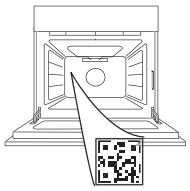
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

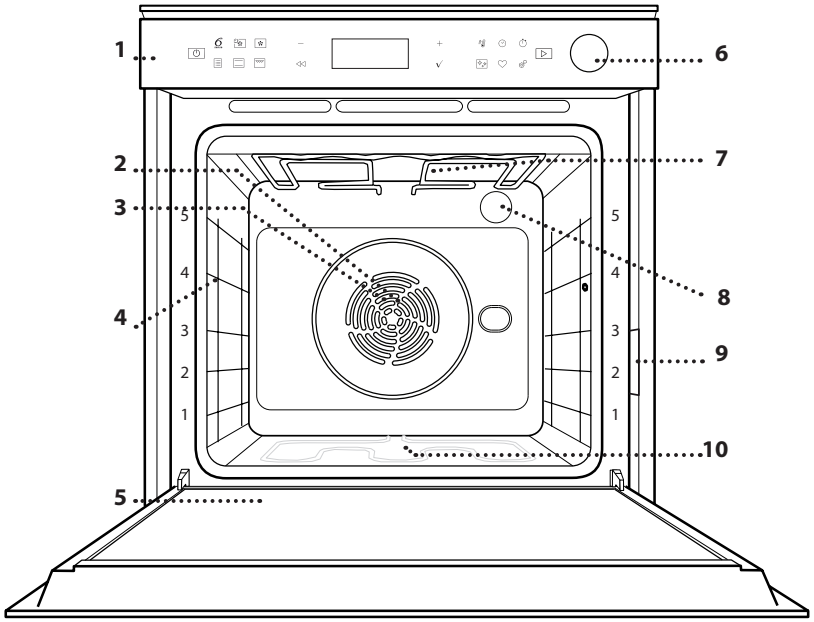
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.whirlpool.eu/register**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

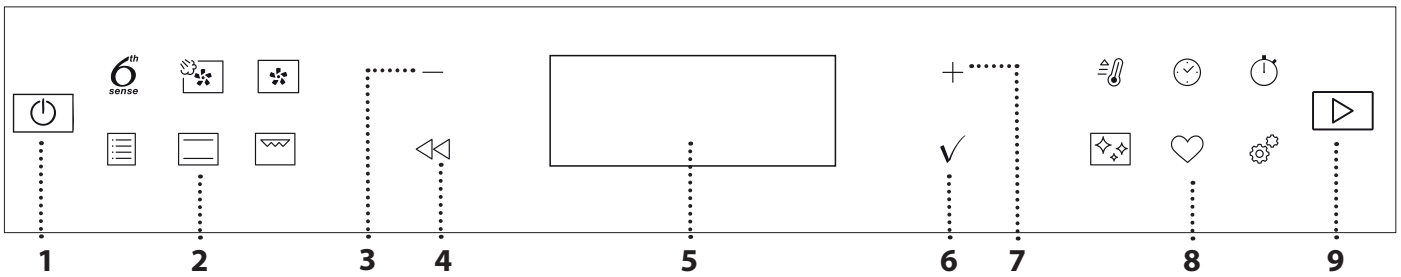


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

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

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

4. BACK

For returning to the previous screen.

During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY

For immediately starting a function.

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

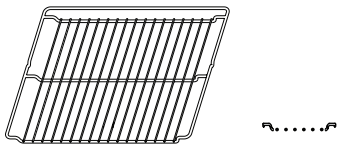
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

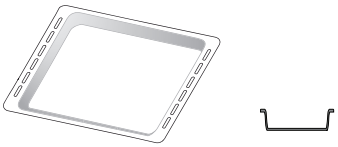
ACCESSORIES

WIRE SHELF



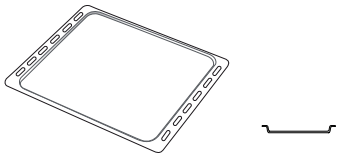
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



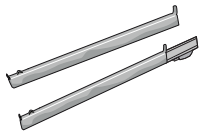
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



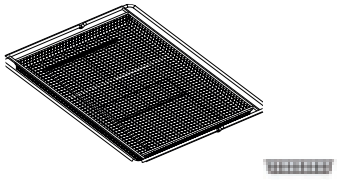
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillotte, etc.

SLIDING RUNNERS*



To facilitate inserting or removing accessories.

AIR FRY TRAY *



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

It can be cleaned in the dishwasher.

* Available only on certain models

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

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

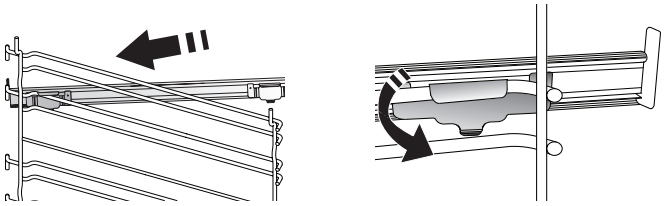
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

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



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

FUNCTIONS

6th SENSE

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

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

FORCED AIR + STEAM

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

FORCED AIR

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

TRADITIONALS FUNCTIONS

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

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

GRILL

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

FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.

