI	-	
		Ziemniaki [mrożone]	0,5 - 1,5 kg*	-	ŚREDNI	-	
		Warzywa faszerowane	0,1 - 0,5 kg [sztuka]	-	-	-	
		Inne warzywa	0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	
	ZAPIEKANE WARZYWA	Zapiekanka ziemniaczana	jedna blacha *	-	-	-	
		Zapiekanka pomidorowa	jedna blacha *	-	-	-	
		Zapiekanka paprykowa	jedna blacha *	-	-	-	
		Zapiekanka brokułowa	jedna blacha *	-	-	-	
		Zapiekanka kalafiorowa	jedna blacha *	-	-	-	
		Zapiekane warzywa	jedna blacha *	-	-	-	
	Warzywa smażone beztłuszcz- owo	Frytki domowe	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Łódeczki ziemn.	1 - 4 cm	-	-	-	 
		Jarzyny mieszane	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 
		Frytki z cukinii	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 

* Sugerowana ilość

AKCESORIA					
	Ruszt	Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/Blacha na ściekający tłuszcz blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOŚCI			IŁOŚĆ	STOPIEŃ DOGOTO- WANIA	POZIOM PRZYRUMIE- NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZE- NIA)	POZIOM I AKCESORIA
WARZYWA	Warzywa smażone beztłusz- czowo	Ziemniaki smażone [mrożone]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Sajgonki [mrożone]	-	-	-	-	 4  2
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Słone ciasto		0,8 - 1,2 kg*	-	ŚREDNI	-	 2
	Strudel warzywny		0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	 2
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Chleb	Bułki 	60 - 150 g [sztuka]	-	-	-	 3
		Chleb średniej wielkości	200 - 500 g [sztuka]*	-	-	-	 3
		Bochenek kanapkowy 	400 - 600 g [sztuka]	-	-	-	 2
		Chleb duży 	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	 2
		Bagietki 	200 - 300 g [sztuka]	-	-	-	 3
		Chleb nietypowy	jedna blacha *	-	-	-	 2
	Pizza i focaccia	Pizza okrągła	okrągła	-	-	-	 2
		Pizza na grubym cieście	blacha	-	-	-	 2
		Pizza [mrożona]	1 warstwa*	-	-	-	 2
			2 warstwy*	-	-	-	 4  1
			3 warstwy*	-	-	-	 5  3  1
			4 warstwy*	-	-	-	 5  4  2  1
		Focaccia cienka	jedna blacha *	-	-	-	 2
		Focaccia gruba	jedna blacha *	-	-	-	 2
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Biszkopt w blasze		0,5 - 1,2 kg	-	-	-	 2
	Ciasteczka		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	 3
	Rogaliki		jedna blacha *	-	-	-	 3
	Croissanty [mrożone]		jedna blacha *	-	-	-	 3
	Ciasto ptysiowe		jedna blacha *	-	-	-	 3
	Bezy		10 - 30 g [sztuka]	-	-	-	 3
	Tarta		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	 3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3
	Ciasto z owocami		0,5 - 2 kg	-	-	-	 2

* Sugerowana ilość

AKCESORIA					
	Ruszt	Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/Blacha na ściekający tłuszcz blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu



TABELA PIECZENIA W TRYBIE PARA + POWIETRZE

PRZEPIS	POZIOM PARY*	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasteczka / herbatniki	NISKI	TAK	140 - 150	35-55	
Małe ciasta / muffinka	NISKI	TAK	160 - 170	30 - 40	
Ciasta drożdżowe	NISKI	TAK	170-180	40-60	
Biszkopty	NISKI	TAK	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	NISKI	TAK	200 - 220	20 - 40	
Bochenek chleba	NISKI	TAK	170 -180	70 - 100	
Mały chleb	NISKI	TAK	200 - 220	30-50	
Bagietka	NISKI	TAK	200 - 220	30-50	
Pieczone ziemniaki	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	50 - 70	
Cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg	ŚREDNIE	TAK	180 - 200	60 - 100	
Cielęcina / wołowina / kawałki	ŚREDNIE	TAK	160 - 180	60-80	
Pieczeń wołowa 1 kg	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	40 - 50	
Pieczeń wołowa 2 kg	ŚREDNIE	TAK	200	55 - 65	
Udziec jagnięcy	ŚREDNIE	TAK	180 - 200	65 - 75	
Duszona gołonka wieprzowa	ŚREDNIE	TAK	160 - 180	85 - 100	
Kurczak / perliczka / kaczka 1 - 1,5 kg	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	50 - 70	
Kurczak / perliczka / kaczka (kawałki)	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	55 - 65	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)	ŚREDNIE	TAK	180 - 200	25 - 40	
Filet rybny	WYSOKI	TAK	180 - 200	15 - 30	

*W przypadku wybrania funkcji automatycznej pary ta korelacja musi zostać pominięta. Piekarnik automatycznie wybierze najlepszy poziom pary dostosowany do wybranej temperatury.

AKCESORIA					
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu



TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
MROŻONA ŻYWNOŚĆ	Mrożone frytki		650 - 850 g	Tak	200	25 - 30	4 2
	Mrożone nuggetsy z kurczaka		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Paluszki rybne		500 g	Tak	220	15 - 20	4 2
	Krążki cebuli		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
WARZYWA	Panierowana świeża cukinia		400 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Domowe frytki		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	4 2
	Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20-30	4 2
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	4 2
	Skrzydółka kurczęce		200 - 1500 g	Tak	220	30-50	4 2
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	Tak	220	20-50	4 2
	Filet rybny		1 - 4 cm	Tak	220	15-25	4 2

W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw, rozprowadź ciekłą warstwę oleju na powierzchni potrawy. Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

FUNKCJE	 Smażenie bez tł.		
AKCESORIA	 Blacha do smażenia bez tłuszczu	 blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	 Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Leavened cakes / Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30-50	
		Tak	160	30-50	
		Tak	160	30-50	 
Ciasta z nadzieniem (sernik, strudel, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	
		Tak	160 - 200	30 - 90	 
Ciasteczka		Tak	150	20 - 40	
		Tak	140	30-50	
		Tak	140	30-50	 
		Tak	135	40-60	  
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	
		Tak	150	30-50	
		Tak	150	30-50	 
		Tak	150	40-60	  
Ptysie		Tak	180 - 200	30 - 40	
		Tak	180 - 190	35-45	 
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	  
Bezy		Tak	90	110 - 150	
		Tak	90	130 - 150	 
		Tak	90	140 - 160 *	  
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190-250	15-50	
		Tak	190 - 230	20-50	  
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	310	7 - 12	
		Tak	220 - 240	25 - 50 *	  
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	
		Tak	250	10 - 20	 
		Tak	220 - 240	15 - 30	  
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	
		Tak	180 - 190	45-60	 
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNKCJE								ECO	
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbogrill	Maxi Cooking	Cook4	Cykl Eco	Pizza
AKCESORIA									
	Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody				

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190–200	20–30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	
Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni		Tak	190–200	45–65	
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	190–200	80–110	
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórą 2 kg		-	170	110 - 150	
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	200–230	50–100	
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190–200	80 - 130	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40–60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	
Kiełbaski/ kebab/ żeberka/ hamburger		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	
Ciasteczka		Tak	135	50 - 70	
Tarty		Tak	170	50 - 70	
Pizza okrągła		Tak	210	40–60	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ pieczone warzywa (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	ECO	-	200	80 - 120 *	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

FUNKCJE								ECO	
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbogrill	Maxi Cooking	Cook 4	Cykl Eco	Pizza
AKCESORIA									
	Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie		Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.

Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów.

Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych.

Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Nosić rękawiczki ochronne.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. 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.

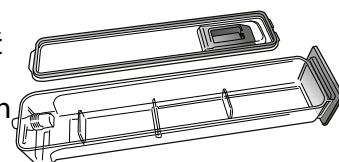
Uwaga: Należy unikać pozostawiania wody w instalacji dłużej niż przez 2 dni.

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.



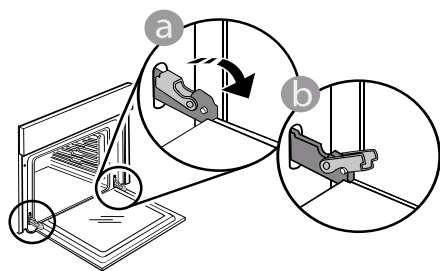
Do napełniania szuflady na wodę należy używać wyłącznie wody o temperaturze pokojowej: gorąca woda może wpływać na działanie układu pary. Używać wyłącznie wody pitnej.

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

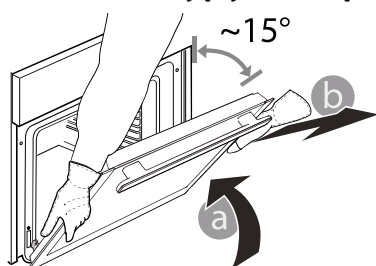
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

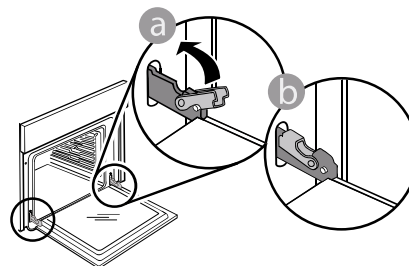
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



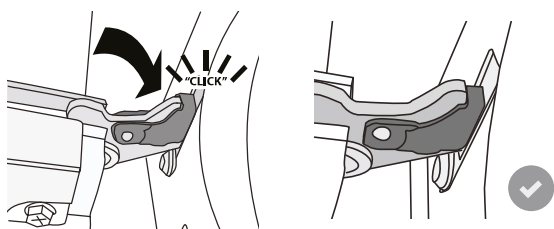
3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

WYMIANA ŻARÓWKI

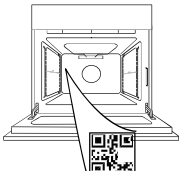
W celu wymiany lampy należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. 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 sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ZASILANIE" i wybrać "NISKI".
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3.	Sonda do żywności nie jest prawidłowo podłączona.	Sprawdzić podłączenie sondy do 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/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.



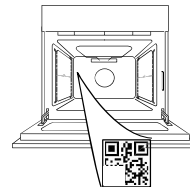


VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS

WHIRLPOOL

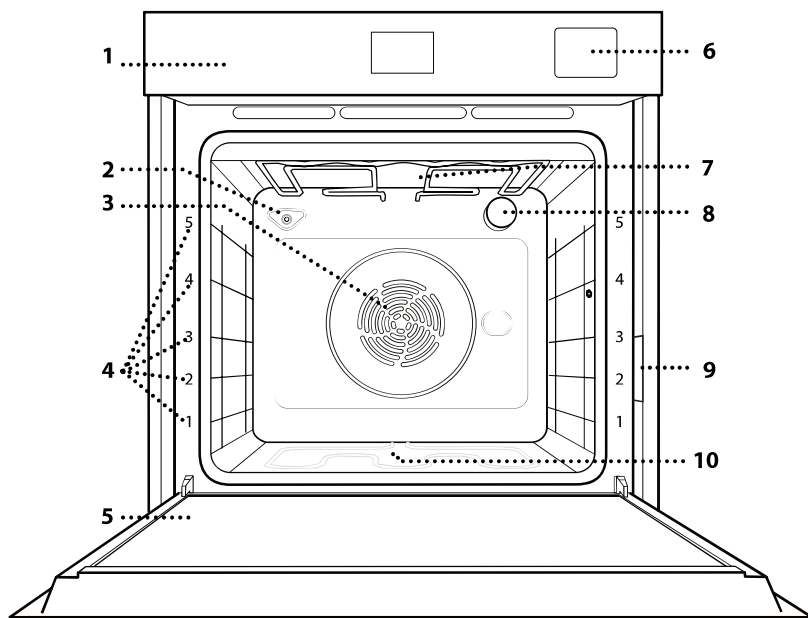
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.register10.eu

SCANAȚI CODUL QR DE PE
APARATUL DUMNEAVOASTRĂ
PENTRU A OBȚINE MAI MULTE
INFORMAȚII



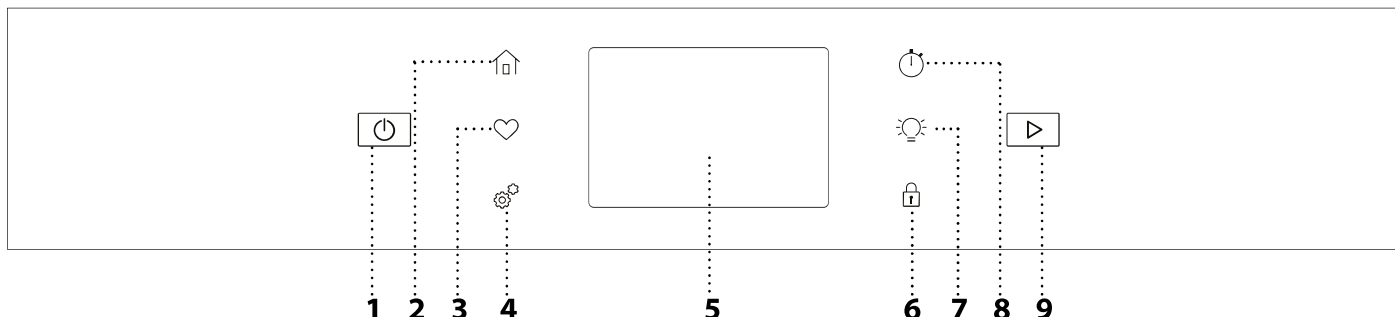
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție
instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Senzor de umiditate
3. Ventilator și rezistență circulară (nu sunt vizibile)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Sertar apă
7. Rezistența superioară/grillul
8. Bec
9. Plăcuța cu date de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

PANOU DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru a obține acces rapid la meniul principal.

3. FAVORIT

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

4. UNELTE

Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

5. AFIȘAJ

6. BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsate în mod accidental.

7. LUMINĂ

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

8. CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

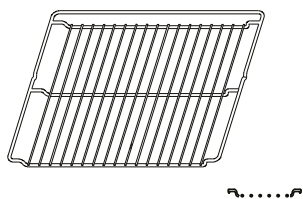
Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul.

9. PORNIRE

Pentru a porni funcția de preparare.

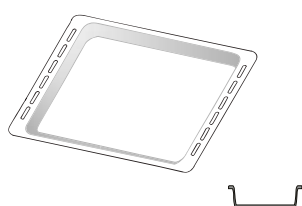
ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



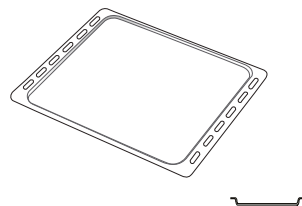
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



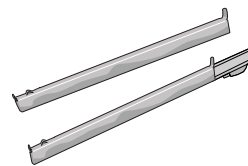
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



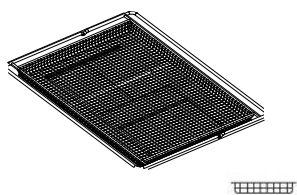
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

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 GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

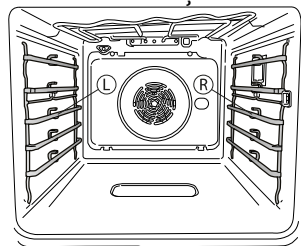
Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

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 GRĂȚAR

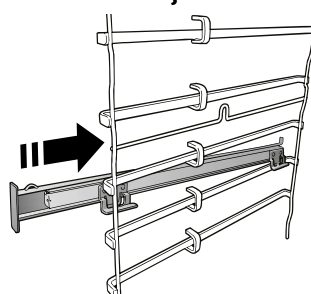
• Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, scoateți șuruburile de fixare (dacă există în dotare) de pe ambele părți cu o monedă. Ridicați ghidajele în sus și trageți părțile inferioare din locașul lor: ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

• 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.



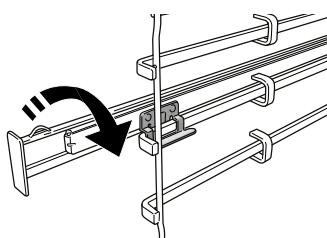
Ghidajele pentru grătar din stânga („L”) și din dreapta („R”) pot fi recunoscute după sigla indicată în imagine.

MONTAREA ȘINELOR CULISANTE



Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clemă superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.



Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a 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.

FUNCȚII



MODURI MANUALE

• CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

• COACERE CU CONVECȚIE

Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

• AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

• GRILL

Pentru prepararea la grill a fripturilor, frigăruilor și cârnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparați carne pe grill, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

• GRILL TURBO

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

• PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

• COOK 4

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.

• ABURI

» JET DE ABURI AUTOMAT

Prin combinarea proprietăților aburilor cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți alimente crocante și rumenite frumos la exterior, dar fragede și suculente la interior.

Cuptorul injectează automat cantitatea potrivită de abur în funcție de temperatura selectată pentru a obține rezultate optime de preparare.

» ABUR+AER

Prin combinarea proprietăților aburilor cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți alimente crocante și rumenite frumos la exterior, dar fragede și suculente la interior. Pentru a obține rezultate de preparare optime, vă recomandăm să selectați un nivel RIDICAT de aburi pentru prepararea peștelui, MEDIU pentru carne și REDUS pentru pâine și deserturi.

Pentru mai multe informații privind ciclurile de preparare manuală aer forțat + aburi, consultați tabelul „Abur+aer”.

• FUNCȚII SPECIALE

» PIZZA

Această funcție vă permite să gătiți o pizza de casă excelentă, în mai puțin de 10 minute, ca la restaurant. Ciclul de preparare dedicat funcționează la un nivel de temperatură de peste 300 de grade Celsius, asigurând o pizza pufoasă în interior, crocantă pe margini și rumenită uniform.

Combinând această funcție cu accesoriul Pizza Stone WPro și preîncălzire timp de 30 de minute, puteți coace o pizza în 5-8 minute.

Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu

» AER CALD

Această funcție vă permite să gătiți cartofi prăjiți, crochete de pui și multe altele folosind mai puțin ulei, și să obțineți preparate crocante delicioase. Rezistențele circulă aerul pentru a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte. Cele mai bune rezultate de preparare preconizate pot fi obținute numai prin utilizarea tăvii Prăjire cu aer (furnizată împreună cu anumite modele). Pentru rezultate optime, așezați alimentele într-un singur strat pe tava Prăjire cu aer și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea cu funcția Prăjire cu aer. Evitați să folosiți mai multe rotundă pentru a preveni prepararea neuniformă.

» DECONGELARE

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc.

» MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

» DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

» CONFORTABIL

Pentru a găti alimente semipreparate, depozitate la temperatura camerei sau în frigider (biscuiți, mix pentru prăjituri, briose, diverse tipuri de paste și produse de panificație). Funcția prepară toate felurile de mâncare rapid și delicat și poate, de asemenea, să fie utilizată pentru a încălzi mâncarea deja preparată. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Urmăriți instrucțiunile de pe ambalaj.

» MAXI COOKING

Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

» CICLUL ECO *

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează Ciclul Eco, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza Ciclul Eco și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

• ALIMENTE CONGELATE

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai

bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

6th sense MODURI AUTO

Acestea permit gătitul complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

UTILIZAREA AFIȘAJULUI TACTIL



Pentru a selecta sau a confirma:

Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.



Pentru a derula într-un meniu sau o listă:

Trageți pur și simplu cu degetul pe afișaj pentru a derula printre elemente sau valori.

Pentru a confirma setările sau a accesa ecranul următor:

Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

Pentru a reveni la ecranul anterior:

Atingeți ← .

PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând pentru a accesa meniul „Unelte”.

1. SELECTAREA PREFERINȚELOR LEGATE DE LIMBĂ

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.

- Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.
- Apăsați pe limba dorită.

2. SETAREA OREI ȘI A DATEI

Conectarea cuptorului la rețeaua de domiciliu va seta ora și data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setați manual

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După ce ați setat ora, va trebui să setați data

- Atingeți numerele relevante pentru a seta data.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setați din nou ora și data.

3. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

- Atingeți valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.
- Atingeți „OK” pentru a finaliza configurarea inițială.

4. SETAREA DURITĂȚII APEI

Pentru a permite funcționarea eficientă a cuptorului și pentru a garanta că acesta avertizează în mod regulat

utilizatorul să efectueze ciclul de decalcifiere atunci când este nevoie, este important să setați duritatea corectă a apei. Pentru a-l seta, porniți cuptorul apăsând , apăsați . Deschideți Preferințe și selectați „DURITATEA APEI”. Apăsați „SETARE” pentru a confirma. Selectați nivelul corect pentru apa din zona dumneavoastră, pe baza tabelului următor:

TABEL DURITATE APĂ				
Nivel		°dH Germană grade	°fH Franceză grade	°Clark English grade
1	Foarte deduriz.	0-6	0-10	0-7
2	Dedurizată	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

Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

Pentru duritatea apei, este presetat „Hard” (Dură).

5. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră. Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți între modurile manuale și modurile automate 6th Sense.

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.
- Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.
- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

TEMPERATURĂ/NIVEL GRILL/NIVEL ABURI

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.

În conformitate cu funcția selectată, puteți activa sau dezactiva preîncălzirea cu ajutorul unui comutator specific.

DURATĂ

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul gătește pe durata de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se oprește în mod automat.

- Pentru a seta durata, atingeți secțiunea Timp sau „Setare durată de preparare” după ce apăsați pe PORNIRE.
- Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.
- Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și a gestiona astfel manual încheierea ciclului de preparare, puteți atinge valoarea duratei și seta „0” sau puteți deschide meniul indicat prin trei puncte și edita durata de preparare.

Dacă doriți să opriți ciclul, deschideți meniul indicat prin trei puncte și selectați „Oprire preparare”.

3. SETAREA MODURILOR AUTO 6TH SENSE

Modurile auto 6th Sense vă permit să preparați o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

În plus, datorită unui senzor special capabil să recunoască conținutul de umiditate al alimentelor, unele dintre funcțiile 6th Sense vă permit să obțineți un rezultat de preparare optim pentru orice tip de alimente, fără niciun reglaj: senzorul va opri prepararea la momentul potrivit. Numai în ultimele minute de preparare, va apărea o numărătoare inversă pe afișaj, indicând durata de preparare rămasă.

- Alegeți o rețetă din listă.

Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „6th SENSE ALIMENTE” (consultați tabelele corespunzătoare).

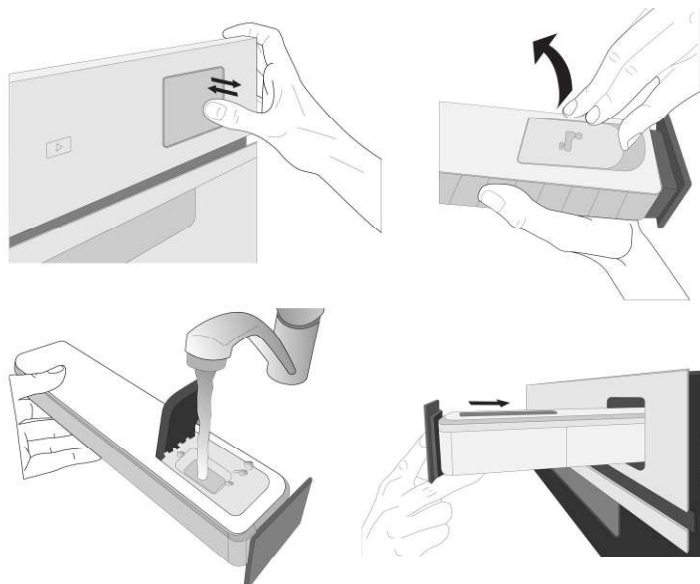
- După selectarea unei funcții, indicați pur și simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obține rezultate perfecte de preparare.