TIMERS

For editing function time values.

MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.

CLEANING

- **DRAIN**
  For draining the boiler in order to prevent residual water remaining in there when the appliance will not be used for a certain period of time.
- **DESCALE**
  For removing limescale deposits from the boiler. We recommend using this function at regular intervals. If yuo do not, a message will appear on the display reminding you to clean the oven.
- **SMART CLEAN**
  The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

SETTINGS

For adjusting the oven settings.

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

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

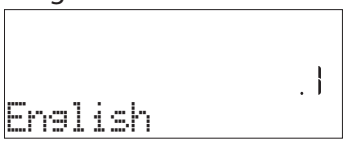
FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

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

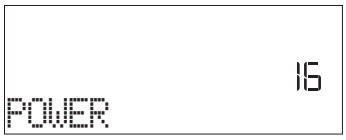


Press + or — to scroll through the list of available languages and select the one you require.
Press ✓ to confirm your selection.

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

2. SET THE POWER CONSUMPTION

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



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

3. SET THE TIME

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



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

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

4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

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

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

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

5. HEAT THE OVEN

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

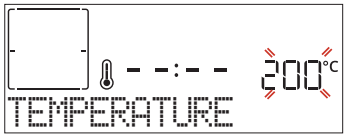
Press ⏻ to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

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

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



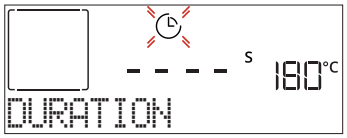
When the value flashes on the display, press + or — to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

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

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

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

DURATION



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

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

END TIME (START DELAY)

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



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

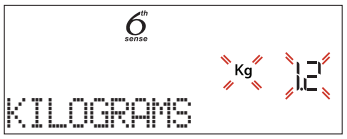
Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press + or — to amend the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

. 6th SENSE

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

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

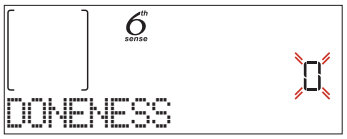
WEIGHT / HEIGHT / PIZZA (ROUND-TRAY-LAYERS)



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

DONENESS / BROWNING

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



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

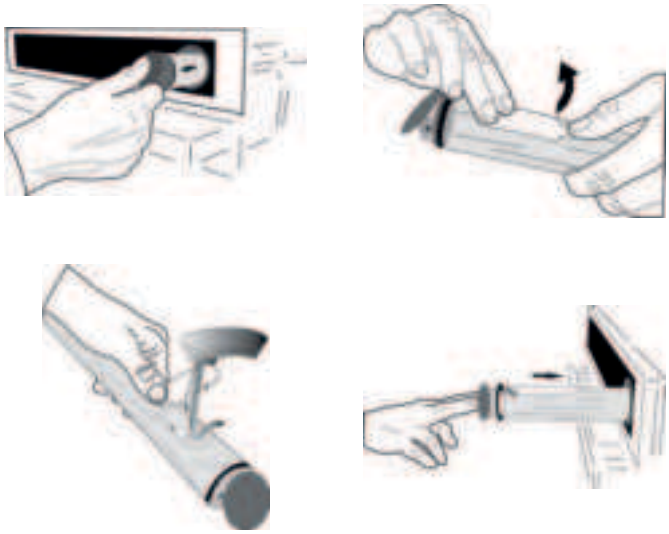
In the same way, where allowed, in some 6th Sense functions, it's possible to adjust the browning level between low (-1) and high (1).

. COOKING WITH STEAM

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

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

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



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

3. START THE FUNCTION

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

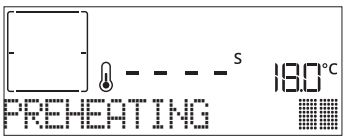
During the delay phase, by pressing ▷ the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

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

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

4. PREHEATING

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



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

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

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

5. PAUSE COOKING / TURN OR CHECK FOOD

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

To resume the cooking, close the door.

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



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

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

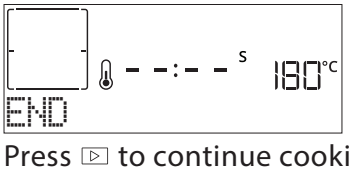


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press ▷ or ✓ to continue cooking.

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

6. END OF COOKING

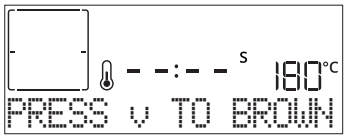
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



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

BROWNING

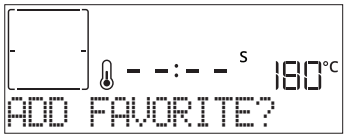
Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



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

. FAVORITES

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



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

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

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

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

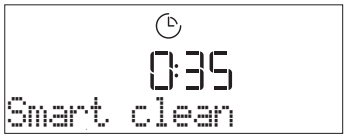


Press + or — to select the function, confirm by pressing ✓ , and then press ▷ to activate.

. CLEANING

- **SMARTCLEAN**

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



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

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

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

• DRAIN

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

Approximately 30min after the stop/end of cooking, the oven will automatically drain the system, moving the residual water into the drawer (be careful not to remove the drawer after cooking). Once done, the drawer can be extracted and emptied.