. PREPARARE CU ABURI

Prin selectarea funcției „Aburi” sau „Aer forțat + Aburi” dintre funcțiile manuale, sau a uneia dintre cele câteva rețete dedicate 6th Sense este posibilă gătirea oricăror alimente datorită utilizării aburului. Aburii se răspândesc mai rapid și mai uniform prin alimente decât în cazul tipic funcțiilor de convecție unde se utilizează doar aer fierbinte: aceasta reduce duratele de preparare, blocând în interiorul alimentelor nutrienți prețioși și asigurând obținerea unor rezultate excelente, cu adevărat delicioase, pentru toate rețetele dumneavoastră. Pe întreaga durată a preparării cu aburi, ușa trebuie menținută închisă.

Pentru a continua procesul de preparare cu aburi, este necesar să umpleți boilerul din interiorul cuptorului folosind sertarul detașabil de pe panoul de comandă.

Atunci când pe afișaj apare solicitarea cu indicația „UMPLEȚI SERTARUL”, scoateți sertarul, deschideți capacul sertarului și umpleți-l cu apă până la nivelul indicat pe afișaj. Închideți sertarul împingându-l cu atenție spre panou până când se închide complet. După introducerea sertarului, apăsați pe PORNIRE pentru a continua ciclul de preparare. Sertarul trebuie să rămână întotdeauna închis, cu excepția cazului când se efectuează umplerea cu apă.



După prima umplere, în cazul ciclurilor de preparare mai lungi, odată ce apa se va fi terminat, ar putea fi necesar să adăugați din nou apă pentru a completa ciclul: cuptorul va solicita acest lucru dacă va fi cazul.

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII

Puteți să întârziati prepararea înainte de porni o funcție: Funcția va porni la ora selectată de dumneavoastră în prealabil.

- Atingeți „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de pornire dorită. Puteți selecta fie ora de începere, fie ora la care doriți ca mâncarea să fie gata în conformitate cu funcțiile selectate.
- După ce ați setat durata de temporizare dorită, atingeți „SETARE” pentru a porni perioada de așteptare.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după intervalul de timp calculat.

Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

- Pentru a activa funcția imediat și pentru a anula durata de temporizare programată, atingeți „OMITERE ÎNTÂRZIERE”.

5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

- După ce ați configurat setările, atingeți „START” pentru a activa funcția.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați. Toate opțiunile disponibile pentru a fi modificate pot fi explorate prin deschiderea meniului indicat prin trei puncte din partea stângă inferioară a afișajului.

Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe .

6. PREÎNCĂLZIRE

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcției, afișajul va indica starea etapei de preîncălzire. Odată ce această etapă a fost finalizată, se va auzi un semnal sonor, iar afișajul va indica mesajul „CUPTOR PREGĂTIT”.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „Porniți acum” sau butonul „PORNIRE” pentru a începe procesul de preparare.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica setarea implicită a opțiunii de preîncălzire pentru funcțiile de preparare care permit realizarea acestui lucru manual.

- Selectați o funcție care vă permite să selectați funcția de preîncălzire manual.
- Utilizați comutatorul dedicat preîncălzirii din partea dreaptă inferioară a afișajului pentru a activa sau dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opțiune implicită.

7. ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Anumite moduri auto 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Deschideți ușa.
- Efectuați acțiunea solicitată pe afișaj.
- Închideți ușa și atingeți „PORNIRE” pentru a relua prepararea.

În același mod, când a rămas 5% din durata de preparare, înainte de finalul preparării, cuptorul va solicita să verificați alimentele.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Verificați alimentele
- Închideți ușa și atingeți „PORNIRE” pentru a relua prepararea.

8. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată. În cazul anumitor funcții, după ce procesul de preparare s-a finalizat, puteți să rumeniți suplimentar preparatul, să extindeți durata de preparare sau să memorați funcția ca favorită.

- Atingeți „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a memora ca favorită.
- Selectați „Rumenire suplimentară” pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute.
- Atingeți „+ 5 min” pentru a prelungi durata de preparare

9. FAVORITE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.

Cuptorul recunoaște automat cele mai utilizate funcții. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

SALVAREA UNEI FUNCȚII

După ce o funcție s-a încheiat, atingeți „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a o memora ca favorită. Aceasta vă permite să o utilizați rapid în viitor, păstrând aceleași setări.

DUPĂ SALVARE

Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsați pe  : Toate funcțiile salvate vor fi enumerate în acest meniu. Atingeți „START” pentru a activa funcția de preparare selectată.

MODIFICAREA SETĂRILOR

Pe ecranul favorit puteți să adăugați o imagine sau un nume la favorite pentru a particulariza potrivit preferințelor.

- Selectați funcția pe care doriți să o modificați.
- Atingeți pictograma cu trei puncte din colțul din dreapta sus.
- Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „SALVARE” pentru a confirma modificările.

Dacă doriți să eliminați o anumită funcție, veți găsi în acest meniu opțiunea „ȘTERGERE FAVORITE”.

10. UNELTE

Apăsați pe  pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment. Acest meniu vă permite să alegeți dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.



CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul. După activare, temporizatorul va continua număratoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine. Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Temporizatorul va continua număratoarea inversă în colțul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe opțiunea cronometru de bucătărie. Odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.
- Atingeți „PAUZĂ” dacă doriți să întrerupeți temporizatorul. Apoi puteți atinge „RELUARE” pentru a reporni temporizatorul.
- Atingeți „ANULARE” pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.
- Atingeți „+1 min” pentru a crește durata cu 1 minut.



BEC

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.



SMART CLEAN

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.



AUTOCURĂȚARE PIROLITICĂ

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură înaltă. Sunt disponibile trei cicluri de autocurățare cu durate diferite: Ridicat, Mediu, Redus.

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.

Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

- Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare.

- Pentru a obține rezultate optime de curățare, îndepărtați reziduurile excesive din interiorul cavității și curățați geamul ușii interioare înainte de a utiliza funcția de piroliză.
- Alegeți unul dintre ciclurile disponibile conform necesităților dumneavoastră.
- Atingeți „START” pentru a activa funcția selectată. Cuptorul pornește ciclul de autocurățare, iar ușa se blochează automat: pe afișaj apare un mesaj de avertisment, alături de număratoarea 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 siguranță.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Ciclul pirolitic poate fi, de asemenea, activat atunci când rezervorul este umplut cu apă.

După selectarea ciclului, puteți amâna pornirea curățării automate. Atingeți „ÎNTĂRZIERE” pentru a seta ora de finalizare, așa cum este indicat în paragraful aferent.

DECALCIFIERE

Această funcție specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstrați starea optimă a sistemului de aburi. De îndată ce este pornită această funcție, urmați toți pașii indicați pe afișaj. Durata medie a funcției complete este de aproximativ 140 de minute.

Decalcifierea poate fi inițiată oricând de către utilizator din meniul de curățare.

Afișajul vă va arăta când este timpul să efectuați un ciclu de decalcifiere (consultați tabelul de mai jos).

MESAJ DECALCIFIERE	SEMNIFICAȚIE
<SE RECOMANDĂ DECALCIFIEREA> Apare după aproximativ 15 ore de cicluri de preparare cu aburi*	Se recomandă rularea unui ciclu de decalcifiere.
<ESTE NECESARĂ DECALCIFIEREA> Apare după aproximativ 20 de ore de cicluri de preparare cu aburi*	Decalcifierea este obligatorie. Nu puteți rula un ciclu de preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcifiere.

*luând în considerare valoarea implicită (4 - Dură) a durtității apei. Numărul de ore ale ciclurilor de preparare cu aburi care trebuie să treacă înainte de afișarea mesajelor de decalcifiere depinde de durtatea apei setat pe aparat.

De asemenea, procedura de decalcifiere poate fi efectuată oricând utilizatorul are nevoie de o curățare mai amănunțită a circuitului intern de aburi. Înainte de a executa etapa de decalcifiere, aparatul va verifica dacă în boiler există apă reziduală și, dacă este necesar, poate fi efectuat un ciclu de evacuare. În acest caz, va trebui să goliți sertarul după ciclul de evacuare, înainte de a continua cu etapa de decalcifiere.

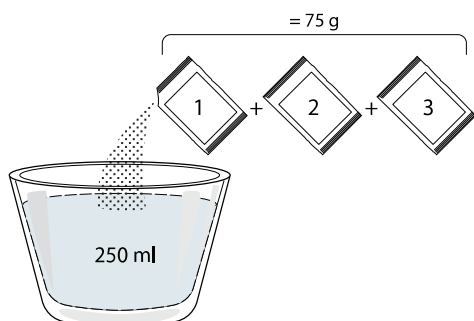
Vă rugăm să rețineți următoarele: pentru a vă asigura

că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a fi trecut 30 de minute de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback: „APĂ FIERBINTE”.

» ETAPA 1/2: DECALCIFIERE (70 MIN.)

Când pe afișaj apare mesajul <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (ADĂUGAȚI 0,25 L DE SOLUȚIE), turnați soluția de decalcifiere în sertar. Pentru rezultate de decalcifiere optime, vă recomandăm să umpleți rezervorul cu o soluție compusă din 75 g din produsul special WPRO și 250 ml de apă potabilă. Se recomandă produsul profesional de decalcifiere WPRO pentru menținerea celei mai bune performanțe a funcției de aburi în cuptor. Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu.

Whirlpool nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curățare disponibile pe piață.



Odată ce soluția de decalcifiere este turnată în sertar, apăsați pe  pentru a începe procesul principal de decalcifiere. Pentru derularea fazelor de decalcifiere nu trebuie să stați în fața aparatului. După finalizarea fiecărei faze, va fi redat un feedback acustic și pe afișaj vor apărea instrucțiuni aferente trecerii la faza următoare.

Imediat etapa de decalcifiere s-a finalizat, trebuie golit boilerul: soluția de decalcifiere utilizată în această etapă va fi turnată în sertarul detașabil. Vă rugăm să goliți 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> (ADĂUGAȚI 0,25 L DE APĂ), umpleți rezervorul cu 0,25 l de apă potabilă, iar apoi apăsați pe  pentru a începe clătirea. Nu opriți cuptorul până când nu s-au finalizat toți pașii solicitați de funcție.

Vă rugăm să rețineți următoarele: dacă este necesar, din sistem se poate solicita golirea sertarului și repetarea acestei operațiuni.

După finalizarea procedurii de decalcifiere, se recomandă să uscați cavitatea de eventualele urme de apă. Atunci veți putea utiliza toate funcțiile de

preparare la aburi. Vă rugăm să goliți sertarul. Ciclul de decalcifiere este finalizat.

Vă rugăm să rețineți următoarele: în timpul ciclului de decalcifiere, este posibil să se audă niște zgomote, deoarece pompele cuptorului sunt activate pentru a garanta o eficiență optimă de decalcifiere.

După începerea ciclului de întreținere, nu scoateți sertarul decât dacă aparatul solicită acest lucru.

Vă rugăm să rețineți următoarele: După ce boilerul se umple cu soluție 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 funcție de preparare cu aburi.



BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsați în mod accidental.

Pentru a debloca aparatul, apăsați lung tasta de blocare de pe panoul tactil.



PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului, pentru a selecta modul Sabat și pentru a dezactiva „modul demo”.



INFO

. NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târați niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutatea mari pe ușă și nu vă țineți de ușă.
- Datorită temperaturii mai ridicate a ciclului Pizza, se preconizează o răcire ușor mai puternică.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătit suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe mai multe niveluri. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

CARNE

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătit, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grill. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși 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. Completați cu apă când este necesar.

DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și puneți formele pentru prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulația aerului fierbinte.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tarte cu fructe), folosiți funcția „Convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.

DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație 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
CASEROLĂ ȘI PASTE LA CUPTOR	Proaspete	Lasagna	0,5 - 3 kg	—	MED	—	 2
	Congelate	Lasagna	0,5 - 3 kg	—	—	—	 2
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	—	—	—	 2
CARNE	Vită	Friptură de vită	0,6 - 2 kg	MED	MED	—	 3
		Friptură	2 - 4 cm	MED	—	2/3	 5  4
		Chiftele de burger	1,5 - 3 cm	—	—	3/5	 5  4
	Porc	Friptură de porc	0,6 - 2,5 kg	—	MED	—	 3
		Coaste de porc	0,5 - 2,0 kg *	—	—	2/3	 5  4
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	—	—	1/2	 5  4
	Pui	Pui prăjit cu aer cald	Pui întreg	0,6 - 2,5 kg	—	—	 4  2
			Piept de pui	1 - 4 (cm)	—	—	 4  2
			Bucăți de pui	0,2 - 1,5 kg	—	—	 4  2
			Pulpe de pui	—	—	—	 4  2
			Cotlet pane	1 - 4 (cm)	—	—	 4  2
			Aripioare de pui	0,2 - 1,5 kg	—	—	 4  2
			Crochete de pui [congelate]	—	—	—	 4  2
			Aripioare de pui [congelate]	—	—	—	 4  2
	Friptură de rață	File / Piept de rață	1 - 5 cm	—	—	2/3	 5  4
	Friptură de curcan	File/Piept de curcan	1 - 5 cm	—	—	2/3	 5  4
	Carne prăjită cu aer cald	Frigărui de carne	0,2 - 1,5 kg	—	—	1/2	 4  2
		Cotlete de porc	1 - 4 (cm)	—	—	—	 4  2
		Chiftele de burger	1 - 4 (cm)	—	—	—	 4  2
		Cârnați și crenvurști	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	 4  2
		Cotlet pane	1 - 4 (cm)	—	—	—	 4  2
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE	Fileuri prăjite	Friptură de ton	1 - 3 (cm)	MED	—	3/4	 3  2
		Friptură de somon	1 - 3 (cm)	MED	—	3/4	 3  2
		Pește-spadă	0,5 - 3 (cm)	—	—	3/4	 3  2
		File de cod	0,1 - 0,3 kg	—	—	—	 3  2
		File de biban	0,05 - 0,15 kg	—	—	—	 3  2

* Cantitate recomandată

ACCESORIILE					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	Tavă de aer cald

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE	Fileuri prăjite	File de doradă	0,05 - 0,15 kg	—	—	—	3 2
		Alte fileuri	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	3 2
		Fileuri [congelate]	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	3 2
	Fructe de mare la grătar	Scoici	o tavă *	—	—	—	4
		Midii	o tavă *	—	—	—	4
		Creveți	o tavă *	—	—	—	4 3
		Creveți roz	o tavă *	—	—	—	4 3
	Pește prăjit cu aer cald	Pește cu pesmet	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	4 2
		File de pește	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	4 2
		Pește întreg	0,4 - 0,8 kg	—	—	—	4 2
		Crustacee	—	—	—	—	4 2
LEGUME	Legume la cuptor	Potatoes (Cartofi)	0,5 - 1,5 kg*	—	MED	—	3
		Cartofi [congelati]	0,5 - 1,5 kg*	—	MED	—	4
		Legume umplute	0,1 - 0,5 kg [fiecare]	—	—	—	3
		Alte legume	0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	3
	Legume gratinate	Cartofi gratinați	o tavă *	—	—	—	3
		Roșii gratinate	o tavă *	—	—	—	3
		Ardei gratinați	o tavă *	—	—	—	3
		Broccoli gratinat	o tavă *	—	—	—	3
		Conopidă gratinată	o tavă *	—	—	—	3
		Legume gratinate	o tavă *	—	—	—	3
	Legume prăjite cu aer cald	Cartofi prăjiți	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	4 2
		Cartofi wedges	1 - 4 (cm)	—	—	—	4 2
		Legume mixte	0,3 - 0,8 kg	—	—	2/3	4 2
		Chipsuri de dovlecel	0,2 - 0,5 kg	—	—	—	4 2
		Cartofi prăjiți [congelati]	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	4 2
		Rulouri de primăvară [congelate]	—	—	—	—	4 2
PRODUSE DE PATISERIE SĂRATE	Prăjitură sărată		0,8 - 1,2 kg *	—	MED	—	2
	Ștrudel cu legume		0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	2

* Cantitate recomandată

ACCESORIILE					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	Tavă de aer cald

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
PRODUSE DE PATISERIE SĂRATE	Pâine	Chifle 	60 - 150 g [fiecare]	—	—	—	3 
		Pâine de mărime medie	200 - 500 g [fiecare]*	—	—	—	3 
		Franzelă pentru sandviș 	400 - 600 g [fiecare]	—	—	—	2 
		Pâine mare 	0,7 - 2,0 kg	—	—	—	2 
		Baghete 	200 - 300 g [fiecare]	—	—	—	3 
		Pâine specială	o tavă *	—	—	—	2 
	Pizza și focaccia	Pizza rotundă	rotund	—	—	—	2 
		Pizza groasă	tavă	—	—	—	2 
		Pizza [congelată]	1 strat*	—	—	—	2 
			2 straturi*	—	—	—	4  1 
			3 straturi*	—	—	—	5  3  1 
			4 straturi*	—	—	—	5  4  2  1 
		Focaccia subțire	o tavă *	—	—	—	2 
		Focaccia groasă	o tavă *	—	—	—	2 
PRODUSE PANIFICAȚIE DULCI	Pandișpan în formă		0,5 - 1,2 kg	—	—	—	2 
	Fursecuri		0,2 - 0,6 kg	—	—	—	3 
	Croissante		o tavă *	—	—	—	3 
	Croissante [congelate]		o tavă *	—	—	—	3 
	Choux a la creme		o tavă *	—	—	—	3 
	Bezele		10 - 30 g [fiecare]	—	—	—	3 
	Tart (Tartă)		0,4 - 1,6 kg *	—	—	—	3 
	Ștrudel		0,4 - 1,6 kg	—	—	—	3 
	Plăcintă cu fructe		0,5 - 2 kg	—	—	—	2 

* Cantitate recomandată

ACCESORIILE					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	Tavă de aer cald



TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU FUNCȚIA ABUR+AER

REȚETĂ	NIVEL ABURI*	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
Shortbread (Biscuiți fragezi) / Fursecuri	REDUS	DA	140 - 150	35 - 55	
Small cake (Prăjitură mică) / Muffin (Brioșă)	REDUS	DA	160 - 170	30 - 40	
Leavened cakes (Prăjituri cu aluat dospit)	REDUS	DA	170 - 180	40 - 60	
Sponge cakes (Pandișpanuri)	REDUS	DA	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	REDUS	DA	200 - 220	20 - 40	
Bread loaf (Franzelă)	REDUS	DA	170 - 180	70 - 100	
Pâine mică	REDUS	DA	200 - 220	30 - 50	
Baguette (Baghetă)	REDUS	DA	200 - 220	30 - 50	
Cartofi copti	MEDIU	DA	200 - 220	50 - 70	
Carne de vițel / vită / porc, 1 kg	MEDIU	DA	180 - 200	60 - 100	
Carne de vițel / vită / porc (tăiată în bucăți)	MEDIU	DA	160 - 180	60-80	
Rosbif, în sânge, 1 kg	MEDIU	DA	200 - 220	40 - 50	
Rosbif, în sânge, 2 kg	MEDIU	DA	200	55 - 65	
Pulpă de miel	MEDIU	DA	180 - 200	65 - 75	
But de porc pentru tocăniță	MEDIU	DA	160 - 180	85 - 100	
Carne de pui / guinea fowl (bibilică) / duck (rață) 1 - 1,5 kg	MEDIU	DA	200 - 220	50 - 70	
Carne de pui / guinea fowl (bibilică) / duck (rață) (tăiată în bucăți)	MEDIU	DA	200 - 220	55 - 65	
Legume umplute (roșii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))	MEDIU	DA	180 - 200	25 - 40	
File de pește	RIDICAT	DA	180 - 200	15 - 30	

*Rețineți că, în cazul selectării funcției Preparare automată cu aburi, această corelație trebuie omisă. Cuptorul va selecta automat cel mai potrivit nivel de aburi pentru temperatura selectată.

ACCESORII					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de prăjire cu aer



TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PRĂJIREA CU AER

	REȚETĂ	FUNCȚIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
ALIMENTE CONGELATE	Cartofi prăjiți, congelați		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 proaspeți cu pesmet		400 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Cartofi prăjiți		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, întindeți un strat subțire de ulei pe suprafața alimentelor.
Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

FUNCȚII	 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 INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
Leavened cakes / Sponge cakes (Prăjituri cu aluat dospit/Pandișpanuri)		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	 
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, tartă cu mere)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	30 - 90	 
Fursecuri		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	 
		Da	135	40 - 60	  
Prăjiturile/Brioșe		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	 
		Da	150	40 - 60	  
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	 
		Da	180 - 190	35 - 45 *	  
Bezele		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	 
		Da	90	140 - 160 *	  
Pizza / pâine / Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	310	7 - 12	
		Da	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	 
		Da	220 - 240	15 - 30	  
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	 
		Da	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNCȚII								ECO	
	Convențional	Aer forțat	Convecție	Grill	Grill Turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclul Eco	Pizza
ACCESORII									
	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza 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	

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	 
		Da	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagna/Tartă cu fructe/Paste la cuptor/Cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Friptură de porc cu șorici 2 kg		—	170	110 - 150	
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Carne de curcan/gâscă, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	
Pâine prăjită		—	3 (Ridicat)	3 - 6	
Fileuri de pește/Fripturi		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	 
Cârnați/Frigăru/Coaste/Hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	 
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	 
Pulpă de miel/Rasoluri		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	
Cartofi copti		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	
Legume gratinate		—	3 (Ridicat)	10 - 25	
Fursecuri		Da	135	50 - 70	   
Tarte		Da	170	50 - 70	   
Pizza rotundă		Da	210	40 - 60	   
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	  
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5)/Legume prăjite (nivel 4)/Lasagna (nivel 2)/Bucăți de carne (nivel 1)		Da	190	40 - 120 *	   
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	 
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	 
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	 
Fripturi umplute	ECO	—	200	80 - 120 *	
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	ECO	—	200	50 - 100 *	

* 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).

FUNCȚII								ECO	
	Convențional	Aerforțat	Convecție	Grill	Grill Turbo	MaxiCooking	Cook4	Cidul Eco	Pizza
ACCESORII									
	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza 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 INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

ÎNȚREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.
- Activați funcția „Smart Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare. (Numai la anumite modele).
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORII

După utilizare, puneți accesorii la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

Nu curățați sonda pentru alimente și sonda pentru carne (dacă intră în dotare) în mașina de spălat vase.

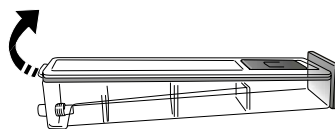
Tava Prăjire cu aer (dacă intră în dotare) poate fi curățată în mașina de spălat vase.

ÎNȚREȚINEREA SERTARULUI PENTRU APĂ

Atenție: Sertarul pentru apă nu este adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase: risc de deteriorare! La sfârșitul fiecărui ciclu de preparare la aburi, după aproximativ 30 de minute, cuptorul efectuează automat un ciclu de evacuare care durează aproximativ un minut, transferând astfel toată apa din sistem în sertarul detașabil.

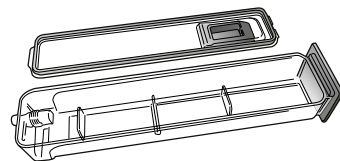
Notă: Nu lăsați apă în sistem mai mult de 2 zile.

Pentru a elimina complet apa din interior sau pentru a curăța suprafețele interioare, puteți deschide sertarul pentru apă:



1. Împingeți spre partea de sus clapeta din spate pentru a scoate capacul superior al sertarului pentru apă.

2. După ce ați terminat curățarea, puteți închide sertarul introducând cele două clapete frontale în interiorul deschiderilor frontale și împingând în jos partea din spate.



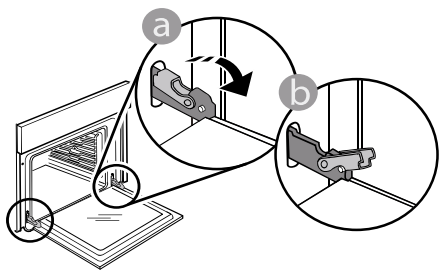
Folosiți numai apă la temperatura camerei atunci când umpleți sertarul pentru apă: apa fierbinte poate afecta funcționarea sistemului de aburi. Utilizați numai apă potabilă.

FIERBĂTOR

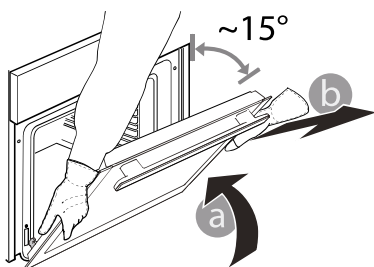
Pentru a asigura funcționarea permanentă la performanțe optime a cuptorului și pentru a contribui la prevenirea acumulării depunerilor de calcar în timp, vă recomandăm să folosiți în mod regulat funcția „Decalcifiere”. După o perioadă lungă de neutilizare a funcțiilor de preparare cu „Aburi”, se recomandă insistent activarea ciclului de preparare cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.

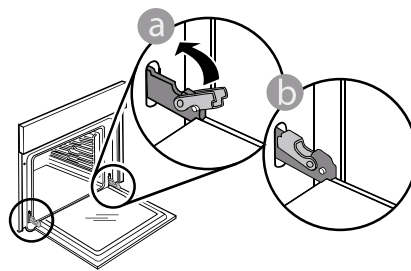


2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

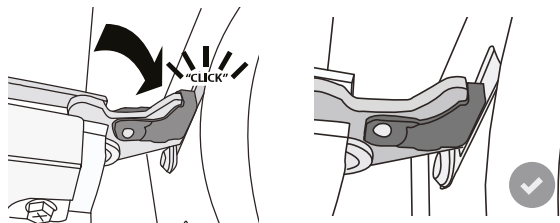


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

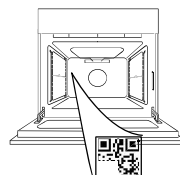
Pentru înlocuirea becului, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. 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 locuință 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 alimentare.

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu/docs
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Produs sub licență.

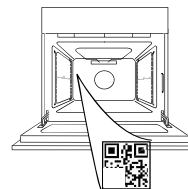
Whirlpool



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK
WHIRLPOOL

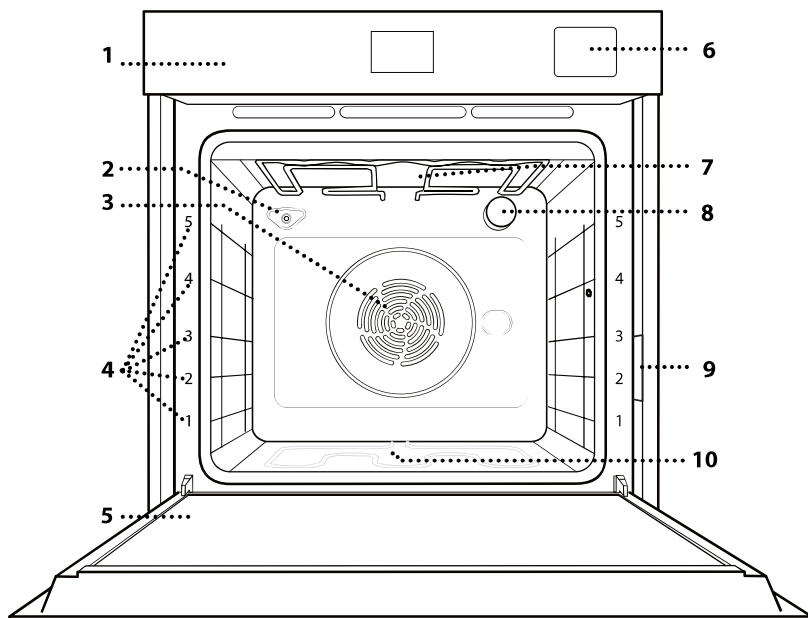
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte
svoj spotrebič na www.register10.eu

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM
SPOTREBIČI



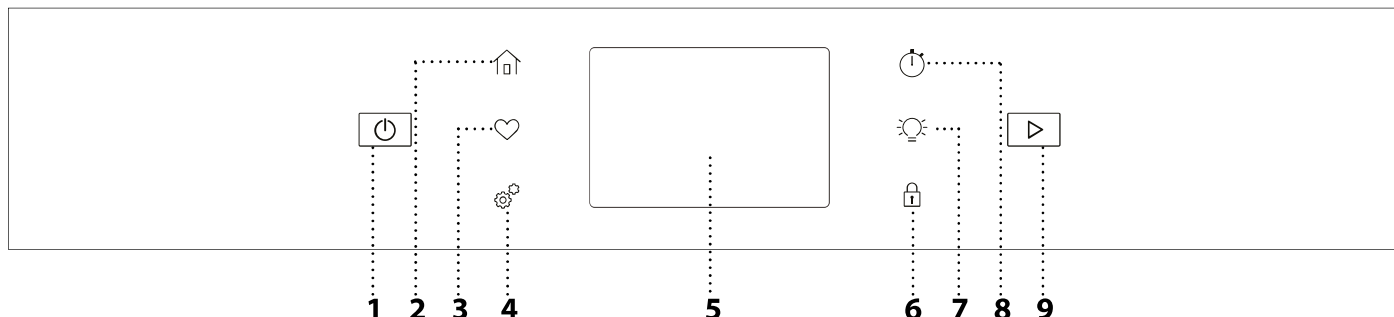
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si
prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Snímač vlhkosti
3. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Zásuvka na vodu
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Žiarovka
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na získanie rýchleho prístupu do hlavnej ponuky.

3. OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

4. NÁRADIE

Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

5. DISPLEJ

6. ZÁMOK OVLÁDANIA

Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

7. SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

8. KUCHYNSKÝ ČASOVAČ

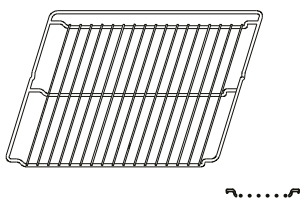
Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času.

9. ŠTART

Spustenie funkcie prípravy jedla.

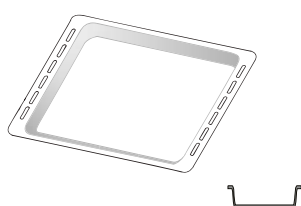
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



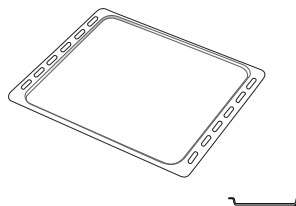
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



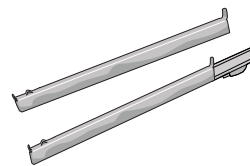
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



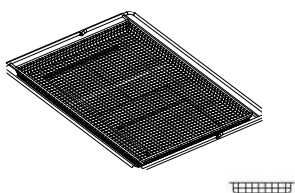
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

PLECH NA SMAŽENIE NA VZDUCHU*



Používa sa pri príprave jedla s funkciou Smaženie na vzduchu, pričom je plech na pečenie umiestnený na spodnej úrovni na zachytávanie prípadných omrvínok a kvapiek. Dá sa umývať aj v umývačke riadu.

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ostatné príslušenstvo možno kúpiť samostatne, pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis.
* K dispozícii len pri niektorých modeloch

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

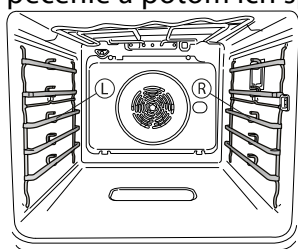
Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

• Ak chcete vytiahnuť vodiace lišty, odstráňte upevňovacie skrutky na oboch stranách (ak tam sú) pomocou mince.

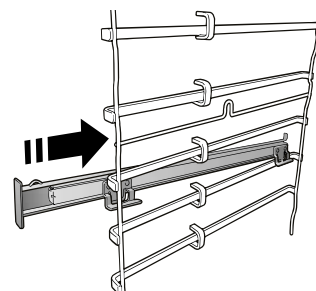
Lišty nadvihnite a vytiahnite spodné časti zo sediel: vodiace lišty teraz možno vybrať.

• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Držte ich v zdvihnutej polohe, vložte ich bokom do priestoru na pečenie a potom ich spustite na spodné sedlo.



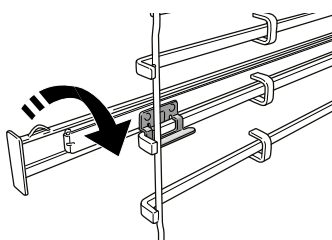
Ľavé („L“) a pravé („R“) vodiace lišty spoznáte podľa loga na tomto obrázku.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV



Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.



Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.

Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.

FUNKCIE



MANUÁLNE REŽIMY

• TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

• KONVEKČNÉ PEČENIE

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

• 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.

• 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.

• TURBO GRIL

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.

• RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchly predohrev rúry.

• 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.

• PARA

» VARENIE V PARE AUTO

Táto funkcia kombinuje vlastnosti pary s vlastnosťami horúceho vzduchu a umožňuje pripraviť jedlá, ktoré sú zvonku pekne chrumkavé a prepečené, ale zároveň vnútri jemné a šťavnaté. Rúra automaticky vstrekuje správne množstvo pary na základe zvolenej teploty, aby sa dosiahli optimálne výsledky tepelnej úpravy jedál.

» PARA+VZDUCH

Kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnednuté zvonka, ale zároveň mäkké a šťavnaté vnútri. Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky odporúčame zvoliť HIGH (VYSOKÚ) úroveň pary na prípravu rýb, MEDIUM (STREDNÚ) na mäso a LOW (NÍZKU) na chlieb a dezerty.

Viac informácií o manuálnych varných cykloch s núteným prívodom vzduchu + pary nájdete v tabuľke prípravy pokrmov „Steam + Air“ (Para + zrak).

• 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 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.

» ROZMRAZENIE

Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre.

» UDRŽIAV. V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

» KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

» TRADIČNÉ

Na prípravu hotových jedál uskladnených pri izbovej teplote alebo v chladničke (čajové pečivo, koláč z práškovej zmesi, mafiny, cestovinové jedlá a pekárenské výrobky). Táto funkcia pečie všetky jedlá rýchlo a jemne. Môže sa použiť aj na ohriatie už hotového jedla. Rúru netreba predhrievať. Postupujte podľa pokynov na obale jedla.

» 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.

» 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.

• ZMRAZENÉ POTRAVINY

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

6th
sense

AUTO REŽIMY

Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke. Rúru netreba predhrievať.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ



Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:

Ťuknutím po obrazovke zvolíte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.



Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:

Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.

Na potvrdenie nastavení alebo otvorenie ďalšej obrazovky:

Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.

Návrat na predchádzajúcu obrazovku:

Ťuknite na ← .

PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.

Nastavenia možno meniť aj neskôr stlačením , čím otvoríte ponuku „Nástroje“.

1. ZVOĽTE JAZYKOVÉ PREFERENCIE

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.
- Ťuknite na požadovaný jazyk.

2. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastavujú automaticky. Inak ich musíte nastaviť manuálne.

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po dlhom výpadku napájania je potrebné čas a dátum znova nastaviť.

3. 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 ampérov): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 ampérov).

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.
- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na OK.

4. NASTAVTE ÚROVEŇ TVRDOSTI VODY

Aby rúra mohla pracovať efektívne a aby bolo zaručené, že bude používateľa pravidelne vyzývať na spustenie cyklu odváňovania, keď to bude potrebné, je dôležité nastaviť správnu tvrdosť vody. Ak ju chcete nastaviť, zapnite rúru stlačením , stlačte tlačidlo . Otvorte preferencie a vyberte položku „WATER

HARDNESS“ (Tvrdosť vody). Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ. Podľa nasledujúcej tabuľky vyberte správnu úroveň pre vodu vo vašej oblasti:

TABUĽKA TVRDOSTI VODY				
Úroveň		°dH Nemecký stupne	°fH Francúz- sky stupne	°Clark English stupne
1	Veľmi mäkká	0-6	0-10	0-7
2	Mäkká	7-11	11-20	8-14
3	Stredná	12-16	21-29	15 – 20
4	Tvrdá	17-34	30 – 60	21-42
5	Veľmi tvrdá	35 – 50	61-90	43-62

Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

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.

Zohrievajte rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu. Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVÁNIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Na zapnutie rúry stlačte tlačidlo , alebo sa v ktoromkoľvek mieste dotknite obrazovky.

Na displeji si môžete vybrať medzi manuálnymi režimami a automatickými režimami funkcie 6th Sense.

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.
- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.
- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.

2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU/ ÚROVEŇ PARY

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.

Podľa zvolenej funkcie môžete predohrev aktivovať alebo deaktivovať osobitným prepínačom.

TRVANIE

Čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. V režime nastaveného času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Ak chcete nastaviť dĺžku prípravy, po stlačení tlačidla ŠTART ťuknite na sekciu s časom (Time) alebo na „Nastaviť čas prípravy jedla“.
- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné číslo.
- Potvrďte ťuknutím na ĎALŠIE.

Ak chcete zrušiť nastavenú dĺžku prípravy jedla počas pečenia a upraviť tak koniec pečenia manuálne, môžete ťuknúť na hodnotu dĺžky trvania a nastaviť „0“ alebo môžete otvoriť trojbodové menu a upraviť čas prípravy jedla.

Ak chcete cyklus zastaviť, otvorte trojbodové menu a vyberte položku „Zastaviť prípravu jedla“.

3. NASTAVENIE AUTOMATICKÝCH REŽIMOV FUNKCIE 6TH SENSE (6. ZMYSEL)

Automatické režimy funkcie 6th Sense vám umožňujú pripraviť širokú škálu jedál, pričom si môžete vybrať z tých, ktoré sú uvedené v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

Okrem toho vďaka špeciálnemu snímaču, ktorý dokáže rozpoznať vlhkosť potravín, umožňujú niektoré funkcie programu 6th Sense dosiahnuť optimálnu prípravu akéhokoľvek druhu jedla bez akéhokoľvek nastavovania: snímač zastaví prípravu jedla v ideálnom čase. Len počas posledných minút prípravy sa na displeji zobrazí odpočet zostávajúceho času prípravy.

- Vyberte si recept zo zoznamu.

Funkcie sa zobrazujú podľa kategórií jedál v ponuke „JEDÁL 6th SENSE“ (pozri príslušné tabuľky).

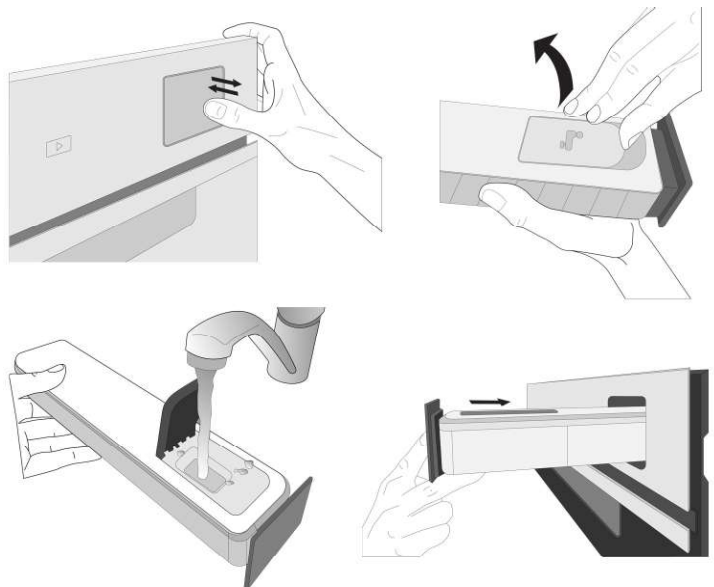
- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

.VARENIE V PARE

Výberom funkcie „Steam“ (Para) alebo „Forced Air + Steam“ (Horúci Vzduch + para) v rámci manuálnych funkcií alebo jedného z niekoľkých receptov pre funkciu 6th Sense 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.

Po zobrazení požiadavky na displeji s indikáciou „FILL THE DRAWER“ (Naplňte zásuvku) 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.

4. NASTAVENIE ČASU ODKLADU SPUSTENIA

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť. Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ťuknutím na „ŠTART“ nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie. Podľa zvolených funkcií môžete vybrať buď čas spustenia, alebo čas, kedy má byť jedlo hotové.
- Po nastavení požadovaného časového oddialenia ťuknite na „Nastaviť“, čím spustíte odpočítavanie času.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

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.

- Ak chcete funkciu aktivovať okamžite a zrušiť naprogramovaný čas oddialenia, ťuknite na „Odložiť oddialenie“.

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť. Všetky dostupné možnosti na úpravy môžete preskúmať otvorením ponuky s tromi bodkami v ľavej dolnej časti displeja.

Stlačením  môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

6. PREDOHREV

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia. Po skončení tejto fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí „OVEN READY“ (rúra je pripravená).

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na „Spustiť teraz“ alebo na tlačidlo „Spustiť“ spustíte prípravu jedla.

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.

Predvolené nastavenie predhriatia pre jednotlivé druhy varenia môžete zmeniť pomocou manuálne nastaviteľných funkcií.

- Vyberte funkciu, ktorá dovoľuje manuálne nastaviť funkciu predhriatia.
- Na aktiváciu alebo deaktiváciu predhrievania použite prepínač vyhradený pre predhrievanie v pravej dolnej časti displeja. Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

7. JEDLO OTOČIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ

Niektoré automatické režimy funkcie 6th Sense vyžadujú, aby sa jedlo počas prípravy otáčalo. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „ŠTART“ pokračujte v príprave jedla.

Rovnako v posledných 5 % času prípravy jedla, pred koncom prípravy jedla, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Skontrolujte jedlo
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „ŠTART“ pokračujte v príprave jedla.

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená. Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia predĺžiť, aby jedlo zhnedlo, alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.

- Ťuknutím na „Pridať k obľúbeným“ ju uložíte medzi obľúbené.
- Päťminútový cyklus na zhnednutie spustíte zvolením funkcie Extra zhnednutie.
- Ťuknutím na „+ 5 min“ prípravu jedla predĺžite

9. OBLÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívannejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po dokončení funkcie ťuknite na položku „ADD TO FAV“ (Pridať k obľúbeným) a uložte ju medzi favourite (obľúbené). To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení.

PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte  : Všetky uložené funkcie budú uvedené v tejto ponuke. Ťuknutím na „Spustiť“ aktivujete zvolenú funkciu prípravy jedla.

ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov k obľúbenej funkcii a prispôbiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ikonu troch bodiek v pravom hornom rohu.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Zmeny potvrdte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Ak chcete odstrániť konkrétnu funkciu, nájdete v tejto ponuke možnosť „Odstrániť z obľúbených“.

10. NÁRADIE

Stlačením  kedykoľvek otvoríte ponuku Náradie. Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.

MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú. Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte možnosť kuchynského časovača.
- Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.
- Ťuknite na „pozastaviť“, ak chcete časovač pozastaviť. Potom môžete ťuknúť na „Obnoviť“, čím sa časovač znovu spustí.
- Ťuknutím na „Zrušiť“ zrušíte časovač alebo nastavíte nové trvanie časovača.
- Ťuknutím na „+1 min“ predĺžite trvanie o 1 minútu.

SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

SMART CLEAN

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

PYROLYTICKÉ SAMOČISTENIE

Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. K dispozícii máte tri samočistiace cykly s rozdielnou dĺžkou trvania: Vysoké, stredné, nízke.

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 lišt. 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 pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach.
- Zvoľte jeden z dostupných cyklov podľa svojich potrieb.
- Ťuknutím na „Spustiť“ aktivujete zvolenú funkciu. Rúra začne samočistiaci cyklus, pričom sa dvierka automaticky zablokuje: Na displeji sa zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus.

Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň.

Upozornenie: Pyrolytický cyklus možno aktivovať, aj keď je v nádrži voda.

Po zvolení cyklu je možné odložiť spustenie automatického čistenia. Ťuknite na ODLOŽIŤ a nastavte čas ukončenia, ako je uvedené v príslušnom odseku.

ODVÁPNIŤ

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať parný systém v najlepšom stave. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov uvedených na displeji. Celá funkcia trvá v priemere okolo 140 minút.

Odstraňovanie vodného kameňa môže používateľ kedykoľvek spustiť z ponuky Čistenie.

Displej vás upozorní, kedy je čas na spustenie odvápnovacieho cyklu (pozri tabuľku ďalej).

SPRÁVA O ODVÁPŇOVANÍ	VÝZNAM
<ODPORÚČANÉ ODVÁPŇOVANIE> Zobrazí sa po cca 15 hodinách parných cyklov*	Odporúča sa spustiť cyklus odvápnovania.
<POTREBNÉ ODVÁPŇOVANIE> Zobrazí sa po cca 20 hodinách parných cyklov*	Odvápnenie je povinné. Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápnovania.

*vzhľadom na štandardnú hodnotu (4 - tvrdá) úrovne tvrdosti vody. Počet hodín parných cyklov, ktoré musia uplynúť pred zobrazením správy od odvápnení, závisí od úrovne tvrdosti vody nastavenej na spotrebiči.

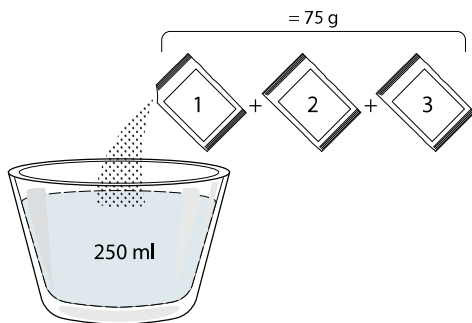
Odvápnovanie možno vykonať vždy, keď si používateľ želá dôkladnejšie čistenie vnútorného parného okruhu. Pred spustením fázy odvápnovania spotrebič skontroluje, či je v ohrievači nejaká zvyšková voda, a v prípade potreby možno vykonať cyklus vypúšťania. V takom prípade budete musieť po vypúšťacom cykle vyprázdniť zásuvku, až potom pokračovať v cykle odvápnovania.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 30 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa VODA JE HORÚCA.

» FÁZA 1/2: ODVÁPŇOVANIE (70 MIN)

Keď sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE 0,25 L ROZTOKU>, nalejte do zásuvky odvápnovací roztok. Aby bolo odvápnovanie najúčinnnejšie, odporúčame naplniť nádrž roztokom pozostávajúcím zo 75 g špeciálneho produktu WPRO a 250 ml pitnej vody. Odvápnovač WPRO je odporúčaný profesionálny produkt na údržbu, ktorý pomáha udržiavať najlepší výkon parnej funkcie vašej rúry. Pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis alebo stránku www.whirlpool.eu.

Whirlpool nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.



Po naliatí odvápnovacieho roztoku do zásuvky stlačte  na spustenie hlavného procesu odvápnovania. Pri fáze odvápnovania nemusíte stáť pred spotrebičom. Po dokončení každej fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazia pokyny pre pokračovanie s ďalšou fázou.

Po skončení fázy odvápnovania treba ohrievač vyprázdniť. Odvápnovací roztok použitý v tejto fáze sa vyleje do vyberateľnej zásuvky. Vyprázdňte zásuvku.

» FÁZA 2/2: OPLACHOVANIE (30 MIN.)

Pre vyčistenie zásuvky a parného okruhu od zvyškov z odvápnovania treba vykonať aj cyklus oplachovania. Keď sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE 0,25 L VODY>, nalejte do nádrže 0,25 l pitnej vody, potom stlačte  a začne sa oplachovanie. Rúru nevypínajte, kým nie sú ukončené všetky kroky potrebné pri tejto funkcii.

Upozornenie: ak je to potrebné od systému, je možné požiadať o vyprázdnenie zásuvky a zopakovanie tejto operácie.