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

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



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

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

• DESCALE

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

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

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

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

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

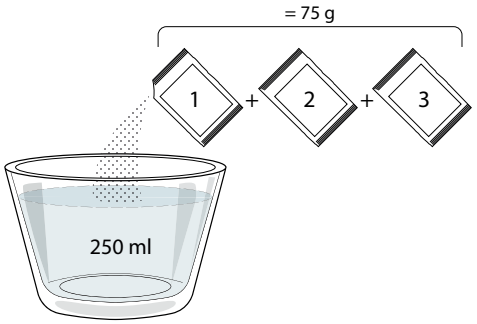
The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the internal steam circuit.

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

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

» **PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)**

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



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

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

» **PHASE 2/2: RINSING (30 min.)**

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

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

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

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

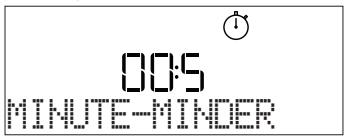
Note: during the Descale cycle, some noise could potentially be heard since the oven pumps are activated in order to guarantee the optimal descale efficiency.

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

. MINUTEMINDER

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

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



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

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

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

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

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

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

. KEYLOCK

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



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

6th sense COOKING TABLE

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

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

Whirlpool

FORCED AIR + STEAM COOKING TABLE

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

ACCESSORIES

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

AIR FRY COOKING TABLE

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

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

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

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

FUNCTIONS

 Conventional

 Forced air

 Convection bake

 Grill

 TurboGrill

 Eco Forced air

 Air Fry

COOKING TABLE

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

FUNCTIONS

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

Whirlpool

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

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

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

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

. The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

WATER DRAWER MAINTENANCE

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

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

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

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

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

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

BOILER

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

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

REPLACING THE LIGHT

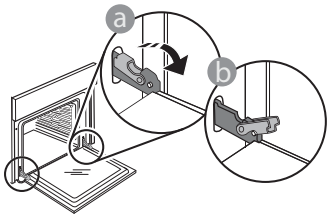
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

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

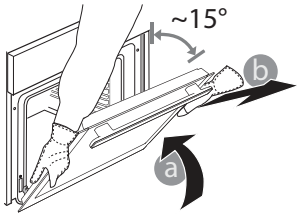
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

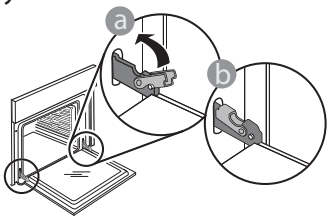
1. **To remove the door**, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



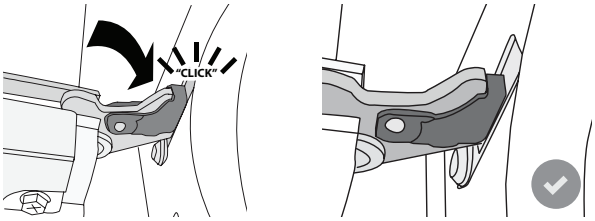
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
   Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



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



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



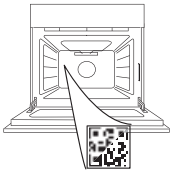
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up. The function does not start.	"DEMO" mode is running.	Acceess "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Acceess "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not open.	Cleaning cycle in progress.	Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
Drain pump activation some minutes after end/stop of steam cycle	Expected automatic water drain	No action needed.

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

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



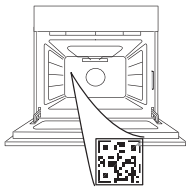
Whirlpool

400011669598 REV. A

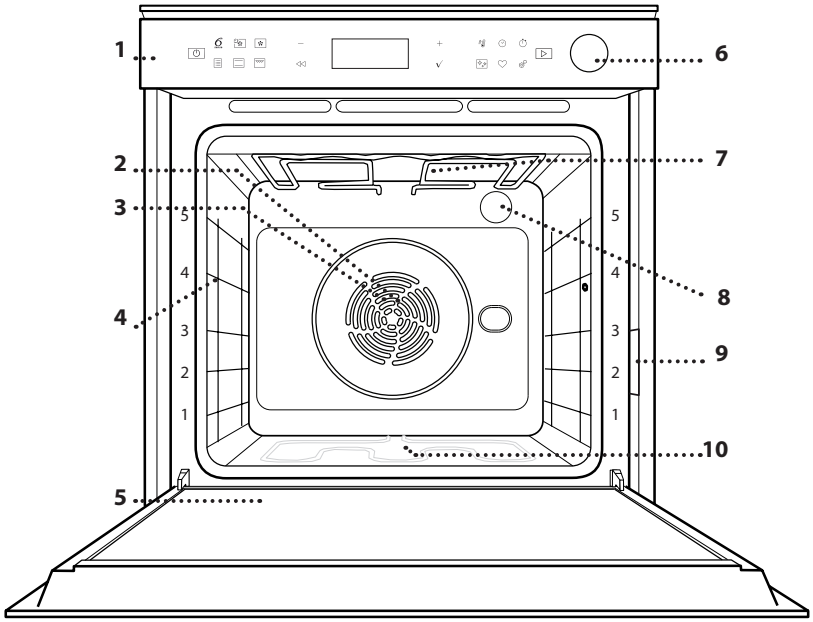
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.whirlpool.eu/register**