Po skončení odvápnovania sa odporúča vysušiť vnútro rúry, aby tam nezostali prípadné zvyšky vody. Potom bude možné využívať všetky parné funkcie. Vyprázdňte zásuvku. Cyklus odstraňovania vodného kameňa je ukončený.

Upozornenie: Počas cyklu odvápnovania možno bude počuť nejaké zvuky, pretože sa aktivujú čerpadlá, aby zaručili optimálnu účinnosť odvápnovania.

Po spustení cyklu údržby nevyberajte zásuvku, pokiaľ o to spotrebič nepožiada.

Upozornenie: Po naplnení bojlera odvápnovacím roztokom a zobrazení na displeji „DESCALING PHASE 1/2“ (1/2 FÁZA ODVÁPŇOVANIA) by sa cyklus nemal prerušiť, inak sa musí celý cyklus odvápnovania zopakovať, aby bolo možné spustiť akúkoľvek funkciu s parou.



ZÁMOK OVLÁDANIA

Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Ak chcete spotrebič odomknúť, urobíte to dlhým stlačením tlačidla zámku na dotykovom paneli.



PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry, zvolte režim Sabbath a vypnite „Demo Mode“ (Demonštračný režim).



INFO

POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dverka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.
- Vzhľadom na vyššiu teplotu cyklu Pizza sa očakáva mierne vyššie ochladzovanie.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie nechajte v rúre.

MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte 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 odkvapkávacu nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

DEZERTY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „nahuje“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zväžte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri zákuskoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo zomletými sušienkami.

KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skraca o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN				MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
DUŠENÉ JEDLO A ZAPEKANÁ CESTOVINA	Čerstvé	Lasagne		0,5 – 3 kg	–	MED (Stred.)	–	 2
	Mrazené	Lasagne		0,5 – 3 kg	–	–	–	 2
		Cannelloni		0,5 – 3 kg	–	–	–	 2
MÄSO	Hovädzie	Pečené hovädzie mäso		0,6 – 2 kg	MED (Stred.)	MED (Stred.)	–	 3
		Steak		2 – 4 cm	MED (Stred.)	–	2/3	 5  4
		Mäso na hamburgery		1,5 – 3 cm	–	–	3/5	 5  4
	Bravčové	Pečené bravčové		0,6 – 2,5 kg	–	MED (Stred.)	–	 3
		Bravčové rebierka		0,5 – 2,0 kg*	–	–	2/3	 5  4
		Slanina		0,5 – 1,5 cm	–	–	1/2	 5  4
	Kurča	Vzduchom vyprážané kurča	Celé kurča	0,6 – 2,5 kg	–	–	–	 4  2
			Kuracie prsia	1 – 4 (cm)	–	–	–	 4  2
			Kuracie kúsky	0,2 – 1,5 kg	–	–	–	 4  2
			Kuracie stehienka	–	–	–	–	 4  2
			Obaľovaná kotleta	1 – 4 (cm)	–	–	–	 4  2
			Kuracie krídla	0,2 – 1,5 kg	–	–	–	 4  2
			Kuracie nugetky [mrazené]	–	–	–	–	 4  2
			Kuracie krídelká [mrazené]	–	–	–	–	 4  2
	Pečená kačka	Kačacie filé/prsia		1 – 5 cm	–	–	2/3	 5  4
	Pečený moriak	Morčacie filé/prsia		1 – 5 cm	–	–	2/3	 5  4
	Vzduchom vyprážané mäso	Mäsové špízy		0,2 – 1,5 kg	–	–	1/2	 4  2
		Bravčové kotlety		1 – 4 (cm)	–	–	–	 4  2
		Mäso na hamburgery		1 – 4 (cm)	–	–	–	 4  2
		Údeniny a párky		1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	 4  2
		Obaľovaná kotleta		1 – 4 (cm)	–	–	–	 4  2
RYBY A MORSKÉ PLODY	Pečené filé a steaky	Pečený tuniak		1 – 3 (cm)	MED (Stred.)	–	3/4	 3  2
		Steak z lososa		1 – 3 (cm)	MED (Stred.)	–	3/4	 3  2
		Steak z mečúňa		0,5 – 3 (cm)	–	–	3/4	 3  2
		Filety tresky		0,1 – 0,3 kg	–	–	–	 3  2
		Filé z morského okúňa		0,05 – 0,15 kg	–	–	–	 3  2

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO					
	Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Plech Air Fry

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
RYBY A MORSKÉ PLODY	Pečené filé a steaky	Filé z pražmy	0,05 – 0,15 kg	–	–	–	 3  2
		Ostatné filety	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	 3  2
		Filé (mrazené)	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	 3  2
	Grilované morské plody	Mušle svätého Jakuba	jeden plech	–	–	–	 4
		Mušle	jeden plech	–	–	–	 4
		Krevety	jeden plech	–	–	–	 4  3
		Krevety	jeden plech	–	–	–	 4  3
	Vzduchom vyprážané ryby	Obaľovaná ryba	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	 4  2
		Rybie filety	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	 4  2
		Celá ryba	0,4 – 0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Mäkkýše	–	–	–	–	 4  2
ZELENINA	Opekaná zelenina	Zemiaky	0,5 – 1,5 kg*	–	MED (Stred.)	–	 3
		Zemiaky (mrazené)	0,5 – 1,5 kg*	–	MED (Stred.)	–	 4
		Plnená zelenina	0,1 – 0,5 kg (každý)	–	–	–	 3
		Iná zelenina	0,5 – 1,5 kg	–	MED (Stred.)	–	 3
	Zapekaná zelenina	Gratinované 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
	Vzduchom vyprážaná zelenina	Domáce hranolčeky	0,3 – 0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Zemiak. štvrtky	1 – 4 (cm)	–	–	–	 4  2
		Zmiešaná zelenina	0,3 – 0,8 kg	–	–	2/3	 4  2
		Cuketové lupienky	0,2 – 0,5 kg	–	–	–	 4  2
		Pečené zemiaky [mrazené]	0,3 – 0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Jarné závitky [mrazené]	–	–	–	–	 4  2
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8 - 1,2 kg*	–	MED (Stred.)	–	 2
	Zeleninový závin		0,5 – 1,5 kg	–	MED (Stred.)	–	 2

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO					
	Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	Nádoba na odkvapkavanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkavanie s 500 ml vody	Plech Air Fry

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
SLANÉ PEČIVO	Chlieb	Rožky 🍞	60 – 150 g [každý]	–	–	–	3
		Chlieb strednej veľkosti	200 – 500 g [každý]*	–	–	–	3
		Sendvičový bochník chleba 🍞	400 – 600 g [každý]	–	–	–	2
		Veľký chlieb 🍞	0,7 – 2,0 kg	–	–	–	2
		Bagety 🍞	200 – 300 g [každý]	–	–	–	3
		Špeciálny chlieb	jeden plech	–	–	–	2
	Pizza a focaccia	Okrúhla pizza	okružla	–	–	–	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
		Tenká focaccia	jeden plech	–	–	–	2
		Hrubá focaccia	jeden plech	–	–	–	2
SLADKÉ PEČIVO	Koláč z piškótového cesta vo forme		0,5 – 1,2 kg	–	–	–	2
	Cookies (Sušienky)		0,2 – 0,6 kg	–	–	–	3
	Croissanty		jeden plech	–	–	–	3
	Croissanty [mrazené]		jeden plech	–	–	–	3
	Odpalované cesto		jeden plech	–	–	–	3
	Snehové pusinky		10 – 30 g [každá]	–	–	–	3
	Koláčiky		0,4 - 1,6 kg*	–	–	–	3
	Závin		0,4 – 1,6 kg	–	–	–	3
	Ovocný koláč		0,5 – 2 kg	–	–	–	2

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Plech Air Fry
---------------	------	--	---	---------------------------------------	---------------

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PARA + ZRAK

RECEPT	ÚROVEŇ PARY	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Linecké cesto / Cookies	NÍZKY	ÁNO	140 – 150	35 – 55	
Malý koláč / Mafin	NÍZKY	ÁNO	160 – 170	30 – 40	
Kysnuté koláče	NÍZKY	ÁNO	170 – 180	40 – 60	
Píškótové koláče	NÍZKY	ÁNO	160 – 170	30 – 40	
Focaccia	NÍZKY	ÁNO	200 – 220	20 – 40	
Bochník chleba	NÍZKY	ÁNO	170 – 180	70 – 100	
Malý chlieb	NÍZKY	ÁNO	200 – 220	30 – 50	
Bageta	NÍZKY	ÁNO	200 – 220	30 – 50	
Pečené zemiaky	STRED	ÁNO	200 – 220	50 – 70	
Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	STRED	ÁNO	180 – 200	60 – 100	
Teľacie, hovädzie, bravčové (kúsky)	STRED	ÁNO	160 – 180	60 – 80	
Pečené hovädzie mäso 1 kg	STRED	ÁNO	200 – 220	40 – 50	
Pečené hovädzie mäso 2 kg	STRED	ÁNO	200	55 – 65	
Jahňacie pečené	STRED	ÁNO	180 – 200	65 – 75	
Dusené bravčové kolená	STRED	ÁNO	160 – 180	85 – 100	
Kurča / perlička / kačka 1 – 1,5 kg	STRED	ÁNO	200 – 220	50 – 70	
Kurča / perlička/ kačka (kúsky)	STRED	ÁNO	200 – 220	55 – 65	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	STRED	ÁNO	180 – 200	25 – 40	
Rybie filety	VYSOKÁ	ÁNO	180 – 200	15 – 30	

*Upozorňujeme, že v prípade výberu funkcie Steam Auto (Auto Para) sa táto korelácia musí vynechať. Rúra automaticky zvolí najlepší stupeň pary vhodný pre zvolenú teplotu.

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Plech Air Fry

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY

	RECEPT	FUNKCIA	NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
ZMRAZENÉ POTRAVINY	Mrazené zemiakové hranolčeky		650 – 850 g	Áno	200	25 – 30	 
	Mrazené kuracie nugetky		500 g	Áno	200	15 – 20	 
	Rybíe tyčinky		500 g	Áno	220	15 – 20	 
	Cibuľové krúžky		500 g	Áno	200	15 – 20	 
ZELENINA	Čerstvá obaľovaná cuketa		400 g	Áno	200	15 – 20	 
	Domáce hranolčeky		300 – 800 g	Áno	200	20 – 40	 
	Zmiešaná zelenina		300 – 800 g	Áno	200	20 – 30	 
MÄSO A RYBY	Pečené kuracie prsia		1 – 4 cm	Áno	200	20 – 40	 
	Kuracie krídla		200 – 1500 g	Áno	220	30 – 50	 
	Obaľovaná kotleta		1 – 4 cm	Áno	220	20 – 50	 
	Rybíe filé		1 – 4 cm	Áno	220	15 – 25	 

Na varenie čerstvých alebo domácich jedál naneste tenkú vrstvu oleja po povrchu jedla.
Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.

FUNKCIE	 Air Fry		
PRÍSLUŠENSTVO	 Plech Air Fry	 Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	 Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		Áno	170	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	
		Áno	160 – 200	30 – 90	
Cookies		Áno	150	20 – 40	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	135	40 – 60	
Malé koláčiky/Mafiny		Áno	170	20 – 40	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	40 – 60	
Odpalované cesto		Áno	180 – 200	30 – 40	
		Áno	180 – 190	35 – 45	
		Áno	180 – 190	35 – 45 *	
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	
		Áno	90	130 – 150	
		Áno	90	140 – 160 *	
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	
		Áno	190 – 230	20 – 50	
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	310	7 – 12	
		Áno	220 – 240	25 – 50 *	
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	
		Áno	250	10 – 20	
		Áno	220 – 240	15 – 30	
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 55	
		Áno	180 – 190	45 – 60	
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	

FUNKCIE									
	Tradičné	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook4	ECO	Pizza
PRÍSLUŠENSTVO									
	Drôtený rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte		Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte		Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie		Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Vols-au-vent/Slané a sladké lístkové cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	
		Áno	180 – 190	20 – 40	
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	
Lasagne/nákypy/zapekané cestoviny/cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	
Bravčové pečené s kožou 2 kg		–	170	110 – 150	
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	
Morka / Hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	
Hrianka		–	3 (vysoká)	3 – 6	
Rybie filé / filety		–	2 (stredná)	20 – 30 **	
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	
Jahňacie stehno / Kolená		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	
Cookies		Áno	135	50 – 70	
Koláče z krehkého cesta	Koláče z krehkého cesta	Áno	170	50 – 70	
Okrúhla pizza	Pizza	Áno	210	40 – 60	
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)	Menu	Áno	190	40 – 120 *	
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 *	
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	
Plnené kusy mäsa	ECO	–	200	80 – 120 *	
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	ECO	–	200	50 – 100 *	

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

FUNKCIE								ECO	
	Tradičné	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook4	Eko cyklus	Pizza
PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte		Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte		Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie		Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku 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.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.
- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“. (Iba pri niektorých modeloch).
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

Potravinovú sondu a mäsovú sondu (ak sú k dispozícii) nečistite v umývačke riadu.

Zásobník na vyprážanie horúcim vzduchom/Air Fry (ak je k dispozícii) možno umývať v umývačke riadu.

ÚDRŽBA ZÁSUVKY NA VODU

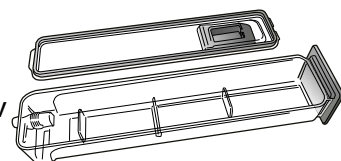
Upozornenie: Zásuvka na vodu nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Riziko poškodenia. Na konci každého cyklu prípravy jedla s parou po asi 30 minútach rúra automaticky vykoná cyklus vypúšťania trvajúci asi jednu minútu, čím všetku vodu zo systému odvedie do vyťahovateľnej zásuvky. Poznámka: Nenechávajte vodu v systéme dlhšie ako 2 dni.

Ak chcete úplne odstrániť vodu vo vnútri alebo vyčistiť vnútorné povrchy, môžete otvoriť zásuvku na vodu:



1. Zatláčajte 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.



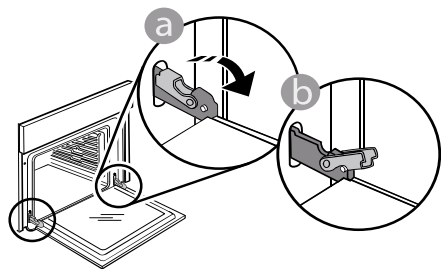
Pri nalievaní do zásuvky používajte vodu izbovej teploty. Horúca voda by mohla ovplyvniť činnosť parného systému. Používajte iba pitnú vodu.

BOILER

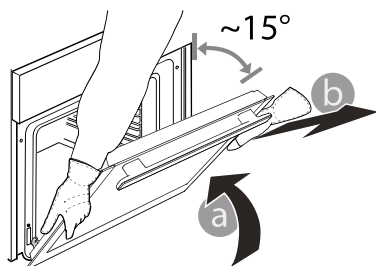
Ak chcete zabezpečiť, aby rúra vždy fungovala optimálne a aby ste časom zabránili usadzovaniu vodného kameňa, odporúčame pravidelne používať funkciu „Descal“ (Odstraňovanie vodného kameňa). Po dlhšej dobe nepoužívania funkcie „Steam“ (Para) sa odporúča aktivovať cyklus pečenia s prázdnu rúrou úplným naplnením nádržky.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dverka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytka, až sú v polohe odomknutia.

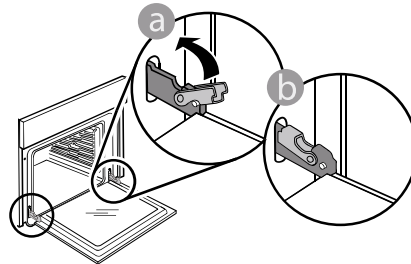


2. Zatvorte dverka, čo najviac ako to ide. Pevne dverka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dverka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dverka odložte nabok na mäkký povrch.

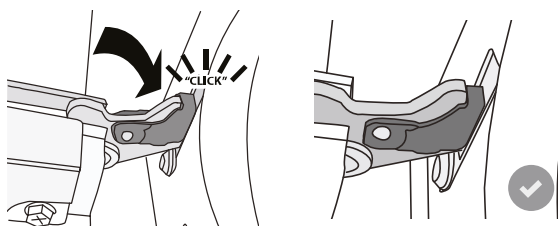


3. Dverka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dverka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytka sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytka v správnej polohe.



5. Skúste dverka zatvoriť a skontrolujte, či sú zároveň s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dverka mohli poškodiť.

VÝMENA ŽIAROVKY

Ak chcete vymeniť svetidlo, obráťte sa na popredajný servis.

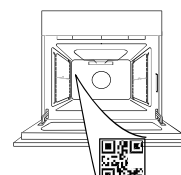
RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center) a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“.
Funkcia prípravy pokrmov 6. Zmysel sa skončí bez zobrazenia odpočítavania. Varenie sa skončí pred koncom odpočítavania.	Množstvo jedla odlišné od odporúčaného rozsahu. Počas varenia sú dvierka otvorené.	Otvorte dvierka a skontrolujte pripravenosť jedla. V prípade potreby dokončite varenie výberom tradičnej funkcie.
Rúra sa nezohrieva.	Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO.	DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvolíte „Vyp.“.
Svetlo zhasne.	Je aktivovaný EKO režim.	Funkciu „ECO“ otvorte v „SETTINGS“ (NASTAVENIA) a zvolíte „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 zvolíte „NÍZKY“.
Cyklus varenia so sondou sa skončil bez zjavnej príčiny alebo sa na obrazovke vypíše chyba F3E3.	Potravinová sonda nie je správne pripojená.	Skontrolujte pripojenie 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/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.

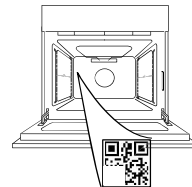


Whirlpool



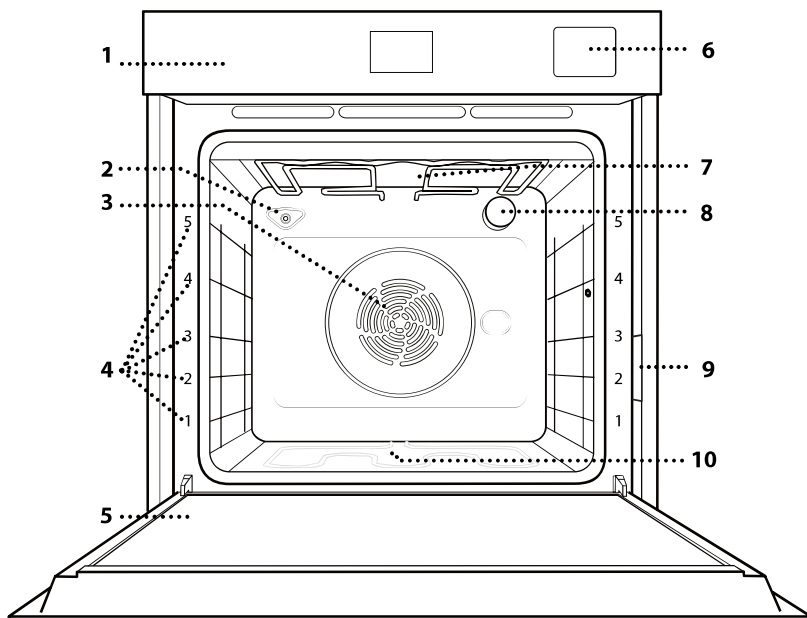
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для того, щоб отримати більш кваліфіковану консультаційну допомогу, зареєструйте придбаний продукт на сайті www.register10.eu

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИБРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



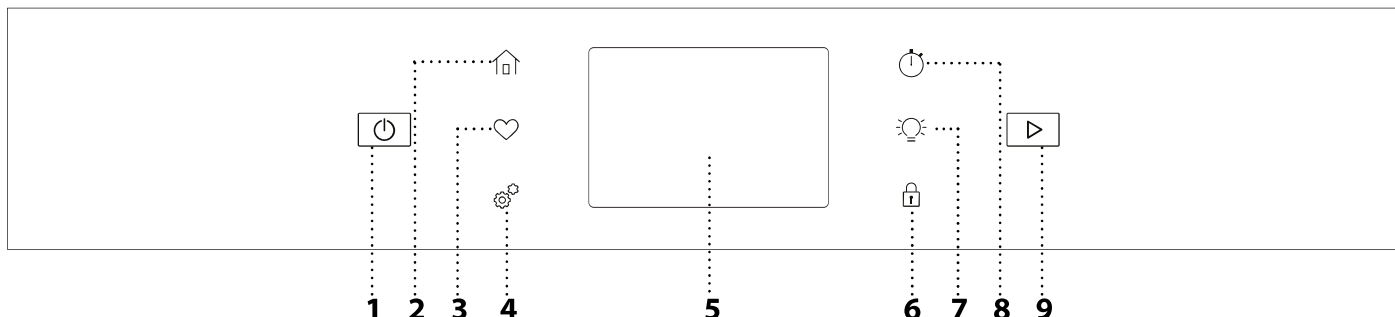
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Датчик вологості
3. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не показані на рисунку)
4. Напрямні для решітки (рівень указаний на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Контейнер для води
7. Верхній нагрівальний елемент/гриль
8. Лампочка
9. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
10. Круговий нагрівальний елемент (не показаний на рисунку)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. УВІМК./ВИМК.

Для ввімкнення та вимкнення духової шафи.

2. ГОЛОВНЕ МЕНЮ

Для отримання швидкого доступу до головного меню.

3. ВИБРАНЕ

Для отримання списку ваших улюблених функцій.

4. ІНСТРУМЕНТИ

Для вибору з декількох опцій, а також зміни параметрів та особистих налаштувань духової шафи.

5. ДИСПЛЕЙ

6. БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

Функція «Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, щоб їх неможливо було випадково натиснути.

7. СВІТЛО

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.

8. КУХОННИЙ ТАЙМЕР

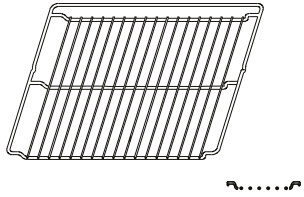
Ця функція може бути активована як при використанні функції готування, так і для відображення часу.

9. ПУСК

Для запуску функції готування.

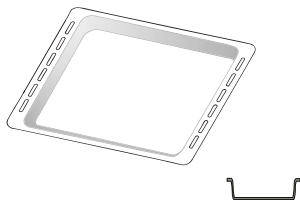
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



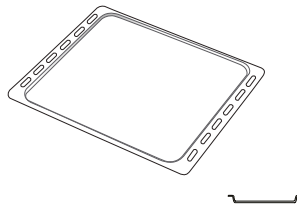
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



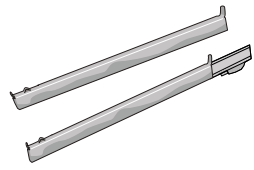
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



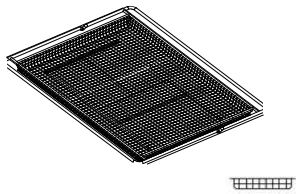
Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ДЕКО ДЛЯ 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

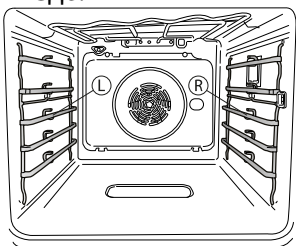
Вставте решітку горизонтально в духову шафу. Для цього посуňte решітку по спеціальних напрямних так, щоб бік із піднятими краями був спрямований догори.

Інше приладдя, таке як піддон і лист для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

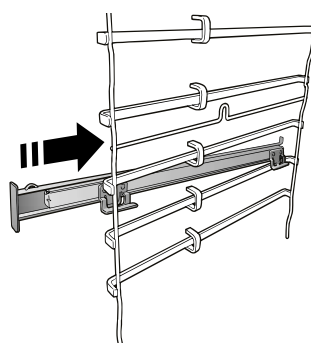
• Щоб вийняти напрямні для решітки, зніміть кріпильні гвинти (за наявності) з обох боків за допомогою монетки. Підніміть напрямні та витягніть їх нижню частину з кріплення: тепер напрямні для решітки можна зняти.

• 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.



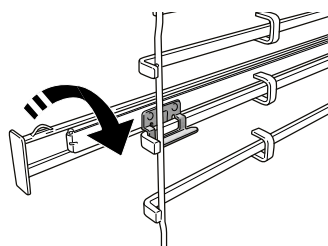
Ліва та права напрямні для решітки позначаються символами «L» та «R» відповідно до цього рисунку.

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 полицки. 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



РУЧНІ РЕЖИМИ

• ТРАДИЦ. РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

• ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.

• КОНВЕКЦІЯ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

• ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

• ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

• ШВИДКЕ ПІДІГРІВАННЯ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

• ФУНКЦІЇ СООК

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.

• ПАРА

» ПАРА АВТОМАТИЧНО

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 оптимальних результатів готування духову шафу автоматично подає потрібну кількість пари залежно від обраної температури.

» 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 ВИСОКИЙ рівень подавання пари для приготування риби, СЕРЕДНІЙ — для м'яса та НИЗЬКИЙ — 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.

• 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 і 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 дотримуйтеся інструкцій, наведених у відповідній таблиці готування. Не використовуйте більше одного дека, щоб запобігти нерівномірному приготуванню.

» РОЗМОРОЗКА

Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю.

» ПІДІГРІВ

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

» ПІДНЯТТЯ ТІСТА

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духову шафу й досі гаряча після циклу готування.

» ЗРУЧНІСТЬ

Для готування готових продуктів, що зберігаються при кімнатній температурі або в холодильнику (печиво, суміш для кексу, кекси, страви з макаронів та хлібопекарські вироби). Функція готує всі страви швидко та обережно, а також її можна використовувати для розігрівання вже готових страв. Духову шафу не потрібно прогрівати. Дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.

» 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 поливати м'ясо час від часу, щоб воно не засушувалось.

» **ЦИКЛ ЕСО ***

Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції циклу Есо світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ЕСО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.

• **ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ**

Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.

6th
sense

АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ

Функція дозволяє готувати всі види продуктів повністю автоматично. Щоб якнайкраще застосувати функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування. Духову шафу не потрібно прогрівати.

*Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Регламентом (ЄС) №65/2014

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ



Зробити вибір або підтвердити вибір:
Торкніться екрана, щоб обрати потрібне значення або пункт меню.



Прокрутити меню або список:
Просто проведіть пальцем по дисплею, щоб прокрутити елементи або значення.

Для підтвердження налаштувань або доступу на наступний екран:

Торкніться «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».

Повернутися до попереднього екрана:

Торкніться і ← .

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Після першого увімкнення виробу необхідно налаштувати його.

Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши , щоб відкрити меню «Інструменти».

1. ВИБІР МОВИ

Після першого вмикання виробу необхідно встановити мову та час.

- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.
- Натисніть на потрібну мову.

2. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ Й ДАТИ

Після підключення духової шафи до домашньої мережі час і дата встановлюються автоматично. Ви також можете встановити їх вручну

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити час.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Після того, як ви встановили час, вам потрібно буде встановити дату

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити дату.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Якщо пристрій тривалий час було відключено від живлення, необхідно повторно встановити час і дату.

3. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 А): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 А).

- Торкніться значення праворуч, щоб обрати потужність.
- Торкніться «ДОБРЕ», щоб завершити початкове налаштування.

4. ВСТАНОВЛЕННЯ РІВНЮ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ

Для того, щоб духову шафу працювала ефективно, а також для того, щоб вона регулярно пропонувала користувачеві виконати цикл видалення накипу, коли це необхідно, важливо встановити правильний рівень жорсткості води.

Щоб встановити рівень, увімкніть піч, натиснувши



. Перейдіть до «Preferences (Налаштування користувача)», потім виберіть «WATER HARDNESS (ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ)». Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження. Виберіть правильний

рівень води для свого регіону, використовуючи наведену нижче таблицю:

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

Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

За замовчуванням встановлено рівень жорсткості води «Жорстка».

5. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духову шафу може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Розігрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години. рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб увімкнути духову шафу, натисніть  або торкніться будь-якого місця на екрані.

Дисплей дозволяє обрати між ручними режимами та режимами 6th Sense.

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.
- Прокрутіть вгору або вниз, щоб переглянути список.
- Оберіть потрібну функцію, торкнувшись її.

2. НАЛАШТУВАННЯ РУЧНИХ ФУНКЦІЙ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї відобразяться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА/РІВЕНЬ ГРИЛЮ/РІВЕНЬ ПАРИ

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.

Відповідно до вибраної функції, можна активувати або деактивувати прогрівання за допомогою окремого перемикача.

ТРИВАЛІСТЬ

Вам не потрібно встановлювати час готування, якщо ви бажаєте керувати готуванням вручну. У часовому режимі духови шафа готує протягом певного часу. Після завершення часу готування процес припиняється автоматично.

- Щоб встановити тривалість, після натискання кнопки «РОЗПОЧАТИ» торкніться «Час» або «Задати час готування».
- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити потрібний час готування.
- Торкніться «ДАЛІ» для підтвердження.

Щоб скасувати встановлену тривалість в процесі готування й таким чином керувати часом готування вручну, можна торкнутися значення тривалості й встановити «0» або відкрити меню з трьома крапками й змінити час готування.

Якщо ви хочете зупинити цикл, відкрийте меню з трьома крапками й виберіть «Зупинити приготування».

3. НАЛАШТУВАННЯ АВТОМАТИЧНИХ РЕЖИМІВ 6TH SENSE

Автоматичні режими 6th Sense дозволяють готувати широкий асортимент страв, обираючи з наведених у списку. Більшість варіантів готування автоматично обираються приладом для досягнення найкращих результатів.

Крім того, завдяки спеціальному датчику, здатному розпізнавати вологу у страві, деякі функції 6th Sense дозволяють досягти оптимального результату приготування для будь-якого типу страв без жодних налаштувань: датчик зупинить приготування в ідеальний час. Лише протягом останніх декількох хвилин на дисплеї з'явиться зворотний відлік часу, що залишився.

- Оберіть рецепт зі списку.

Функції відображаються за категоріями страв у меню 6th SENSE FOOD (див. відповідні таблиці).

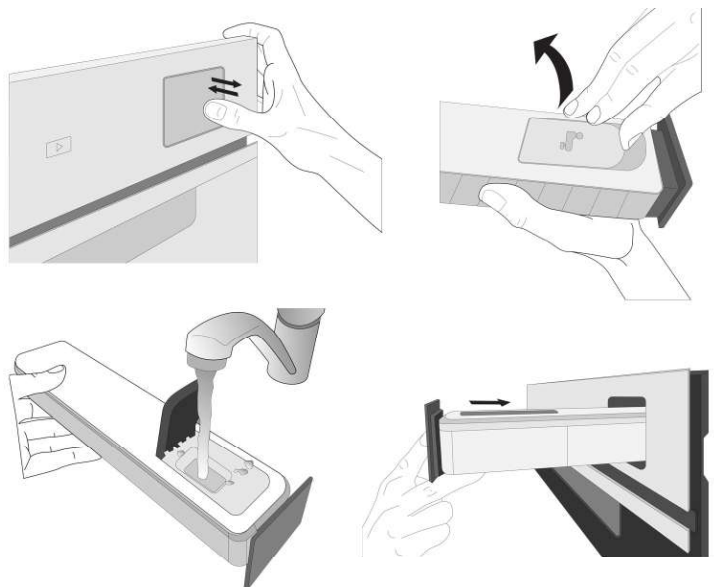
- Обравши функцію, просто зазначте характеристику продукту, який ви бажаєте приготувати (кількість, вага тощо), щоб досягти ідеального результату.

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 «FILL THE DRAWER (ЗАПОВНІТЬ КОНТЕЙНЕР)» витягніть контейнер, 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: духови шафа повідомить про це, якщо це буде потрібно.

4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАТРИМКИ ГОТУВАННЯ

Ви можете відкласти початок готування до запуску функції: Функція запуститься в той час, який ви виберете заздалегідь.

- Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час запуску. Можна вибрати час запуску або час, коли ви хочете, щоб їжа була готова відповідно до вибраних функцій.
- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного готування, натисніть «ВСТАНОВИТИ», щоб запустити таймер очікування.
- Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично за обчислений період часу.

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.

- Щоб негайно активувати функцію та скасувати запрограмований час затримки, торкніться «ПРОПУСТИТИ ЗАТРИМКУ».

5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

- Після того, як ви встановите налаштування, торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію.

Якщо духову шафу прогрівається й для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Ви можете змінювати значення, які були встановлені в будь-який час під час готування, натискаючи значення, яке потрібно змінити. Всі параметри, які можна змінити, можна переглянути, відкривши меню з трьома крапками в нижній лівій частині дисплея.

В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши .

6. ПРОГРІВАННЯ

Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан фази попереднього прогрівання. Після завершення цього етапу пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «ДУХОВА ШАФА ГОТОВА».

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духову шафу.
- Закрийте дверцята й натисніть «Почати зараз» або кнопку «РОЗПОЧАТИ», щоб розпочати готування.

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.

для тих функцій готування, які можна налаштувати вручну.

- Виберіть функцію, що дозволяє вручну вибрати функцію попереднього прогрівання.
- Використовуйте спеціальний перемикач в

нижньому правому куті дисплея, щоб увімкнути або вимкнути прогрівання. Воно буде встановлено як опція за замовчуванням.

7. ПЕРЕВЕРТАННЯ АБО ПЕРЕВІРКА ПРОДУКТУ

У деяких автоматичних режимах 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готування. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

- Відкрийте дверцята.
- Виконайте дію, що відображається на дисплеї.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб знову запустити готування.

Так само наприкінці приготування (5% від часу до завершення) духову шафу запропонує перевірити страву.

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

- Перевірте страву
- Закрийте дверцята, потім торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб знову запустити готування.

8. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено. У деяких функціях після завершення готування ви можете залишити страву додатково підрум'янюватися, подовжити час готування або зберегти функцію в Обраному.

- Торкніться «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО», щоб зберегти її в обраному.
- Оберіть «Додаткове підрум'янювання», щоб розпочати п'ятихвилинний цикл підрум'янювання.
- Торкніться «+ 5 хв.», щоб продовжити готування

9. ОБРАНЕ

Функція «Обране» зберігає налаштування духової шафи для вашого улюбленого рецепта.

Духова шафа автоматично розпізнає найбільш використовувані функції. Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до Обраного.

ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ

Після завершення роботи функції торкніться «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО», щоб зберегти її в обраному. Це дозволить вам швидко викликати її в майбутньому, зберігаючи ті ж самі налаштування.

ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ

Для перегляду Обраного натисніть : Це меню міститиме всі збережені раніше функції. Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати вибрану функцію готування.

ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ

На екрані Обраного ви можете додати зображення чи назву до Обраного, щоб налаштувати його відповідно до ваших уподобань.

- Оберіть функцію, яку бажаєте змінити.
- Торкніться значка з трьома крапками в правому верхньому куті.

- Оберіть параметр, який бажаєте змінити.
- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ», щоб підтвердити зміни.

Видалити певну функцію можна за допомогою опції «ВИДАЛИТИ ОБРАНЕ» в цьому меню.

10. ІНСТРУМЕНТИ

Натисніть , щоб відкрити меню «Інструменти» в будь-який час. Це меню дозволяє вибрати з декількох опцій, а також змінювати параметри або особисті налаштування для свого виробу чи дисплея.



КУХОННИЙ ТАЙМЕР

Ця функція може бути активована як при використанні функції готування, так і для відображення часу. Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію. Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Таймер продовжуватиме відлік у правому верхньому куті екрана.

Щоб відновити або змінити кухонний таймер:

- Торкніться поля налаштування кухонного таймера. Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться відповідне позначення.
- Торкніться «ПАУЗА», якщо потрібно призупинити таймер. Щоб перезапустити таймер, торкніться «ПРОДОВЖИТИ».
- Торкніться «ВІДМІНИТИ», щоб вимкнути таймер або встановити нову тривалість таймера.
- Торкніться «+1 хв.», щоб збільшити тривалість на 1 хвилину.



ПІДСВІЧУВАННЯ

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.



SMART CLEAN

Дія пари, що вивільняється під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дає змогу легко видалити бруд та залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи; цю функцію слід активувати тільки тоді, коли духовка холодна.



ПІРОЛІТИЧНЕ САМООЧИЩЕННЯ

Для усунення бризок, що утворилися під час готування з використанням циклу за дуже високої температури. Доступні три цикли самоочищення з різною тривалістю: високий, середній, низький.

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 оптимального очищення видаліть залишки їжі всередині камери й очистіть внутрішнє скло дверцят перед запуском піролітичного циклу.
- Оберіть один з доступних циклів відповідно до ваших потреб.
- Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати вибрану функцію. Духова шафа починає цикл самоочищення, дверцята автоматично блокуються: на дисплеї з'являється попереджувальне повідомлення, а також зворотній відлік, вказуючи стан циклу, що виконується.

Після завершення циклу дверцята залишаться заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня.

Зверніть увагу: Піролітичний цикл можна також активувати, коли резервуар заповнений водою.

Після вибору циклу ви можете відкласти початок автоматичного очищення. Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити час завершення, як зазначено у відповідному розділі.

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Ця спеціальна функція, активована через певний проміжок часу, дозволяє утримувати систему пароутворення в найкращому стані. Після запуску функції виконуйте дії, зазначені на дисплеї. 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 паром*	Рекомендується виконати цикл видалення накипу.
<НЕОБХІД. ВИДАЛИТИ НАКИП> З'являється приблизно через 20 годин циклів обробки паром*	Видалення накипу є обов'язковим. Цикл обробки паром неможливо буде запустити, доки не буде виконано цикл видалення накипу.

*значення рівня жорсткості води за замовчуванням (4 - Жорстка). Кількість годин виконаних циклів обробки паром, перш ніж з'являться повідомлення про видалення накипу, залежить від рівня жорсткості води, встановленого на приладі.

Процес видалення накипу також може виконуватися щоразу, коли користувач бажає виконати ретельніше очищення внутрішнього парового контуру.

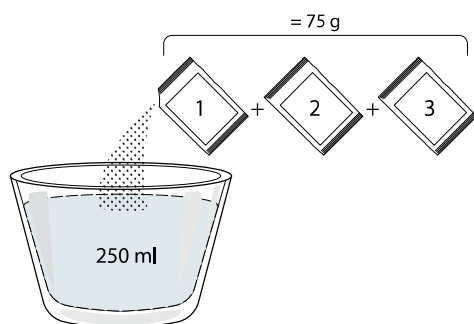
Перед початком фази видалення накипу прилад перевірити, чи не залишилося в нагрівачі залишків води, і в разі потреби може бути виконаний цикл зливання води. У цьому випадку після циклу зливання потрібно буде спорожнити контейнер, перш ніж продовжити фазу видалення накипу.

Зверніть увагу: щоб переконаватися, 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 залитий всередину відділення, натисніть , щоб розпочати основний процес видалення накипу. На етапах видалення накипу вам не обов'язково контролювати процес виконання, 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 чути 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.



БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

«Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, за рахунок чого їх не можна буде натиснути випадково.

Щоб розблокувати прилад, натисніть і утримуйте клавішу блокування на сенсорній панелі.



ВЛАСТИВОСТІ

Для зміни декількох налаштувань духової шафи, виберіть режим «Шабат» і вимкніть демонстраційний режим.



ВІДОМОСТІ

. 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 дещо більше охолодження.

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 смаження 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 ГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ				КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНУВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
КАСЕРОЛЬ ТА ПАСТА	Свіжий продукт	Лазанья		0,5 - 3 кг	-	MED	-	
	Заморожено	Лазанья		0,5 - 3 кг	-	-	-	
		Канелоні		0,5 - 3 кг	-	-	-	
М'ЯСО	Яловичина	Запечена яловичина		0,6 - 2 кг	MED	MED	-	
		Стейк		2 - 4 см	MED	-	2/3	
		Котлети для бургерів		1,5 - 3 см	-	-	3/5	
	Свинина	Жарена свинина		0,6 - 2,5 кг	-	MED	-	
		Свинячі реберця		0,5 - 2,0 кг*	-	-	2/3	
		Бекон		0,5 - 1,5 см	-	-	1/2	
	Курка	Курятина в аерофритюрі	Ціла курка	0,6 - 2,5 кг	-	-	-	
			Курячі грудинки	1 - 4 (см)	-	-	-	
			Шматки курятини	0,2 - 1,5 кг	-	-	-	
			Курячі гомілки	-	-	-	-	
			Котлета в паніровці	1 - 4 (см)	-	-	-	
			Курячі крильця	0,2 - 1,5 кг	-	-	-	
			Курячі нагетси [заморожені]	-	-	-	-	
			Курячі крильця [заморожені]	-	-	-	-	
	Смажена качка	Філе/грудка качки		1 - 5 см	-	-	2/3	
	Запечена індичка	Індиче філе / грудка		1 - 5 см	-	-	2/3	
	М'ясо в аерофритюрі	Шашлики з м'яса		0,2 - 1,5 кг	-	-	1/2	
		Свині відбивні		1 - 4 (см)	-	-	-	
		Котлети для бургерів		1 - 4 (см)	-	-	-	
		Сосиски й сардельки		1,5 - 3,5 (см)	-	-	-	
		Котлета в паніровці		1 - 4 (см)	-	-	-	

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води	Деко для аерогриль

6th sense ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ	Запечені філе та стейки	Стейк із тунця	1 - 3 (см)	MED	-	3/4	 
		Стейк із лосося	1 - 3 (см)	MED	-	3/4	 
		Стейк із меч-риби	0,5 - 3 (см)	-	-	3/4	 
		Філе тріски	0,1 - 0,3 кг	-	-	-	 
		Філе морського окуня	0,05 - 0,15 кг	-	-	-	 
РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ	Запечені філе та стейки	Філе морського окуня	0,05 - 0,15 кг	-	-	-	 
		Інше філе	0,5 - 3 (см)	-	-	-	 
		Філе [заморожене]	0,5 - 3 (см)	-	-	-	 
	Морепродукти на грилі	Молюски	одне деко *	-	-	-	
		Мідії	одне деко *	-	-	-	
		Креветки	одне деко *	-	-	-	 
		Королівські креветки	одне деко *	-	-	-	 
	Риба в аерофритюрі	Риба в паніровці	1,5 - 3,5 (см)	-	-	-	 
		Рибне філе	1,5 - 3,5 (см)	-	-	-	 
		Ціла риба	0,4 - 0,8 кг	-	-	-	 
		Молюски та ракоподібні	-	-	-	-	 
ОВОЧІ	Запечені овочі	Картопля	0,5 - 1,5 кг *	-	MED	-	
		Картопля [заморожена]	0,5 - 1,5 кг *	-	MED	-	
		Фаршировані овочі	0,1 - 0,5 кг [од.]	-	-	-	
		Інші овочі	0,5 - 1,5 кг	-	MED	-	
	Овочевий гратен	Картопляна паніровка	одне деко *	-	-	-	
		Томатний гратен	одне деко *	-	-	-	
		Перці гратен	одне деко *	-	-	-	
		Запikanка з броколі	одне деко *	-	-	-	
		Гратен із цвітної капусти	одне деко *	-	-	-	
		Овочева паніровка	одне деко *	-	-	-	
	Овочі в аерофритюрі	Домашня картопля фрі	0,3 - 0,8 кг	-	-	-	 
		Картопл. скибки	1 - 4 (см)	-	-	-	 
		Овочева асорті	0,3 - 0,8 кг	-	-	2/3	 

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води	Деко для аерогриль

6th sense ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНУВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДА
ОВОЧІ	Овочі в аерофритюрі	Кабачкові чіпси	0,2 - 0,5 кг	-	-	-	 4  2
		Смажена картопля [заморожена]	0,3 - 0,8 кг	-	-	-	 4  2
		Спрінг-роли [заморожені]	-	-	-	-	 4  2
СОЛОНА ВИПІЧКА	Солоний пиріг		0,8 - 1,2 кг *	-	MED	-	 2
	Овочевий штрудель		0,5 - 1,5 кг	-	MED	-	 2
СОЛОНА ВИПІЧКА	Хліб	Булочки 	60 - 150 г [од.]	-	-	-	 3
		Хліб середнього розміру	200 - 500г [од.]*	-	-	-	 3
		Хліб для сендвічів 	400 - 600 г [од.]	-	-	-	 2
		Великий хліб 	0,7 - 2,0 кг	-	-	-	 2
		Багети 	200 - 300 г [од.]	-	-	-	 3
		СПЕЦІАЛ.ХЛІБ	одне деко *	-	-	-	 2
	ПІЦА І ФОКАЧА	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
		Тонка фокача	одне деко *	-	-	-	 2
		Товста фокача	одне деко *	-	-	-	 2
СОЛОДКА ВИПІЧКА	Бісквіт у формі з фольги		0,5 - 1,2 кг	-	-	-	 2
	Печиво		0,2-0,6 кг	-	-	-	 3
	Круасани		одне деко *	-	-	-	 3
	Круасани [заморожені]		одне деко *	-	-	-	 3
	Заварне тістечко		одне деко *	-	-	-	 3
	Безе		10 - 30 г [од.]	-	-	-	 3
	Фруктовий пиріг		0,4 - 1,6 кг*	-	-	-	 3
	Штрудель		0,4 - 1,6 кг	-	-	-	 3
	Фруктовий пиріг		0,5 -2 кг	-	-	-	 2

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДА					
	Решітка	Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води	Деко для аерогриль



ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЯМИ «ПАРА + ПОВІТРЯ»

РЕЦЕПТ	РІВЕНЬ ПАРИ*	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Коржики/печиво	НИЗЬКИЙ	ТАК	140 - 150	35 - 55	
Тістечка/кекси	НИЗЬКИЙ	ТАК	160 – 170	30 - 40	
Пироги з дріжджового тіста	НИЗЬКИЙ	ТАК	170 – 180	40 - 60	
Бісквітні торти	НИЗЬКИЙ	ТАК	160 – 170	30 - 40	
Фокача	НИЗЬКИЙ	ТАК	200 - 220	20 - 40	
Хлібина	НИЗЬКИЙ	ТАК	170 -180	70 - 100	
Хлібна булочка	НИЗЬКИЙ	ТАК	200 - 220	30 - 50	
Багет	НИЗЬКИЙ	ТАК	200 - 220	30 - 50	
Смажена картопля	СЕРЕДНЯ	ТАК	200 - 220	50 - 70	
Телятина / яловичина / свинина, 1 кг	СЕРЕДНЯ	ТАК	180 - 200	60 - 100	
Телятина / яловичина / свинина (шматками)	СЕРЕДНЯ	ТАК	160 - 180	60-80	
Ростбіф з кров'ю 1 кг	СЕРЕДНЯ	ТАК	200 - 220	40 - 50	
Ростбіф з кров'ю 2 кг	СЕРЕДНЯ	ТАК	200	55 - 65	
Бараняча нога	СЕРЕДНЯ	ТАК	180 - 200	65 - 75	
Тушковані свинячі ніжки	СЕРЕДНЯ	ТАК	160 - 180	85 - 100	
Курка/цесарка/качка (1 – 1,5 кг)	СЕРЕДНЯ	ТАК	200 - 220	50 - 70	
Курка/цесарка/качка (шматками)	СЕРЕДНЯ	ТАК	200 - 220	55 - 65	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	СЕРЕДНЯ	ТАК	180 - 200	25 - 40	
Рибне філе	ВИСОКИЙ	ТАК	180 - 200	15-30	

*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					
	Решітка	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води	Лист для аерогрилю



ГОТУВАННЯ НА 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
	Овочева 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 ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦІЯ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста/бісквіти		Так	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 – 200	30–85	
		Так	160 – 200	30 - 90	
Печиво		Так	150	20 - 40	
		Так	140	30 - 50	
		Так	140	30 - 50	
		Так	135	40 - 60	
Тістечка/кекси		Так	170	20 - 40	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	40 - 60	
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	
		Так	180 - 190	35 - 45	
		Так	180 - 190	35–45*	
Безе		Так	90	110 - 150	
		Так	90	130–150	
		Так	90	140–160*	
Піца/хліб/фокача		Так	190 - 250	15 - 50	
		Так	190–230	20 - 50	
Піца (тонка, товста, фокача)		Так	310	7 - 12	
		Так	220–240	25–50*	
Заморожена піца		Так	250	10–15	
		Так	250	10 - 20	
		Так	220–240	15–30	
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	180 - 190	45–55	
		Так	180 - 190	45 - 60	
		Так	180 - 190	45–70*	

ФУНКЦІЇ	Традиц. режим	Конвекція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбогриль	Maxi Cooking	Cook4	ECO	Піца
ПРИЛАДДЯ	Решітка	Деко для духовки / Декo для торта / Кругле деко для піци 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.)	ПОЛИЦІЯ І ПРИЛАДДЯ
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	
		Так	180 - 190	20 - 40	
		Так	180 - 190	20-40*	
Лазанья / Відкритий пиріг із ягодами / запечені макарони / канелоні		Так	190 - 200	45-65	
Баранина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
Смажена свинина зі скоринкою, 2 кг		-	170	110 - 150	
Курятина/кролятина/качати́на (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	
Індичка/гуска, 3 кг		Так	190 - 200	80-130	
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50-60	
Тост		-	3 (висока)	3-6	
Рибне філе/стейки		-	2 (середня)	20-30**	
Ковбаски/кебаби/поребри́на/гамбургери		-	2-3 (середня – висока)	15-30**	
Жарена курятина 1-1,3 кг		-	2 (середня)	55-70***	
Бараняча нога/гомілка		-	2 (середня)	60-90***	
Смажена картопля		-	2 (середня)	35-55***	
Овочева запіканка		-	3 (висока)	10 - 25	
Печиво		Так	135	50 - 70	
Тарти		Так	170	50 - 70	
Круглі піци		Так	210	40 - 60	
Комплексна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40-120*	
Комплексна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)		Так	190	40-120*	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50-100*	
М'ясо з картоплею		Так	200	45-100*	
Риба та овочі		Так	180	30-50*	
Фаршировані шматки м'яса	ECO	-	200	80-120*	
М'ясна вирізка (кролятина, курятина, баранина)	ECO	-	200	50-100*	

*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								ECO	
	Традиц. режим	Конвекція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбо гриль	Maxi Cooking	Cook4	Цикл Еко	Піца
ПРИЛАДДЯ									
	Решітка	Деко для духовки / Декo для торта / Кругле деко для піци 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 "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охололо.