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

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

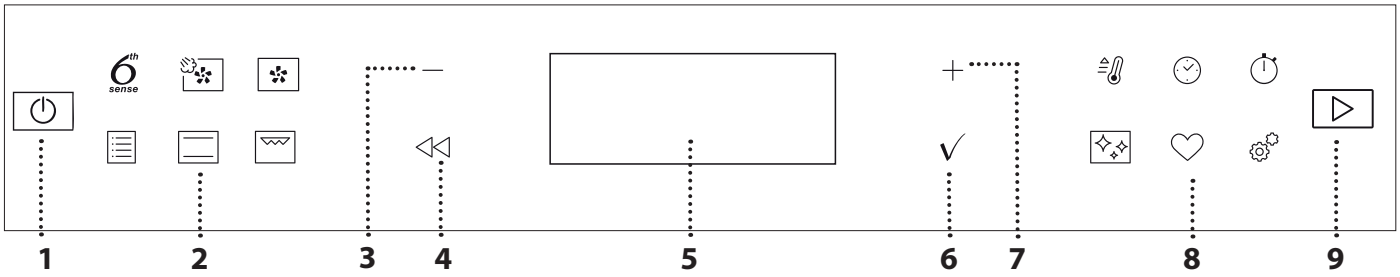


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



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

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

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

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

5. ÉCRAN
Pour lancer immédiatement une fonction.

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

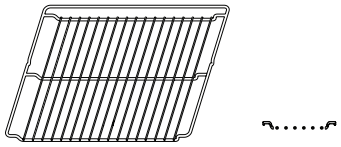
7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS
Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

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

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

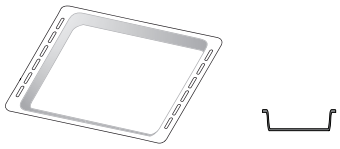
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



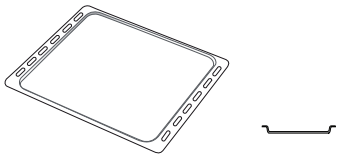
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



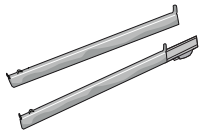
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



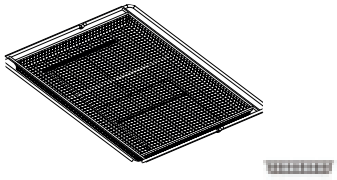
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

ACCESSOIRE AIR FRY*



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

Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

* Disponible sur certains modèles seulement

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

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

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

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

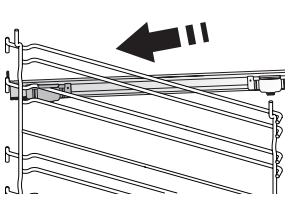
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

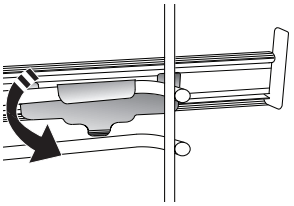
- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES
(SELON LE MODÈLE)

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

Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaisser l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.





Veuillez noter : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

FONCTIONS

6th SENSE

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/ Cake salé, Pain, Pizza).

Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

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

CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

FONCTIONS TRADITIONNELLES

- **AIR BRASSÉ**

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

- **TURBO GRIL**

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

- **SURGELÉS**

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

- **FONCTIONS SPÉCIALES**

  » **AIR FRY**

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

  » **LEVAGE DE PÂTE**

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

  » **DÉCONGÉLATION**

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

  » **GARDER AU CHAUD**

  Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

  » **ÉCO CHALEUR PULSÉE**

  Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

CONVECTION

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

GRIL

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

PRÉCHAUF. RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.

TIMERS (MINUTERIES)

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction.

MINUTEMINDER (MINUTEUR)

Pour garder du temps sans activer de fonction.

NETTOYAGE

- **VIDANGE**

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

- **DÉTARTRER**

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

- **SMART CLEAN**

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

RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

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

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

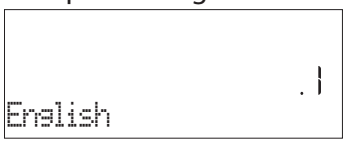
FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

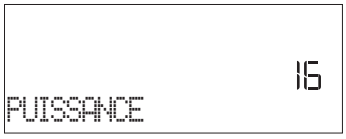


Appuyez sur + ou — pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.
Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

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

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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



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

3. RÉGLER L'HEURE

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



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

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

4. RÉGLAGE DU NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

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

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

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

5. HEAT THE OVEN (CHAUFFER LE FOUR)

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.
Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »).

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

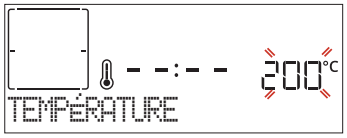
Appuyez sur ⏻ pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur + ou — pour sélectionner l'élément souhaité, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur ⏮, vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL/ NIVEAU DE VAPEUR



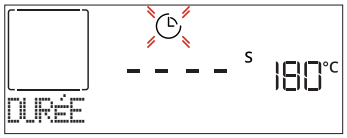
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou — pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

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

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

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

DURÉE



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

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

HEURE DE FIN (DÉPART DIFFÉRÉ)

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône ◷ clignote.



Appuyez sur + ou — pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

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

. 6th SENSE

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

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

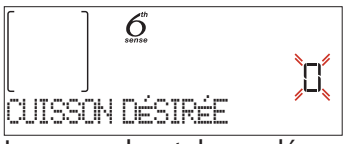
POIDS / HAUTEUR / PIZZA (COUCHES À PLATEAU ROND)



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

CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE

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



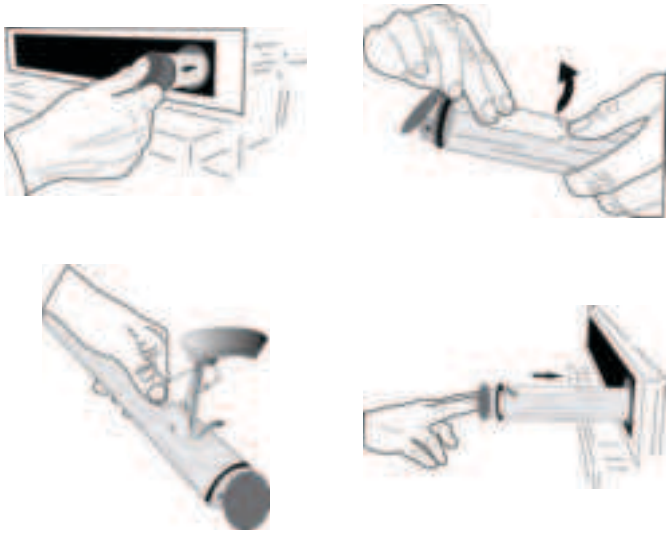
Lorsque cela est demandé, appuyez sur + ou — pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur ✓ ou ▷ pour confirmer et démarrer la fonction.

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

. CUISSON VAPEUR

En choisissant « Chaleur pulsée + Vapeur » ou l'une des recettes spécifiques 6th Sense, il est possible de cuire toute sorte d'aliments grâce à l'utilisation de la vapeur.
La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments contrairement à la convection naturelle qui utilise de l'air chaud: cela réduit les temps de cuisson, gardant les précieux nutriments des aliments et vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes.
Pendant toute la durée de la cuisson vapeur, la porte doit rester fermée.
Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, il sera nécessaire de remplir d'eau le réservoir situé à l'intérieur du four en utilisant le tiroir amovible sur le panneau de commandes.

Lorsque l'écran affiche les indications « ADD WATER » (AJOUTER DE L'EAU), ouvrir le tiroir en appuyant sur le bouchon basculant. Une fois sorti, ouvrir le couvercle du tiroir et verser lentement de l'eau potable jusqu'à l'encoche correspondant au niveau requis sur l'écran (NIVEAU 1 - 160 ml ou NIVEAU 2 - 300 ml, sur la base de la fonction sélectionnée). Dans tous les cas, ne remplissez pas le tiroir au-delà de l'encoche indiquant le niveau 2. Fermez le tiroir en le poussant minutieusement vers le panneau jusqu'à ce qu'il soit totalement fermé. Le tiroir doit toujours rester fermé, sauf pour le remplissage d'eau.



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

3. DÉMARRER LA FONCTION

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

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

Veuillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.
À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur ⏻ .

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

4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



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

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton + ou — .

5. PAUSE DE CUISSON / RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

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

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

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



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

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

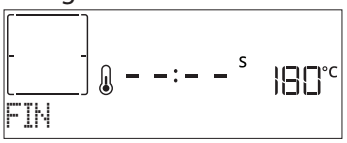


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ▷ ou ✓ pour poursuivre la cuisson.

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

6. FIN DE CUISSON

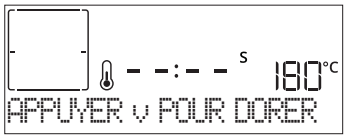
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



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

BRUNISSAGE

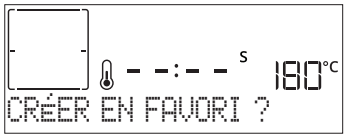
Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



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

. FAVORI

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

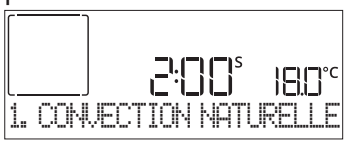


Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur ✓ autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur ⏮ .

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

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

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



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

. NETTOYAGE

- **SMARTCLEAN**

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



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

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

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

• VIDANGE

La fonction vidange permet de vidanger l'eau afin d'éviter toute stagnation dans le réservoir. Ce produit a été développé afin de lancer automatiquement un cycle de vidange une fois que la cuisson est terminée/a été arrêtée.

Environ 30 mn après l'arrêt/la fin de la cuisson, le four vidangera automatiquement le système, en envoyant l'eau résiduelle dans le tiroir (faites attention à ne pas enlever le tiroir après la cuisson). Une fois cette opération effectuée, le tiroir peut être extrait et vidé.