Забороняється застосовувати парочисувачі.

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 рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання 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 дверцят 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) духову шафу автоматично виконує цикл зливання, який триває приблизно одну хвилину, таким чином перекачуючи всю воду в системі у висувний контейнер.

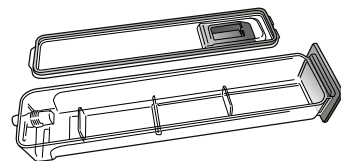
Примітка: не залишайте воду в системі більше ніж на 2 дні.

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.



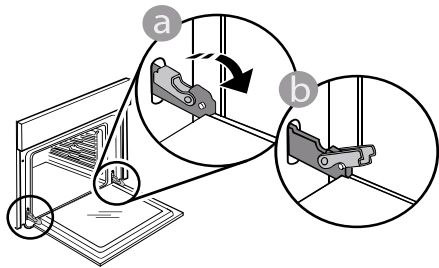
Наповнюючи контейнер, використовуйте тільки воду кімнатної температури: гаряча вода може вплинути на роботу системи пароутворення. Використовуйте тільки питну воду.

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.

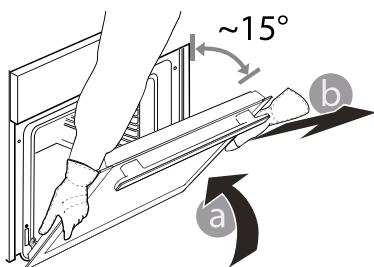
ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



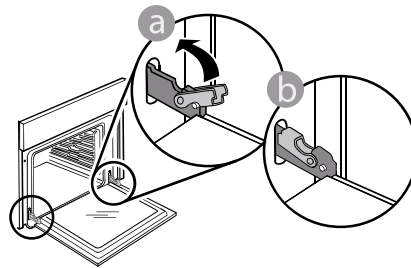
2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

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.

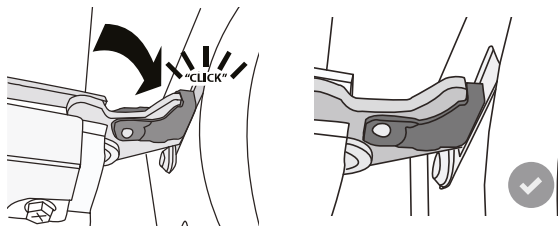


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.

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

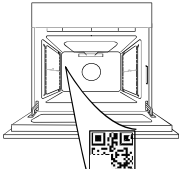
Для заміни лампи зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

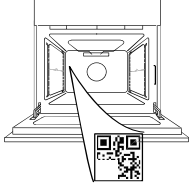
ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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 духову шафу не нагрівається. «ДЕМО» з'являється на дисплеї кожні 60 секунд.	Перейдіть до «ДЕМО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Освітлення вимикається.	Режим «ЕКО» увімк.	Перейдіть до «ЕКО» 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:

- Відсканувавши QR-код на 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 нашого центру післяпродажного обслуговування, вкажіть коди, зазначені на паспортній табличці виробу.





يرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على جهازك من أجل الحصول على مزيد من المعلومات

نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل منتجك على www.register10.eu

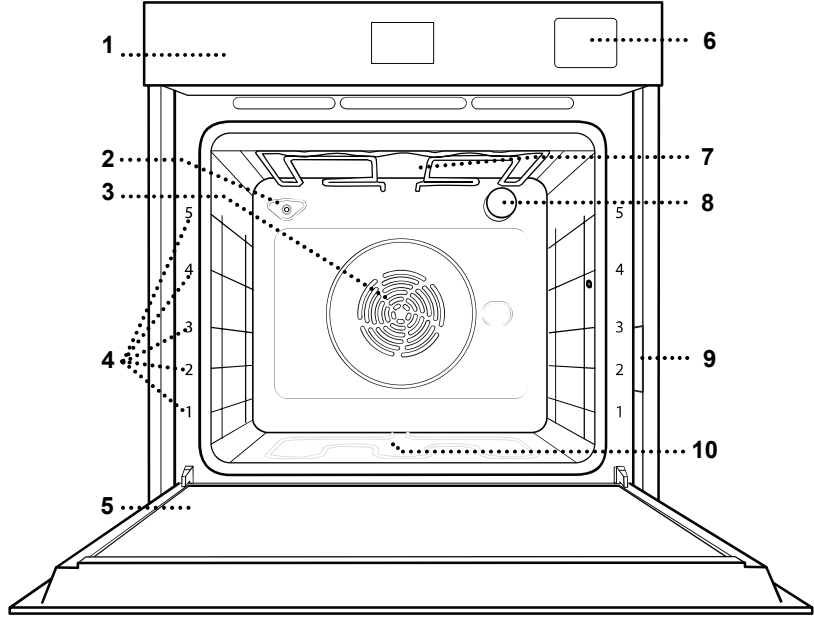


واقرا تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

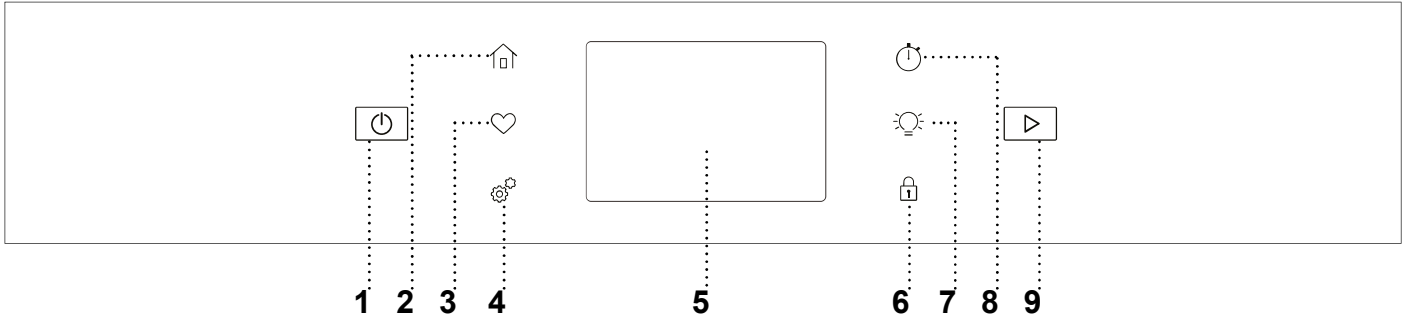


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. مستشعر الرطوبة
3. المروحة وعنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
4. مجاري الرف (المستوى مميز بمقدمة الفرن)
5. الباب
6. درجة الماء
7. عنصر التسخين العلوي/الشواية
8. المصباح
9. لوحة التمييز (لا تخلعها)
10. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



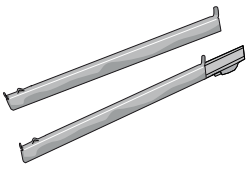
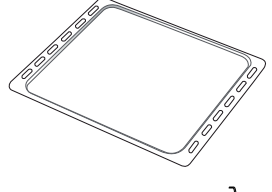
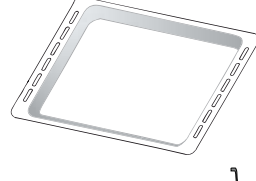
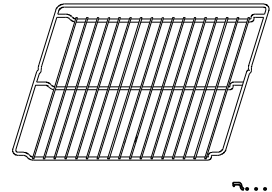
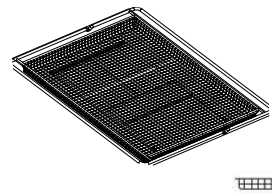
لوحة التحكم



7. المصباح
- لتشغيل أو إيقاف لمبة الفرن.
8. مقياتي المطبخ
- يمكن تفعيل هذه الوظيفة إما عند استخدام وظيفة الطهي أو بمفردها لحفظ الوقت.
9. التشغيل
- لبدء وظيفة الطهي.

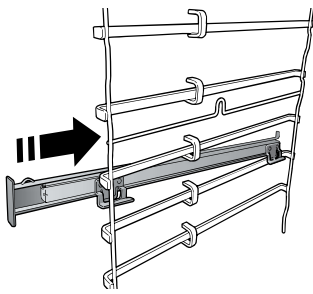
4. الأدوات
- للاختيار من خيارات عدة وتغيير أيضا إعدادات الفرن والتفضيلات.
5. الشاشة
6. قفل لوحة التحكم
- يتيح لك "قفل لوحة التحكم" من قفل الأزرار بلوحة اللمس حتى لا يمكن الضغط عليها من دون قصد.

1. OFF / ON (تشغيل/إيقاف)
- لتشغيل الفرن وإيقافه.
2. الصفحة الرئيسية
- للوصول السريع إلى القائمة الرئيسية.
3. المفضلات
- لاستدعاء قائمة من وظائف مفضلة لديك.

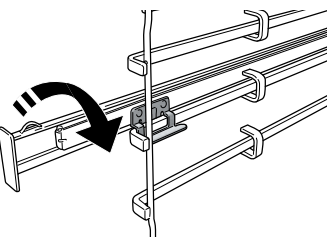
المجاري المنزلقة *	صينية الخبز *	صينية تجميع القطرات	الرف السلكي
			
لتسهيل إدخال أو إخراج الملحقات الأخرى.	تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضاً لحم الروست والأسماك الملفوفة في رفائق، وما إلى ذلك.	تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.	تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.
قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعاً للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل؛ للطلبات والمعلومات، اتصل بخدمة ما بعد البيع. * متاحة في بعض الموديلات فقط			* TRAY AIR FRY (صينية القلي الهوائي)  يتم استخدامها عند طهي الأطعمة باستخدام وظيفة القلي الهوائي Air Fry، مع وضع صينية الخبز في مستوى منخفض لتجميع الفتات والقطرات المحتملة. ويمكن تنظيفها في غسالة الأطباق.

تركيب القضبان الانزلاقية

قم بإزالة مجاري الرف من الفرن ثم اخلع البلاستيك الواقي من القضبان الانزلاقية.
قم بتركيب المشبك العلوي للقضيب بمجرى الرف ثم قم بتحريكه على امتداد المجرى حتى النهاية. قم بإزالة المشبك الآخر في موضعه.



للتأمين المجرى، اضغط الجزء السفلي من المشبك بقوة تجاه مجرى الرف. وتأكد من إمكانية تحريك القضبان بحرية. كرر هذه الخطوات على مجرى الرف الآخر في نفس المستوى.



يرجى ملاحظة: يمكن تركيب المجاري الانزلاقية على أي مستوى.

إدخال الشبكة السلكية والملحقات الأخرى

قم بتركيب الشبكة السلكية بشكل أفقي من خلال تحريكها على مجاري الرف، مع التحقق أن الجانب ذي الحافة البارزة مواجه لأعلى.

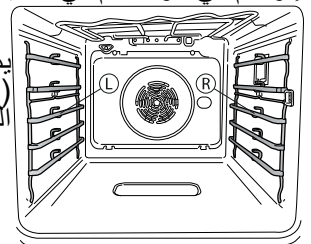
يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز بشكل أفقي بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية.

خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

• لإزالة مجاري الرف، أزل براغي التثبيت (إذا كانت موجودة) بكلا الجانبين بالاستعانة بعملة معدنية أو أداة.
ارفع المجاري لأعلى واسحب الأجزاء السفلية للخارج من مواضعها: يمكن الآن خلع مجاري الرف.

• لإعادة تركيب مجاري الرف، أعد تركيبها أولاً في موضع التثبيت العلوي. ومع استمرار مسكهم قم بتحريكهم داخل حيز الطهي ثم قم بإنزالهم في موضعهم في المبيت السفلي.

يمكن التعرف على مجاري الرف الأيسر ("L") والأيمن ("R") من خلال الشعار الموضح في هذه الصورة.





الأوضاع اليدوية

تقليدي

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

وظيفة الخبز بالحمل الحراري

لغرض طهي اللحم، إعداد الكيك ذي الحشو على رف واحد.

دفع الهواء

لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أرفف متعددة (ثلاثة بحد أقصى) في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

الشواية

لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

الشواية التبريد

شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

FAST PREHEAT (الإحماء السريع)

لتسخين الفرن مسبقاً بسرعة.

وظيفة COOK4

لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أربعة أرفف في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي الفطائر، الكيك، بيتزات دائرية (أيضاً المجمدة) وإعداد وجبة متكاملة. احرص على اتباع جدول الطهي للحصول على أفضل النتائج.

البخار

البخار الأوتوماتيكي

لغرض الجمع بين خصائص الطهي بالبخار وخصائص الطهي بدفع الهواء، تتيح لك هذه الوظيفة طهي الأطباق بشكل ممتع وتجعلها مقرمشة وتحمرها من الخارج، مع الحفاظ على حالتها من الداخل غصة ونضرة. يقوم الفرن تلقائياً بحقق الكمية المناسبة من البخار بناءً على درجة الحرارة المحددة لتحقيق نتائج الطهي المثالية.

بخار + هواء

لغرض الجمع بين خصائص الطهي بالبخار وخصائص الطهي بدفع الهواء، تتيح لك هذه الوظيفة طهي الأطباق بشكل ممتع وتجعلها مقرمشة وتحمرها من الخارج، مع الحفاظ على حالتها من الداخل غصة ونضرة. لتحقيق أفضل نتائج الطهي، نوصي باختيار مستوى البخار المرتفع "HIGH" لطهي الأسماك، ومستوى البخار المتوسط "MEDIUM" لطهي اللحوم، ومستوى البخار المنخفض "منخفض" لطهي الخبز والحلويات. لمزيد من المعلومات حول دورات الطهي اليدوية بدفع الهواء + البخار، توجه إلى طاوله الطبخ "البخار + الهواء".

وظائف خاصة

البيتزا

تتيح لك هذه الوظيفة طهي بيتزا رائعة محلية الصنع، في أقل من 10 دقائق كما هو الحال في المطعم. تعمل دورة الطهي المخصصة عند مستوى درجة حرارة أعلى من 300 درجة مئوية، مما يوفر بيتزا طرية من الداخل ومقرمشة من الحواف مع تحمير متساوٍ تماماً.

من خلال الجمع بين هذه الوظيفة وملحق Pizza Stone WPro والتسخين المسبق لمدة 30 دقيقة، يمكن خبز البيتزا في 5-8 دقائق.

للطلبات والمعلومات، اتصل بخدمة ما بعد البيع أو

www.whirlpool.eu

AIR FRY (القلي الهوائي)

تتيح لك هذه الوظيفة طهي البطاطس المقلية، وقطع الدجاج والمزيد باستخدام كمية أقل من الزيت، مما يجعلها مقرمشة ولذيذة. تدور عناصر التسخين لتسخين الحيز الداخلي بشكل صحيح، بينما تقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن. لا يمكن تحقيق أفضل نتائج الطهي المتوقعة إلا باستخدام صينية القلي الهوائي Air Fry (المتوفرة مع بعض الطرازات). ضع الطعام على صينية القلي الهوائي Air Fry في طبقة واحدة واتبع تعليمات جدول الطهي بالقلي الهوائي Air Fry للحصول على أفضل أداء. تجنب استخدام أكثر من صينية لمنع عدم تجانس الطهي.

DEFROST (إذابة الثلج)

لتسريع عملية إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط.

وظيفة KEEP WARM

للحفاظ على الطعام المطهو لتوّه ساخناً ومقرمشاً.

(التخمير) RISING

لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمير، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخناً بعد دورة الطهي.

CONVENIENCE (الراحة)

لطهي الوجبات الجاهزة، التي تم تخزينها في درجة حرارة الغرفة أو في الثلاجة (البسكويت، خليط الكعك، كعك المافين، أطباق المكرونة والمنتجات من نوع الخبز). تطهي الوظيفة جميع الأطباق بسرعة وبرفق ويمكن أيضاً استخدامها لتسخين الأطعمة المطهية بالفعل. لا يحتاج الفرن إلى الإحماء. اتبع التعليمات الموجودة بالعبوة.

MAXI COOKING (الطهي ماكسي)

تختار الوظيفة أوتوماتيكياً أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لطهي قطع اللحم الكبيرة (فوق 2.5 كجم). وينصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحوم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف.

يتيح هذا طهي جميع أنواع الطعام بالكامل أوتوماتيكياً. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني. لا يلزم إحماء الفرن.

* الوظيفة مستخدمة كمرجع لبيان كفاءة استهلاك الطاقة طبقاً لللائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 65/2014

لطهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. عند استخدام وظيفة Eco Cycle، يبقى الضوء منطفئاً أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماماً.

• الطعام المجمد

تختار الوظيفة أوتوماتيكياً درجة حرارة الطهي المثالية والوضعية المناسبة لـ 5 أنواع مختلفة من الأطعمة المجمدة الجاهزة. لا يلزم إحماء الفرن.

كيفية استخدام شاشة اللمس

لتأكيد الإعدادات أو الوصول للشاشة التالية:
اضغط "تعيين" أو "التالي".

للاختيار أو التأكيد:
اضغط على الشاشة لاختيار القيمة أو بند القائمة المرغوب.

للرجوع إلى الشاشة السابقة:
اضغط ← .

للتصفح خلال القائمة أو الجدول:
قم بتحريك أصابعك عبر وحدة العرض للتصفح خلال العناصر أو القيم.

الاستخدام لأول مرة

ستحتاج تهيئة المنتج عند تشغيل الجهاز لأول مرة.
يمكن تغيير الإعدادات في وقت لاحق من خلال الضغط على  للوصول إلى قائمة الأدوات.

1. اختر تفضيلات اللغة

يلزم ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة.
• قم بالتحريك عبر الشاشة للتصفح خلال قائمة اللغات المتاحة.
• اضغط على اللغة المطلوبة.

2. ضبط الوقت والتاريخ

توصيل الفرن بالشبكة المنزلية سيضبط الوقت والتاريخ تلقائياً. وإلا ستحتاج إلى ضبط الوقت والتاريخ يدوياً.
• اضغط على الأرقام المناسبة لضبط الوقت.
• اضغط على "تعيين" للتأكيد.
فور قيامك بضبط الوقت، ستحتاج إلى ضبط التاريخ.
• اضغط على الأرقام المناسبة لضبط التاريخ.
• اضغط على "تعيين" للتأكيد.
بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة، تحتاج لضبط الوقت والتاريخ مرة أخرى.

3. ضبط استهلاك الطاقة

تم برمجة الفرن ليستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلوواط (16 أمبير): في حالة كان الإمداد بالطاقة الكهربائية منخفض في المنزل، فإنه سيتعين عليك خفض هذه القيمة (13 أمبير).
• اضغط على القيمة بالجانب الأيمن لاختيار القدرة الكهربائية.
• اضغط على "ما يرام" لإتمام الإعداد الأولي.

4. ضبط مستوى عسر الماء

من أجل السماح للفرن بالعمل بكفاءة، ولضمان أنه يطالب المستخدم بانتظام بإجراء دورة إزالة الترسبات الكلسية عند الحاجة، من المهم

ضبط مستوى عسر الماء الصحيح. لضبطه، قم بتشغيل الفرن بالضغط على ، اضغط على . افتح التفضيلات واختر "عسر الماء".
اضغط على "تعيين" للتأكيد. اختر المستوى الصحيح للمياه في منطقتك بناءً على الجدول التالي:

جدول مستوى عسر الماء				
المستوى	°dH ألماني درجات	°fH بطاطس درجات	°Clark عربي درجات	
1	0-6	0-10	0-7	يسر جداً
2	7-11	11-20	8-14	طري
3	12-16	21-29	15-20	متوسط
4	17-34	30-60	21-42	Hard (شديد)
5	35-50	61-90	43-62	عسر جداً

اضغط على "تعيين" للتأكيد.
بالنسبة لمستوى عسر الماء، يتم ضبط "عسر" مسبقاً.

5. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.
انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج الملحقات من الداخل. قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 200°م لمدة ساعة. من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

1. اختيار وظيفة

- لتشغيل الفرن، اضغط على  أو المس أي موضع على الشاشة. توفر لك وحدة العرض الاختيار بين يدوي وأوضاع 6th Sense.
- اضغط على الوظيفة الرئيسية المرغوبة للوصول إلى القائمة المعنية.
- تصفح لأعلى أو لأسفل لاستكشاف القائمة.
- اختر الوظيفة المرغوبة من خلال الضغط عليها.

2. ضبط الوظائف اليدوية

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها.

STEAMLEVEL/GRILLLEVEL/TEMPERATURE (درجة الحرارة/مستوى الشواية/مستوى البخار)

- اضغط على الوظيفة الرئيسية المرغوبة للوصول إلى القائمة المعنية.
- وفقاً للوظيفة المحددة، يمكنك تنشيط أو إلغاء تنشيط التسخين المسبق باستخدام مفتاح تبديل محدد.