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

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



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

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

• DÉTARTRER

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

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

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

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

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

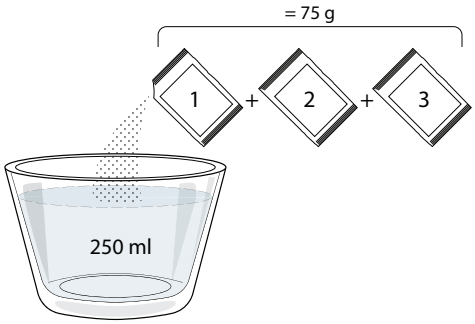
La procédure de détartrage peut également être effectuée lorsque l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du circuit de vapeur interne.

Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifie si de l'eau résiduelle est contenue dans la chaudière, 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. Assurez-vous que la solution se dissolve complètement dans l'eau afin qu'aucun résidu ne subsiste. Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. pour les commandes et les informations, contacter le service après-vente ou **www.whirlpool.eu**. Whirlpool ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.



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

Une fois que la phase de détartrage a été achevée, le réservoir doit être vidangé: la solution de détartrage utilisée au cours de cette phase sera renvoyée dans le tiroir amovible.

» **PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 min.)**

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

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

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

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

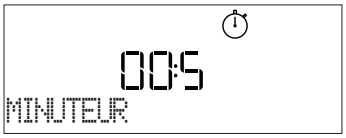
Remarque : pendant le cycle de Détartrage, un certain bruit peut être entendu car les pompes du four sont activées afin de garantir une efficacité optimale du détartrage.

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

. MINUTEUR

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

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



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

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

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

Appuyez sur ⏻ pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.

Une fois que la fonction est activée, la minuterie continue son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

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

. VERROUILLAGE

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



Remarque : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur ⏻.

6th sense TABLEAU DE CUISSON

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

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

TABLEAU DE CUISSON CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

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

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

TABLE DE CUISSON AIR FRY

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

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

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

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

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

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Leavened cakes (Gâteaux à pâte levée) / Sponge cakes (Génoise)		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (cheesecake (gâteau au fromage), strudel, apple pie (tarte aux pommes))		Oui	160 – 200	30 - 85	3
		Oui	160 – 200	35 - 90	4 1
Biscuits / Shortbread (Petit pain)		Oui	150	20 - 40	3
		Oui	140	30 - 50	4
		Oui	140	30 - 50	4 1
		Oui	135	40 - 60	5 3 1
Petits gâteaux / Muffin (Muffins)		Oui	170	20 - 40	3
		Oui	150	30 - 50	4
		Oui	150	30 - 50	4 1
		Oui	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns (Chouquettes)		Oui	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pain / Focaccia (fougasse)		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
		Oui	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	3
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / Puff pastry crackers (Feuilletés)		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FONCTIONS

Convection naturelle

Chaleur Pulsée

Cuisson au four par convection

Gril

Cuisson au gril Turbo

Éco Chaleur pulsée

Air Fry

Whirlpool

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

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

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

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

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire.

Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les.

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.
N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

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

SURFACES INTÉRIEURES

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

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

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

. La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

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

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

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

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

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

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

RÉSERVOIR À EAU CHAUDE

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

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

REMPLACER L'AMPOULE

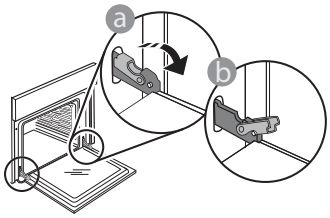
1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

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

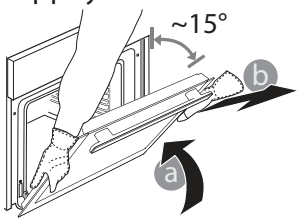
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

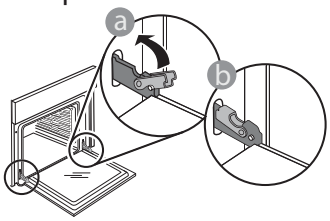
1. **Pour enlever la porte**, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



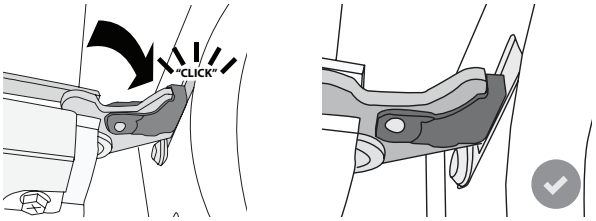
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.
   Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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



3. **Réinstallez la porte** en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



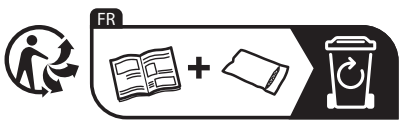
   Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



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

DÉPANNAGE

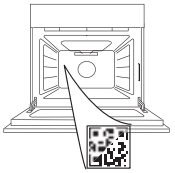
PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F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