المدة

- لا يلزمك ضبط مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدوياً. في النمط الموقوت، تقوم الفرن بعملية الطهي طوال المدة التي تم تحديدها. عند نهاية مدة الطهي، تتوقف عملية الطهي تلقائياً.
- لتعيين المدة، انقر فوق قسم الوقت أو "ضبط وقت الطهي" بعد الضغط على بدء START.
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط مدة الطهي التي ترغب بها.
- اضغط على "التالي" للتأكيد.

لإلغاء مدة محددة أثناء الطهي وبالتالي إدارة نهاية الطهي يدوياً، يمكنك النقر على قيمة المدة وتعيين "0" أو يمكنك فتح قائمة النقاط الثلاث وتعديل وقت الطهي.

إذا كنت تريد إيقاف الدورة، افتح قائمة النقاط الثلاث وحدد "إيقاف الطهي".

3. ضبط الأوضاع الأوتوماتيكية لوظيفة 6th SENSE

تتيح لك الأوضاع الأوتوماتيكية لوظيفة 6th Sense إعداد مجموعة واسعة من الأطباق، والاختيار من بين تلك الموضحة في القائمة. يتم اختيار غالبية إعدادات الطهي تلقائياً عن طريق الجهاز لتحقيق أفضل النتائج.

علاوة على ذلك، بفضل المستشعر المخصص الذي يحدد محتوى الرطوبة في الطعام، حيث تتيح لك بعض وظائف 6th Sense الوصول إلى طهي مثالي لأي نوع طعام دون أي إعداد: يقوم المستشعر بإيقاف الطهي في الوقت المثالي. أثناء الدقائق الأخيرة المتبقية للطهي، يظهر العد التنازلي على وحدة العرض، للإشارة إلى الوقت المتبقي للطهي.

- اختر الوصفة من القائمة.

يتم عرض الوظائف حسب فئات الطعام في قائمة "6th SENSE FOOD" (انظر الجداول ذات الصلة).

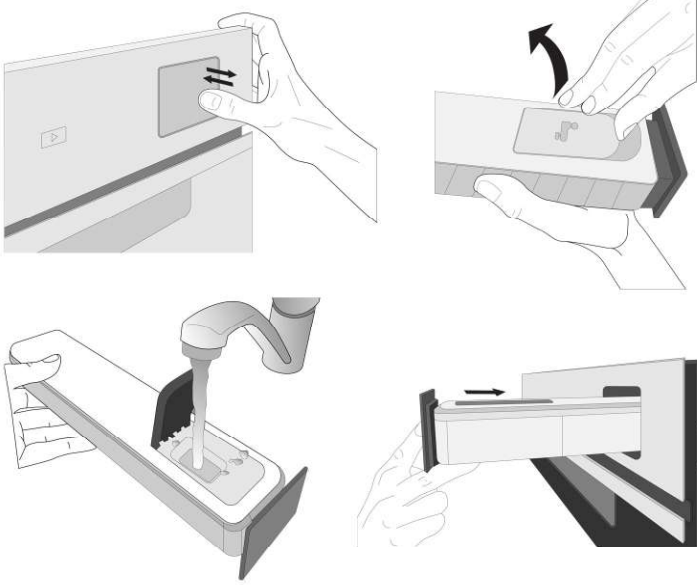
- فور اختيار الوظيفة، قم بتحديد خصائص الطعام (الكمية، الوزن، إلخ.) لكي يحقق الطهي أفضل نتيجة.

الطهي بالبخار

من خلال اختيار "البخار" أو "دفع الهواء + البخار" داخل الوظائف اليدوية أو إحدى وصفات 6th Sense العديدة المخصصة، من الممكن طهي أي نوع من الطعام بفضل استخدام البخار. ينتشر البخار بسرعة أكبر وبشكل متساوٍ خلال الطعام مقارنةً بالهواء الساخن المعتاد في الوظائف التقليدية: هذا يقلل من أوقات الطهي، ويؤمن العناصر الغذائية المهمة للطعام ويضمن حصولك على نتائج ممتازة ولذيذة حقاً مع جميع وصفاتك. يجب أن يظل الباب مغلقاً طوال مدة الطهي بالبخار.

لمتابعة الطهي بالبخار، سيكون من الضروري توفير الماء للغلاية الموجودة داخل الفرن باستخدام الدرج القابل للاستخراج على لوحة التحكم.

عند الطلب على الشاشة مع مؤشرات "DRAWER FILL THE" (املأ الدرج)، أخرج الدرج وغطاء الدرج واملأه بالماء حتى المستوى المطلوب على الشاشة. أغلق الدرج بدفعه بحذر تجاه اللوحة حتى يغلق تماماً. بعد إدخال الدرج، اضغط على زر START (بدء) لمتابعة دورة الطهي. يجب أن يظل الدرج مغلقاً دائماً، باستثناء ملء الماء.



بعد الملء الأول، في حالة دورات الطهي الأطول، بمجرد نفاد الماء، قد يكون من الضروري إضافته مرة أخرى، لإكمال الدورة: سوف يطلبه الفرن في حالة الحاجة إليه.

4. SET START TIME DELAY (ضبط تأخير وقت البدء)

يمكنك تأخير عملية الطهي قبل بدء تشغيل الوظيفة: سيبدأ تشغيل الوظيفة في الوقت الذي تختاره مقدماً.

- اضغط "تأخير" لضبط وقت البدء الذي تريده. يمكنك إما تحديد وقت البدء أو الوقت الذي تريد أن يصبح فيه الطعام جاهزاً وفقاً للوظائف المحددة.
- بمجرد ضبط التأخير المطلوب، اضغط على "SET" "ضبط" لبدء وقت الانتظار.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: ستبدأ الوظيفة تلقائياً بعد انتهاء فترة الوقت التي قد تم احتسابها.
- برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجياً، مما يعني إطالة أمانة الطهي بعض الشيء عن الأمانة المذكورة في جدول الطهي.
- لتنشيط الوظيفة على الفور وإلغاء وقت التأخير المبرمج، انقر فوق "SKIP DELAY" "تخطي التأخير".

5. بدء الوظيفة

- فور تهيئة الإعدادات، اضغط على "بدء" لتنشيط الوظيفة.
- إذا كان الفرن ساخناً والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. يمكنك تغيير القيم التي تم ضبطها في أي وقت أثناء الطهي من خلال الضغط على القيمة التي ترغب في تعديلها. يمكن استكشاف جميع الخيارات المتاحة للتعديل من خلال فتح قائمة النقاط الثلاث في الجزء السفلي الأيسر من الشاشة.
- يمكنك في أي وقت إيقاف الوظيفة التي تم تفعيلها عن طريق الضغط على .

6. التسخين المسبق

إذا تم تفعيلها مسبقاً، تُشير وحدة العرض فور بدء الوظيفة إلى حالة مرحلة الإحماء. بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، ستصدر إشارة صوتية وستشير الشاشة إلى أن "OVEN READY" "الفرن جاهز" افتح الباب.

- ضع الطعام في الفرن.
- أغلق الباب واضغط على زر "Start now" "ابدأ الآن" أو زر "START" "ابدأ" لبدء الطهي.

وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً. لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء. يمكنك تغيير الإعداد الافتراضي لخيار التسخين المسبق لوظائف الطهي التي تتيح لك القيام بذلك يدوياً.

- اختر الوظيفة التي تسمح لك باختيار وظيفة الإحماء يدوياً.
- استخدم مفتاح التبديل المخصص للتسخين المسبق في الجزء السفلي الأيمن من الشاشة لتنشيط أو إلغاء تنشيط الإحماء. سيتم ضبطه كخيار افتراضي.

7. TURN OR CHECK FOOD (قم بقلب الطعام أو تحقق منه)

ستتطلب بعض الأوضاع الأوتوماتيكية لوظيفة 6th Sense تقليب الطعام أثناء الطهي. تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به.

- افتح الباب.
- قم بتنفيذ الإجراء فوراً عقب ظهوره على وحدة العرض.
- أغلق الباب، ثم اضغط على "START" "ابجأ" لاستئناف الطهي.
- وبفس الطريقة، في آخر 5% من وقت الطهي، قبل نهاية الطهي، يطالبك الفرن بفحص الطعام.
- تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به.

- يرجى فحص الطعام
- أغلق الباب، ثم اضغط على "START" "ابجأ" لاستئناف الطهي.

8. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي. من خلال بعض الوظائف، بمجرد إنتهاء الطهي يمكنك إجراء تحمير إضافي لوجبتك، تمديد مدة الطهي أو حفظ الوظيفة كمفضلة.

- اضغط على "FAV ADD TO" "إضافة إلى المفضلة" لحفظ الوظيفة كمفضلة.
- اختر وظيفة "التحمير الإضافي" لبدء تشغيل دورة تحمير مدتها خمس دقائق.
- اضغط على "min 5 +" "5 دقائق" لإطالة مدة الطهي

9. المفضلات

تحفظ ميزة المفضلات إعدادات الفرن للوصفة المفضلة لديك. يتعرف الفرن تلقائياً على أكثر الوظائف استخداماً. بعد عدد معين من الاستخدام، سيتم تنبيهك إلى إضافة الوظيفة إلى المفضلات.

كيفية حفظ الوظيفة

بمجرد انتهاء الوظيفة، اضغط على "FAV ADD TO" "إضافة إلى المفضلة" لحفظها كمفضلة. سيمكنك هذا من استخدامها سريعاً في المستقبل، بالحفاظ على الإعدادات نفسها.

فور الحفظ

لعرض قائمة المفضلات، اضغط على ♥ : سيتم إدراج جميع الوظائف المحفوظة في هذه القائمة. اضغط على "START" "ابدأ" لتفعيل وظيفة الطهي المختارة.

تغيير الإعدادات

في شاشة المفضلات، يمكنك إضافة صورة أو اسم لكل مفضلة لتخصيصها بالمفضلات الخاصة بك.

- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
- اضغط على أيقونة النقاط الثلاث في الزاوية اليمنى العليا.
- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
- اضغط على "حفظ" لتأكيد التغييرات التي قمت بإجرائها.

إذا كنت تريد إزالة وظيفة معينة ستجد في هذه القائمة خيار

"DELETE FAVORITE" "حذف المفضلة".

10. الأدوات

اضغط على ⚙️ لفتح قائمة "الأدوات" في أي وقت. تتيح لك هذه القائمة الاختيار من خيارات عديدة وأيضاً تغيير الإعدادات أو التفضيلات الخاصة بالمنتج أو وحدة العرض.

⌚ مؤقت المطبخ

يمكن تفعيل هذه الوظيفة إما عند استخدام وظيفة الطهي أو بمفردها لحفظ الوقت. فور بدء تفعيلها، سيستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التدخل مع الوظيفة نفسها. فور تفعيل الميقاتي، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً.

سيستمر العد التنازلي في الجانب العلوي الأيمن من الشاشة.

لاسترداد أو تغيير ميقاتي المطبخ:

- اضغط على خيار مؤقت المطبخ.
- تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.
- اضغط على "PAUSE" "إيقاف مؤقت" إذا كنت تريد إيقاف المؤقت مؤقتاً. يمكنك بعد ذلك الضغط على "RESUME" "استئناف" لإعادة تشغيل المؤقت.
- اضغط على "CANCEL" "إلغاء" لإلغاء الميقاتي أو ضبط توقيت ميقاتي جديد.
- اضغط على "min 1+" "1 دقيقة" لزيادة مدة 1 دقيقة.

☀️ المصباح

لتشغيل أو إيقاف لمبة الفرن.

SMART CLEAN

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن وقم بتفعيل الوظيفة بينما الفرن بارد فقط.

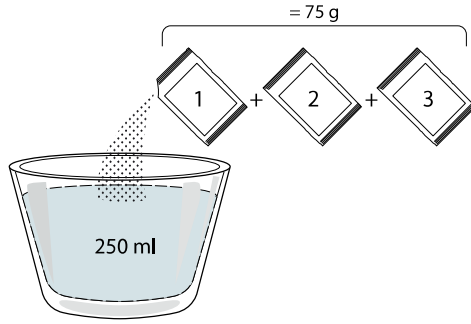
🌀 دورة التنظيف الذاتي بالانحلال الحراري

لمنع رذاذ الطهي استخدم دورة طهي عند درجة حرارة عالية. يتوفر ثلاث دورات تنظيف ذاتي بفترات مختلفة: عال، متوسط، منخفض.

لا تلمس الفرن أثناء دورة التحلل الحراري.

أبعد الأطفال والحيوانات عن الفرن أثناء وبعد تشغيل دورة التحلل الحراري (حتى تنتهي تهوية الغرفة).

- اخلع كافة الملحقات – بما في ذلك مجاري الرف – من الفرن قبل تفعيل الوظيفة. إذا كان الفرن موكباً أسفل موكب، فيرجى التأكد أن جميع الشعلات أسطح التسخين الكهربائية مغطاة أثناء تشغيل دورة التنظيف الذاتي.
- للحصول على نتائج فائقة للتنظيف، قم بإزالة بقايا الأطعمة الزائدة داخل التجويف وقم بتنظيف الزجاج الداخلي للباب قبل استخدام وظيفة التحلل الحراري.
- اختر دورة واحدة من الدورات المتاحة وفقاً لاحتياجاتك.
- اضغط على "START" "ابدأ" لتنشيط الوظيفة المختارة. يبدأ الفرن في دورة التنظيف الذاتي، بينما ينغلق الباب أوتوماتيكياً.



تظهر رسالة تحذيرية على وحدة العرض طوال تشغيل الدورة مصحوبة بالعد التنازلي في إشارة إلى حالة تقدم الدورة. بمجرد انتهاء الدورة، يظل الباب مغلقاً إلى أن تعود درجة الحرارة داخل الفرن إلى مستوى آمن مقبول. يرجى ملاحظة: يمكن أيضاً تنشيط دورة التحلل الحراري عند امتلاء الخزان بالماء. بمجرد اختيار الدورة، يمكن تأخير بدء التنظيف الأوتوماتيكي. اضغط على "تأخير" لضبط وقت الإنتهاء كما هو محدد في الفقرة المعنية.

إزالة الترسبات

تسمح لك هذه الوظيفة الخاصة، التي يتم تفعيلها على فترات منتظمة، بالحفاظ على نظام البخار في أفضل حالة. بمجرد بدء الوظيفة، اتبع جميع الخطوات المشار إليها على وحدة العرض. يبلغ متوسط مدة الوظيفة الكاملة حوالي 140 دقيقة.

يمكن للمستخدم بدء عملية إزالة الترسبات الجيرية في أي وقت من قائمة التنظيف.

ستظهر لك الشاشة عندما يحين وقت تشغيل دورة إزالة الترسبات الكلسية (انظر الجدول أدناه).

المعنى	رسالة إزالة الترسبات الكلسية
يوصى بتشغيل دورة إزالة الترسبات الكلسية.	>عملية إزالة الترسبات الجيرية الموصى بها< تظهر بعد حوالي ١٥ ساعة من دورات البخار*
إزالة الترسبات الكلسية إلزامية. لا يمكن تشغيل دورة بخار حتى يتم تنفيذ دورة إزالة الترسبات الكلسية.	>عملية إزالة الترسبات الجيرية المطلوبة< تظهر بعد حوالي ٢٠ ساعة من دورات البخار*

*مع الأخذ في الاعتبار القيمة الافتراضية (4 - عسر) لمستوى عسر الماء. يعتمد عدد ساعات دورات البخار التي يجب تنفيذها قبل ظهور رسائل إزالة الترسبات الكلسية على مستوى عسر الماء المحدد في الجهاز.

يمكن أيضاً إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية كلما رغب المستخدم في تنظيف أعمق لدورة البخار الداخلية.

قبل تشغيل مرحلة إزالة الترسبات الجيرية، سيتحقق الجهاز من احتواء الغلاية على بعض المياه المتبقية، ويمكن إجراء دورة تصريف، إذا لزم الأمر. في هذه الحالة، سيتعين عليك إفراغ الدرج بعد دورة التصريف، قبل الاستمرار في مرحلة إزالة الترسبات الكلسية.

يرجى ملاحظة: للتأكد أن الماء بارد، لا يمكن إجراء هذه العملية قبل انقضاء 30 دقيقة من الدورة الأخيرة (أو آخر مرة تم فيها تشغيل المنتج). أثناء فترة الانتظار، سوف تعرض وحدة العرض التعليق التالي "WATER IS HOT" (الماء ساخن).

« المرحلة 1/2 : DESCALING (MIN 70) (إزالة الترسبات الكلسية) »

عندما تظهر الشاشة <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (إضافة 0.25 لتر من المحلول)، يرجى صب محلول إزالة الترسبات الكلسية في الدرج. للحصول على أفضل النتائج في إزالة الترسبات الكلسية، نوصي بملء الخزان بمحلول مكون من 75 جم من منتج WPRO المحدد و 250 مل من ماء الشرب. مزيل الترسبات الكلسية WPRO هو المنتج الاحترافي المقترح للحفاظ على أفضل أداء لوظيفة البخار في الفرن. للطلبات والمعلومات، اتصل بخدمة ما بعد البيع أو

www.whirlpool.eu.

لن تتحمل شركة Whirlpool المسؤولية عن أي ضرر ناتج عن استخدام منتجات التنظيف الأخرى المتوفرة في السوق.

بمجرد سكب محلول إزالة الترسبات الكلسية داخل الدرج، اضغط على [▶] لبدء عملية إزالة الترسبات الكلسية الرئيسية. لا تحتاج مراحل إزالة الترسبات الكلسية إلى البقاء أمام الجهاز. بعد اكتمال كل مرحلة، سيتم تشغيل ردود فعل صوتية وستعرض الشاشة تعليمات للمضي قدماً في المرحلة التالية.

بمجرد اكتمال مرحلة إزالة الترسبات الكلسية، سيتم تفريغ الغلاية: سيتم سكب محلول إزالة الترسبات المستخدم خلال هذه المرحلة في الدرج القابل للاستخراج. يُرجى تصريف الدرج.

« المرحلة 2/2 : RINSING (30 MIN) (الشطف) »

لإزالة بقايا إزالة الترسبات الكلسية من الدرج ودائرة البخار، يجب إجراء دورة الشطف. عندما تظهر الشاشة <ADD 0.25 L OF WATER> (إضافة 0.25 لتر من الماء) املاً الخزان بكمية 25.0 لترًا من ماء الشرب، ثم اضغط على [▶] لبدء الشطف. لا تقم بإطفاء الفرن حتى يتم الانتهاء من جميع الخطوات المطلوبة بواسطة الوظيفة. يرجى ملاحظة: إذا لزم الأمر من النظام، يمكن أن يطلب منه إفراغ الدرج وتكرار هذه العملية.

عند اكتمال عملية إزالة الترسبات الكلسية، يُقترح تجفيف الحيز الداخلي من بقايا المياه المحتملة. سيكون من الممكن بعد ذلك استخدام جميع وظائف البخار. يُرجى تصريف الدرج. تم الانتهاء من مرحلة إزالة الترسبات.

يرجى ملاحظة: أثناء دورة إزالة الترسبات الكلسية، يمكن سماع بعض الضوضاء نظرًا لتفعيل مضخات الفرن لضمان الكفاءة المثلى لإزالة الترسبات الكلسية.

بمجرد بدء دورة الصيانة، لا تقم بإزالة الدرج ما لم يطلب الجهاز ذلك.

يرجى ملاحظة: بعد امتلاء الغلاية بمحلول إزالة الترسبات الجيرية وظهور شاشة العرض "مرحلة إزالة الترسبات الجيرية 2/1"، لا ينبغي قطع الدورة، وإلا يجب تكرار دورة إزالة الترسبات الجيرية بالكامل قبل التمكن من تشغيل أي وظيفة بخار.

قفل لوحة التحكم

يتيح لك "قفل لوحة التحكم" من قفل الأزرار بلوحة اللمس حتى لا يمكن الضغط عليها من دون قصد. لفتح قفل الجهاز، اضغط لفترة طويلة على مفتاح القفل الموجود على لوحة اللمس.

التفضيلات

لتغيير إعدادات الفرن المتعددة، حدد وضع السبب وإيقاف "وضع العرض التوضيحي".

معلومات

ملاحظات

- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل برقائق الألومنيوم.
- لا تسحب الأوعية أو القلايات مطلقاً على قاعدة الفرن، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- لا تضع أوزاناً ثقيلة على الباب ولا تتمسك بالباب.
- نظراً لارتفاع درجة الحرارة في دورة البيتزا، فمن المتوقع أن تشهد تبريداً أعلى قليلاً.

كيفية قراءة جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الملحقات المرفقة، ويفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة دفع الهواء (وظيفة دفع الهواء)، يمكنك طهي مختلف الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (على سبيل المثال: السمك والخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

لحوم

استخدم أي نوع من أنواع صواني الفرن أو الأطباق البيركس بحجم ملائم لحجم قطعة اللحم المراد طهيها. بالنسبة لقطع اللحم التي تريد تحميرها من الأفضل أن تضيف المرفقة إلى الصحن من أسفل، مع تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على نكهة أفضل. يرجى ملاحظة أنه يتولد البخار أثناء هذه العملية. وعندما ينضج لحم الروست، اتركه في الفرن لمدة 10 - 15 دقيقة أخرى، أو لفه في رقائق الألومنيوم.

إذا أردت شواء اللحم، فاختر قطعاً بسمك متساوٍ في جميع أجزائها للحصول على نتائج طهي متماثلة. حيث تتطلب قطع اللحم السمكية للغاية أوقات طهي أطول. لتجنب احتراق اللحم من الخارج، اخفض موضع الشبكة السلكية بحيث يظل الطعام بعيداً عن الشواية. واقلب اللحم بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي. توخ الحذر عند فتح الباب حيث يتسرب البخار.

لتجميع عصارة الأطعمة، ننصح بوضع صينية تجميع القطرات وبها نصف لتر من الماء الصالح للشرب أسفل الشبكة السلكية مباشرة التي ستوضع عليها الطعام. وقم بتزويد الماء عند الحاجة.

الحلويات

يمكنك طهي الحلويات اللذيذة باستخدام وظيفة الطهي التقليدي على رف واحد فقط.

واستخدم صواني الخبز المعدنية داكنة اللون، وضعها دائماً على الشبكة السلكية الموردة. وللطهي على أكثر من رف، اختر وظيفة دفع الهواء ورتب موضع صواني الكيك على الأرفف، مما يساعد على توزيع الهواء الساخن بشكل مثالي.

للتحقق من اكتمال طهي الكيك المخمر، أدخل خلة خشبية في منتصف الكيك. إذا خرجت خلة الأسنان نظيفة، تكون الكيك قد نضجت.

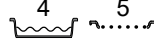
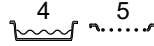
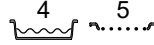
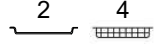
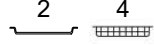
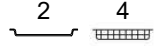
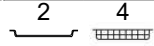
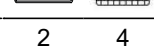
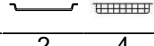
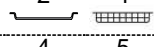
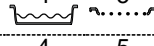
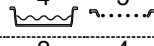
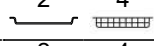
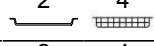
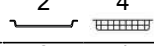
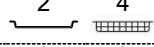
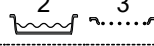
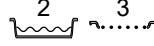
في حالة استخدام صواني خبز مانعة للالتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف.

إذا "انتفخ" الخبز أثناء الطهي استخدم درجة حرارة أقل في المرة القادمة وضع في اعتبارك تقليل كمية السائل الذي تضيفه أو قلب الخليط برفق أكثر.