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

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

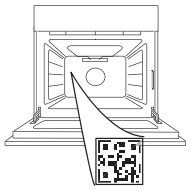


GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTOWHIRLPOOL

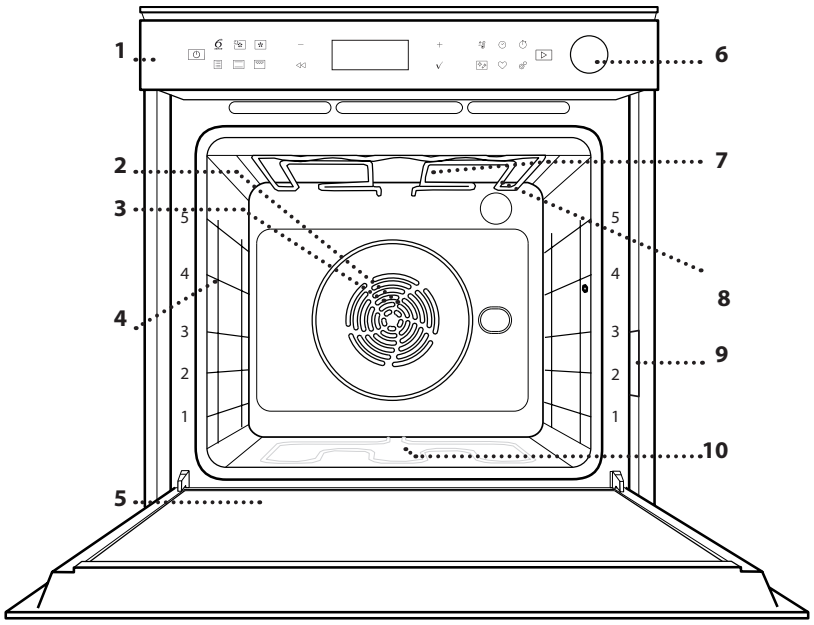
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.whirlpool.eu/register**

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

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI

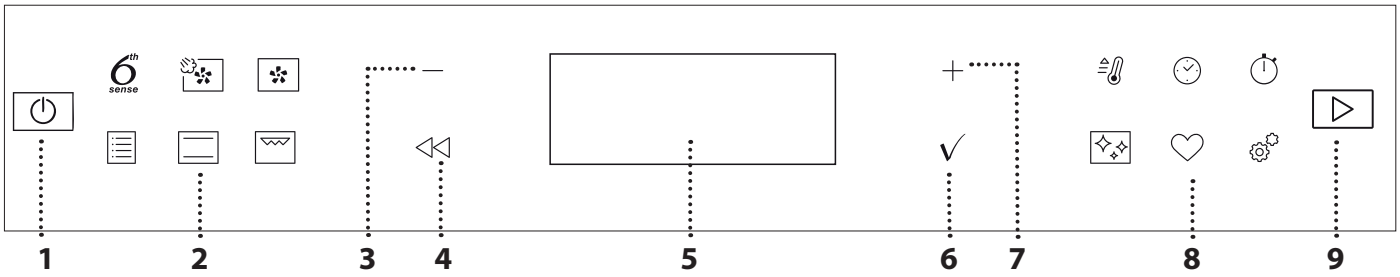


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

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

2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO ALLE FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

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

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY

Per avviare immediatamente una funzione.

6. CONFERMA

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

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

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

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

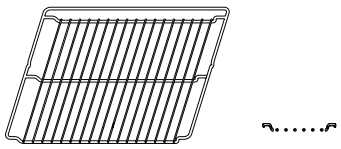
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO

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

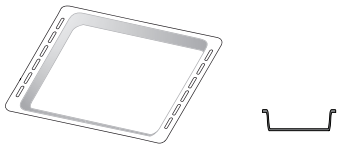
ACCESSORI

GRIGLIA



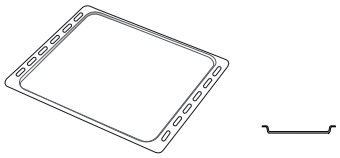
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



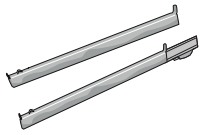
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

TEGLIA



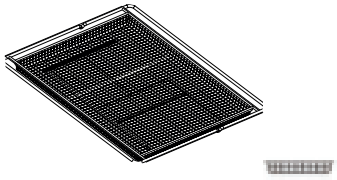
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillotte, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

LECCARDA AIR FRY *



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

Può essere lavata in lavastoviglie.

* Disponibile solo su alcuni modelli

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

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

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

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

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

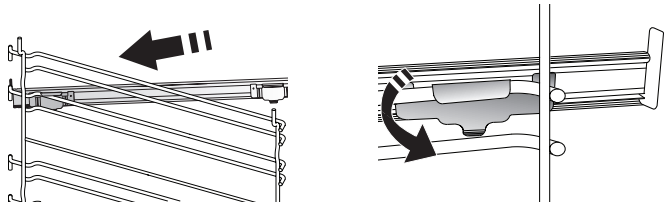
RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

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

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

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

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



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

FUNZIONI

6th SENSE

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

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

TERMOVENTILATO + VAPORE

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

TERMOVENTILATO

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

FUNZIONI TRADIZIONALI

- **VENTILATO**
  Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **TURBO GRILL**
  Per arrostire grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **CIBI SURGELATI**
  Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.
- **FUNZIONI SPECIALI**
  - » **AIR FRY**
    Questa funzione consente di cuocere patate fritte, nugget di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. I migliori risultati di cottura previsti si ottengono solo utilizzando una leccarda Air Fry (fornita con alcuni modelli). Posizionare gli alimenti sulla leccarda Air Fry in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Air Fry per ottenere le migliori prestazioni. Evitare di utilizzare più di una leccarda per evitare una cottura non uniforme.
  - » **LIEVITAZIONE**
    Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
  - » **DEFROST (SCONGELAMENTO)**
    Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
  - » **TIENI IN CALDO**
    Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
  - » **ECO TERMOVENTILATO**
    Per cuocere arrosti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

GRILL

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

PRERISC RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno.