بالنسبة للحلويات ذات الحشو الرطب (مثل تشيز كيك أو فطائر الفواكه)، استخدم وظيفة "الخبز بالتوزيع الحراري". إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاخفض الرف وانثر فتات خبز أو فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

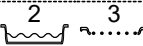
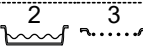
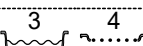
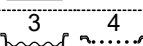
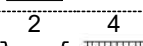
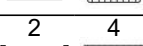
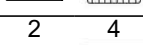
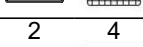
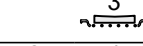
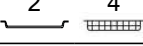
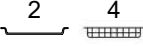
التخمير (RISING)

يفضل دائماً تغطية العجين بقطعة قماش رطبة قبل وضعه في الفرن. ويقل وقت تخمير العجين باستخدام هذه الوظيفة بمعدل الثلث تقريباً مقارنة بتخميره في درجة حرارة الغرفة (25° - 20م). يبلغ وقت تخمير 1 كجم من عجين البيتزا ساعة واحدة تقريباً.

المستوى والملحقات	إدارة (مدة الطهي)	مستوى التحمير	مستوى الطهي	الكمية	فئات الطعام		
	-	متوسط	-	0.5 - 3 كجم	لازانيا	طازجة	
	-	-	-	0.5 - 3 كجم	لازانيا	الكسرولة والمعجنات المطهية في الفرن	
	-	-	-	0.5 - 3 كجم	كانيلوني		
	-	متوسط	متوسط	0.6 - 2 كجم	لحم بقر مشوي		لحم بقر
	2/3	-	متوسط	2 - 4 سم	شرائح اللحم		
	3/5	-	-	1.5 - 3 سم	فطائر البرجر		
	-	متوسط	-	0.6 - 2.5 كجم	لحم دسم مشوي	لحم دسم	
	2/3	-	-	0.5 - 2.0 كجم *	ضلع دسمة		
	1/2	-	-	0.5 - 1.5 سم	لحم خنزير		
	-	-	-	0.6 - 2.5 كجم	دجاجة كاملة	الدجاج	لحوم
	-	-	-	1 - 4 (سم)	صدور الدجاج		
	-	-	-	0.2 - 1.5 كجم	قطع دجاج		
	-	-	-	-	أفخاذ الدجاج		
	-	-	-	1 - 4 (سم)	شريحة لحم باليقسمات		
	-	-	-	0.2 - 1.5 كجم	أجنحة الدجاج		
	-	-	-	-	ناجتس الدجاج [المجمد]		
	-	-	-	-	أجنحة الدجاج [مجمدة]		
	2/3	-	-	1 - 5 سم	فيليه بط / صدور	بط مشوي	ديك رومي مشوي
	2/3	-	-	1 - 5 سم	فيليه / صدور رومي		
	1/2	-	-	0.2 - 1.5 كجم	أسياخ لحم	لحم مقلي بالهواء	
	-	-	-	1 - 4 (سم)	ريش لحم دسم		
	-	-	-	1 - 4 (سم)	فطائر البرجر		
	-	-	-	1.5 - 3.5 (سم)	النقانق وورستيل		
	-	-	-	1 - 4 (سم)	شريحة لحم باليقسمات		
	3/4	-	متوسط	1 - 3 (سم)	شريحة لحم التونة		
	3/4	-	متوسط	1 - 3 (سم)	شريحة سلمون		
	3/4	-	-	0.5 - 3 (سم)	شريحة سمك أبو سيف		
	-	-	-	0.1 - 0.3 كجم	فيليه سمك القد		
	-	-	-	0.05 - 0.15 كجم	فيليه سمك باس البحر		

* الكمية المقترحة

					الملحقات
صينية القلي الهوائي	صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية	

المستوى والملحقات	إدارة (مدة الطهي)	مستوى التحمير	مستوى الطهي	الكمية	فئات الطعام		
 2	-	-	-	0.05 - 0.15 كجم	فيليه الدنيس	فيليه مشوي وشرائح اللحم	السّمك والمأكولات البحرية
 3	-	-	-	0.5 - 3 (سم)	أنواع فليه أخرى		
 3	-	-	-	0.5 - 3 (سم)	فيليه [مجمد]		
 4	-	-	-	صينية واحدة *	من شرائح اللحم	المأكولات البحرية المشوية	
 4	-	-	-	صينية واحدة *	المحار		
 3	-	-	-	صينية واحدة *	جمبري/روبيان		
 3	-	-	-	صينية واحدة *	روبيان الملك		
 2	-	-	-	1.5 - 3.5 (سم)	سمك بانيه	سمك مقلي بالهواء	
 2	-	-	-	1.5 - 3.5 (سم)	سمك فيليه		
 2	-	-	-	0.4 - 0.8 كجم	سمكة كاملة		
 2	-	-	-	-	الصدفيات		
 3	-	متوسط	-	0.5 - 1.5 كجم *	بطاطس	خضروات محمرة	الخضروات
 4	-	متوسط	-	0.5 - 1.5 كجم *	بطاطس [مجمدة]		
 3	-	-	-	0.1 - 0.5 كجم [كل واحد]	خضار محشو		
 3	-	متوسط	-	0.5 - 1.5 كجم	خضروات أخرى		
 3	-	-	-	صينية واحدة *	غراتان البطاطس	خضروات الغراتان	
 3	-	-	-	صينية واحدة *	جراتان الطماطم		
 3	-	-	-	صينية واحدة *	جراتان الفلفل		
 3	-	-	-	صينية واحدة *	جراتان البروكلي		
 3	-	-	-	صينية واحدة *	جراتان القرنبيط		
 3	-	-	-	صينية واحدة *	جراتان الخضراوات		
 2	-	-	-	0.3 - 0.8 كجم	بطاطس محمرة في المنزل	خضراوات مقالية بالهواء	
 2	-	-	-	1 - 4 (سم)	بطاطس ودجز		
 2	2/3	-	-	0.3 - 0.8 كجم	خضروات مشكلة		
 2	-	-	-	0.2 - 0.5 كجم	رقائق الكوسة		
 2	-	-	-	0.3 - 0.8 كجم	بطاطس مقالية [مجمدة]		
 2	-	-	-	-	لفائف خبز [مجمدة]		
 2	-	متوسط	-	0.8 - 1.2 كجم *	كعكة مالحة	مخبوزات مالحة	
 2	-	متوسط	-	0.5 - 1.5 كجم	فطيرة الخضار		

* الكمية المقترحة

					الملحقات
صينية القلي الهوائي	صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية	

المستوى والملحقات	إدارة (مدة الطهي)	مستوى التحمير	مستوى الطهي	الكمية	فئات الطعام	
 3	-	-	-	150 - 60 جم [لكل واحدة]	لفائف خبز	الخبز
 3	-	-	-	200 - 500 جم [لكل واحدة]*	خبز بمقاس متوسط	
 2	-	-	-	400 - 600 جم [لكل واحدة]	شطائر الخبز	
 2	-	-	-	0.7 - 2.0 جم	خبز كبير	
 3	-	-	-	200 - 300 جم [لكل واحدة]	خبز فرنسي	
 2	-	-	-	صينية واحدة *	Special bread (الخبز المميز)	
 2	-	-	-	مستديرة	بيتزا مستديرة	مخبوزات مالحة
 2	-	-	-	الصينية	بيتزا سمكة	
 2	-	-	-	1 طبقة*	بيتزا [مجمدة]	
 1 4	-	-	-	2 طبقة*		
 1 3 5	-	-	-	3 طبقة*		
 1 2 4 5	-	-	-	4 طبقة*		
 2	-	-	-	صينية واحدة *	فوكاشيا رقيقة	
 2	-	-	-	صينية واحدة *	فوكاشيا سمكة	
 2	-	-	-	0.5 - 1.2 كجم	كعكة إسفنجية معلبة	
 3	-	-	-	0.2 - 0.6 كجم	كعك	
 3	-	-	-	صينية واحدة *	الكرواسون	
 3	-	-	-	صينية واحدة *	كرواسون [مجمد]	
 3	-	-	-	صينية واحدة *	معجنات الشو	
 3	-	-	-	10 - 30 جم [لكل واحدة]	المارينج	
 3	-	-	-	0.4 - 1.6 كجم*	Tart (فطيرة)	
 3	-	-	-	0.4 - 1.6 كجم	شترودل	
 2	-	-	-	0.5 - 2 كجم	فطيرة الفواكه	

* الكمية المقترحة

					الملحقات
صينية القلي الهوائي	صينية تجميع الفطرات مع 500 مل ماء	صينية تجميع الفطرات/صينية الخبز	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية	

جدول الطهي بخار + هواء

الوصفة	مستوى البخار*	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
بسكويت شورت بريد / كعك	منخفض	نعم	140 – 150	35 – 55	3
قطع كيك صغيرة / مافن	منخفض	نعم	160 – 170	30 – 40	3
كيك مخمر	منخفض	نعم	170 – 180	40 – 60	2
الكيك الإسفنجي	منخفض	نعم	160 – 170	30 – 40	2
خبز الفوكاشيا	منخفض	نعم	200 – 220	20 – 40	3
رغيف خبز	منخفض	نعم	170 – 180	70 – 100	3
خبز صغير	منخفض	نعم	200 – 220	30 – 50	3
خبز	منخفض	نعم	200 – 220	30 – 50	3
بطاطس محمرة	متوسط	نعم	200 – 220	50 – 70	3
لحم عجل / لحم بقري / لحم دسم 1 كجم	متوسط	نعم	180 – 200	60 – 100	3
لحم عجل / لحم بقري / لحم دسم (قطع)	متوسط	نعم	160 – 180	60-80	3
لحم بقري روز بيف نيء 1 كجم	متوسط	نعم	200 – 220	40 – 50	3
لحم بقري روز بيف نيء 2 كجم	متوسط	نعم	200	55 – 65	3
فخذ ضأن	متوسط	نعم	180 – 200	65 – 75	3
حساء زنود دسمة	متوسط	نعم	160 – 180	85 – 100	3
دجاج / دجاج حبشي / بط 1 – 5.1 كجم	متوسط	نعم	200 – 220	50 – 70	3
دجاج / دجاج حبشي / بط (قطع)	متوسط	نعم	200 – 220	55 – 65	3
خضار محشو (طماطم، كوسة، باذنجان)	متوسط	نعم	180 – 200	25 – 40	3
سمك فيليه	عالٍ	نعم	180 – 200	15 – 30	3

*يرجى الأخذ في الاعتبار أنه في حالة تحديد وظيفة Steam Auto، يجب تخطي هذا الارتباط. سيختار الفرن تلقائيًا أفضل مستوى للبخار يناسب درجة الحرارة المحددة.

الملحقات	الرف السلكي	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز	صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	صينية القلي الهوائي
----------	-------------	---	----------------------------------	-----------------------------------	---------------------

جدول الطهي القلي الهوائي

الوصفة	الوظيفة	الكمية المقترحة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
بطاطس مقلية مجمدة		650 – 850 جم	نعم	200	25 – 30	 2 4
ناجتس دجاج مجمد		500 جم	نعم	200	15 – 20	 2 4
أصابع السمك		500 جم	نعم	220	15 – 20	 2 4
حلقات البصل		500 جم	نعم	200	15 – 20	 2 4
كوسة طازجة بالبقسماط		400 جم	نعم	200	15 – 20	 2 4
بطاطس محمرة في المنزل		300 – 800 جم	نعم	200	20 – 40	 2 4
خضروات مشكلة		300 – 800 جم	نعم	200	20 – 30	 2 4
صدور الدجاج		1 – 4 سم	نعم	200	20 – 40	 2 4
أجنحة الدجاج		200 – 1500 جم	نعم	220	30 – 50	 2 4
شريحة لحم بالبقسماط		1 – 4 سم	نعم	220	20 – 50	 2 4
سمك فيليه		1 – 4 سم	نعم	220	15 – 25	 2 4

لطهي الأطعمة الطازجة أو محلية الصنع، قم بتوزيع طبقة رقيقة من الزيت على سطح الطعام. لضمان نتائج طهي متجانسة، اخلط الطعام في منتصف مدة الطهي الموصى بها.

الوظائف	 AIR FRY (القلي الهوائي)
الملحقات	 صينية تجميع القطرات / صينية خبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية  صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية  صينية القلي الهوائي

جدول الطهي

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
كيك مختمر / كيك اسفنجي		نعم	170	30 – 50	
		نعم	160	30 – 50	
		نعم	160	30 – 50	
الفاطائر المحشوة (تشيز كيك، معجنات شترودل، فطيرة تفاح		نعم	160 – 200	30 – 85	
		نعم	160 – 200	30 – 90	
		نعم	150	20 – 40	
كعك		نعم	140	30 – 50	
		نعم	140	30 – 50	
		نعم	135	40 – 60	
		نعم	170	20 – 40	
		نعم	150	30 – 50	
قطع كيك صغيرة / مافن		نعم	150	30 – 50	
		نعم	150	40 – 60	
		نعم	180 – 200	30 – 40	
		نعم	180 – 190	35 – 45	
		نعم	180 – 190	35 – 45 *	
معجنات الشو		نعم	90	110 – 150	
		نعم	90	130 – 150	
		نعم	90	140 – 160 *	
		نعم	190 – 250	15 – 50	
المارينج		نعم	190 – 230	20 – 50	
		نعم	310	7 – 12	
		نعم	220 – 240	25 – 50 *	
بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا		نعم	250	10 – 15	
		نعم	250	10 – 20	
		نعم	220 – 240	15 – 30	
بيتزا (رفيعة، سميقة، فوكاشيا)		نعم	180 – 190	45 – 55	
		نعم	180 – 190	45 – 60	
		نعم	180 – 190	45 – 70 *	
		نعم	180 – 190	45 – 70 *	
بيتزا مجمدة		نعم	180 – 190	45 – 70 *	
		نعم	180 – 190	45 – 70 *	
		نعم	180 – 190	45 – 70 *	
الفاطائر المتبلية (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)		نعم	180 – 190	45 – 70 *	
		نعم	180 – 190	45 – 70 *	
		نعم	180 – 190	45 – 70 *	

	ECO								الوظائف
ليبتزا	لدورة لاقتصالية	وظيفة Cook4	وظيفة MaxiCooking XL	لشوية	لشوية	لخبيز بلحم لحارري	دفع الهواء	تقليبي	
									الملحقات
صينية تجميع الفطرات مع 500 مل ماء	صينية تجميع الفطرات/صينية الخبز	صينية تجميع الفطرات/صينية الخبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية فرن / صينية كيك / صينية بيتزا دائرية على رف سلكي	الرف السلكي					

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري		نعم	190 – 200	20 – 30	3
		نعم	180 – 190	20 – 40	1 4
		نعم	180 – 190	20 – 40 *	1 3 5
لازانيا/فطائر/معكرونة محمرة/كانيلوني		نعم	190 – 200	45 – 65	3
لحم ضأن/ لحم عجل/لحم بقر/ لحم دسم 1 كجم		نعم	190 – 200	80 – 110	3
لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم		-	170	110 – 150	2
دجاج/أرناب/بط 1 كجم		نعم	200 – 230	50 – 100	3
ديك رومي/أوز 3 كجم		نعم	190 – 200	80 – 130	2
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	180 – 200	40 – 60	3
خضار محشو (طماطم، كوسة، باذنجان)		نعم	180 – 200	50 – 60	2
التوست		-	3 (مرتفع)	3 – 6	5
سمك فيليه / شرائح ستيك		-	2 (متوسطة)	20 – 30 **	3 4
السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر		-	2 – 3 (متوسطة – مرتفعة)	15 – 30 **	4 5
دجاجة مشوية 1-3.1 كجم		-	2 (متوسطة)	55 – 70 ***	1 2
فخذ ضأن/سيقان		-	2 (متوسطة)	60 – 90 ***	3
بطاطس محمرة		-	2 (متوسطة)	35 – 55 ***	3
جراتان الخضروات		-	3 (مرتفع)	10 – 25	3
كعك		نعم	135	50 – 70	1 3 4 5
التورتات		نعم	170	50 – 70	1 2 3 5
بيتزات مستديرة		نعم	210	40 – 60	1 2 3 5
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / لحم (المستوى 1)		نعم	190	40 – 120 *	1 3 5
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / خضروات روستو (المستوى 4) / لازانيا (المستوى 2) / قطع لحم (المستوى 1)		نعم	190	40 – 120 *	1 2 4 5
لازانيا ولحم		نعم	200	50 – 100 *	1 4
اللحم والبطاطس		نعم	200	45 – 100 *	1 4
الأسماك والخضراوات		نعم	180	30 – 50 *	1 4
قطع لحم روست مشوية	ECO	-	200	80 – 120 *	3
قطع لحم (أرناب، دجاج، ضأن)	ECO	-	200	50 – 100 *	3

* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

** قم بتقليب الطعام في منتصف مدة الطهي.

*** قم بتقليب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

الوظائف	تقليبي	نفع الهواء	لخبيز/لحم/لحراري	لشوية	لشوي/لثريو	وظيفة MaxiCooking	وظيفة Cook4	لنور/الاقتصادية	ECO	لبيتزا
الملحقات	الرف السلكي	صينية فرن / صينية كيك / صينية بيتزا دائرية على رف سلكي	صينية تجميع القطارات/صينية الخبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطارات/صينية الخبز	صينية تجميع القطارات/صينية الخبز	صينية تجميع القطارات/صينية الخبز	صينية تجميع القطارات/صينية الخبز	صينية تجميع القطارات مع 500 مل ماء		

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

الصيانة والتنظيف

تأكد أن الفرن يبرد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخر.

ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيل/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز.

ارتد قفازات واقية.

يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

الأسطح الخارجية

• قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فاضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
• لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

الأسطح الداخلية

• بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجية.
• قم بتفعيل وظيفة "Smart Clean" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي. (في بعض الموديلات فقط).
• قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
• يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف.

الملحقات

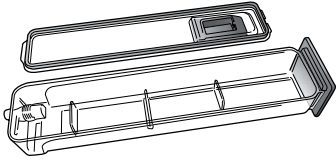
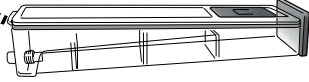
انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجية.
لا تقم بتنظيف مجس الطعام ومجس اللحوم (إن وجد) في غسالة الأطباق.
يمكن تنظيف صينية القلي الهوائي (إن وجدت) في غسالة الأطباق.

صيانة درج الماء

تنبيه: درج الماء غير مناسب للاستخدام في غسالة الأطباق: خطر التعرض للضرر!
في نهاية كل دورة طهي بالبخر، بعد حوالي 30 دقيقة، يقوم الفرن تلقائياً بإجراء دورة تصريف تدوم حوالي دقيقة واحدة، وبالتالي يتم نقل كل المياه في النظام إلى الدرج القابل للاستخراج.
ملاحظة: تجنب ترك الماء في النظام أكثر من يومين.
من أجل إزالة المياه الموجودة بالداخل بشكل كامل أو تنظيف الأسطح

الداخلية، يمكنك فتح درج المياه:

1. ادفع اللسان الخلفي نحو الأعلى لإزالة الغطاء العلوي لدرج الماء.



2. بمجرد الانتهاء من التنظيف، يمكنك إغلاق الدرج عن طريق إدخال اللوحين الأماميين داخل الفتحات الأمامية والضغط على الجانب الخلفي للأسفل.

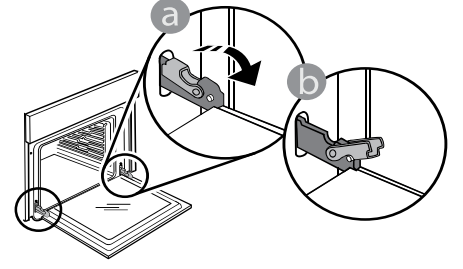
استخدم فقط الماء بدرجة حرارة الغرفة عند ملء درج الماء: قد يؤثر الماء الساخن على عمل نظام البخار. استخدم مياه الشرب فقط.

الغلاية

لضمان تشغيل الفرن دائماً بالأداء الأمثل ولمنع تكون الترسبات الجيرية طوال الوقت، فإننا نوصيك باستخدام وظيفة "إزالة الترسبات الجيرية" على فترات منتظمة. بعد فترة طويلة من عدم استخدام وظائف "البخار"، ينصح بشدة بتفعيل دورة طهي والفرن فارغاً مع ملء الخزان بالكامل.

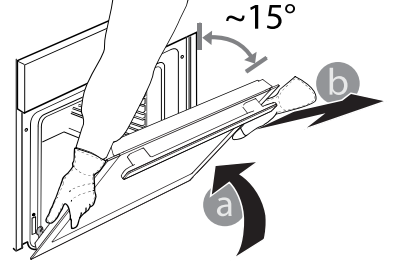
خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



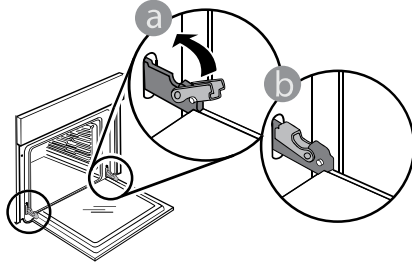
2. أغلق الباب قدر استطاعتك.

أحكم مسك الباب بكلتا يديك – لا تحمله من المقبض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد، واجعله مستقر على سطح ناعم.

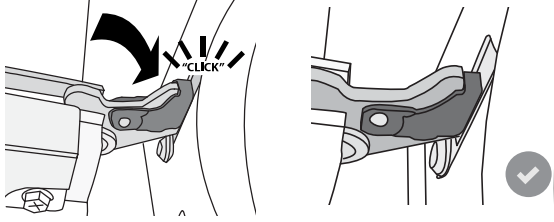


3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي. وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.



اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

استبدال المصباح

لاستبدال المصباح، اتصل بخدمة ما بعد البيع.

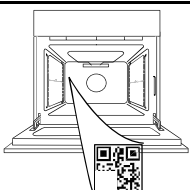
دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم.	خلل بالبرمجيات الخاص بالجهاز.	تواصل مع مركز الاتصالات واذكر الرقم الذي يلي الحرف "F".
تنتهي وظيفة طهي 6th Sense دون عرض عد تنازلي. تنتهي عملية الطهي قبل انتهاء العد التنازلي.	كمية الطعام المختلفة من النطاق الموصى به. الباب مفتوح أثناء الطهي.	افتح الباب وتحقق من درجة استواء الطعام. إذا كان ضرورياً، واصل عملية الطهي من خلال اختيار الوظيفة التقليدية.
الموقد لا يقوم بالتسخين.	عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. تظهر DEMO (الاستعراض) على وحدة العرض كل 60 ثانية.	قم بالدخول إلى "DEMO" (وضع الاستعراض) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
ينطفئ الضوء.	يتم تشغيل الوظيفة الاقتصادية "ECO".	قم بالدخول إلى "ECO" (الوظيفة الاقتصادية) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
لا ينغلق الباب بشكل صحيح.	عدم تركيب مثبتات الأمان بشكل صحيح.	تأكد من تركيب مثبتات الأمان بشكل صحيح من خلال اتباع تعليمات الفك وإعادة ضبط وضع الباب تحت جزء "الصيانة والتنظيف".
يتم إيقاف مصدر الكهرباء المنزلي.	خطأ بإعداد القدرة.	تحقق من أن معدل شبكة التيار المنزلية لا يقل عن 3 كيلوواط. إذا كان غير ذلك، قم بخفض القدرة إلى 13 أمبير. قم بالدخول إلى "POWER" (القدرة) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "منخفض" (منخفض).
انتهت دورة الطهي مع انتهاء المسبار دون سبب واضح أو ظهور خطأ F3E3 على الشاشة.	مجس الطعام غير متصل بشكل صحيح.	تحقق من اتصال مجس الطعام.

يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- استخدام رمز الاستجابة السريع على المنتج
- زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu/docs
- وكبديل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.

© 2025 Whirlpool®/TM أو أنتجت بموجب ترخيص.



400020022529

Whirlpool