TIMERS (TIMER)

Per modificare i tempi di cottura delle funzioni.

MINUTEMINDER (CONTA MINUTI)

Per impostare il timer senza attivare una funzione.

PULIZIA

- **SCARICO ACQUA**
  Per svuotare la caldaia ed evitare che rimanga dell'acqua residua quando l'apparecchio non viene utilizzato per un certo lasso di tempo.
- **DECALCIF.**
  Per rimuovere i depositi di calcare dalla caldaia. Si consiglia di attivare la funzione a intervalli regolari. In caso contrario, sul display comparirà un messaggio per ricordare che è necessario pulire il forno.
- **SMART CLEAN**
  L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.

IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Verrà riattivata automaticamente ogni volta che si preme uno dei pulsanti. Quando "DEMO" è "On", tutti i comandi sono attivi e i menu disponibili, ma il forno non si riscalda. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

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

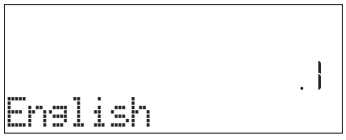
PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

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

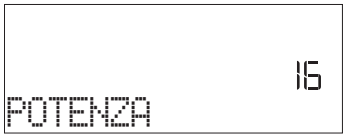


Premere + o — per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.
Premere ✓ per confermare la selezione.

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

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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



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

3. IMPOSTARE L'ORA

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



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

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

4. IMPOSTARE IL LIVELLO DI DUREZZA DELL'ACQUA

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

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

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

5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

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

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

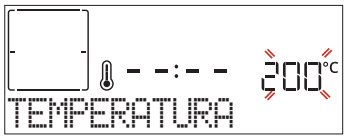
Premere ⏻ per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

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

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL / LIVELLO VAPORE



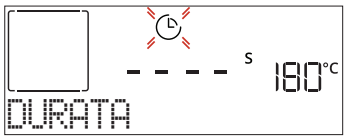
Quando il valore lampeggia sul display, premere + o — per regolarlo, quindi premere ✓ per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

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

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

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

DURATA



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

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

FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

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



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

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

. 6th SENSE

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

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

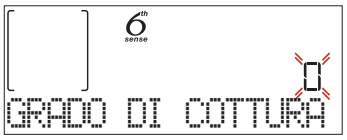
PESO / ALTEZZA / PIZZA (LIVELLI LECCARDA TONDA)



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

GRADO DI COTTURA / DORATURA

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



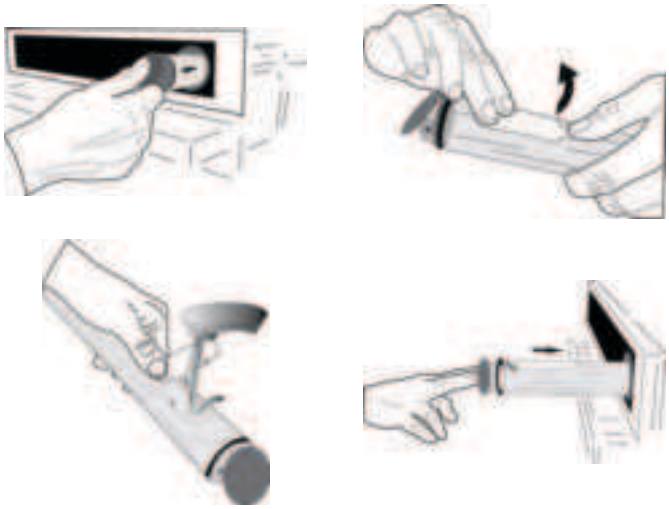
Alla richiesta, premere + o — per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). premere ✓ o ▷ per confermare e avviare la funzione.

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

. COTTURA A VAPORE

Selezionando la funzione "Termoventilato + Vapore" o una delle altre funzioni 6th Sense preimpostate, è possibile cuocere qualsiasi tipo di pietanza con l'uso del vapore. Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni statiche: questa azione riduce i tempi di cottura,

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



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

3. AVVIO DELLA FUNZIONE

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

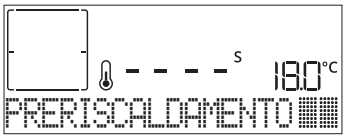
Se è stato impostato un ritardo, premendo ▷ sarà possibile saltare questa fase per avviare subito la funzione programmata.

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

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

4. PRERISCALDAMENTO

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



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

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

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

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

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

Per riprendere la cottura, chiudere la porta.

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



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

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

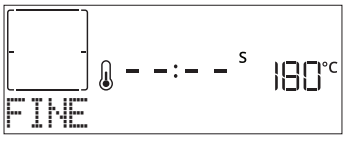


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere ▷ o ✓ per continuare la cottura.

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

6. FINE COTTURA

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

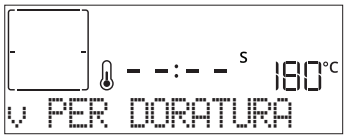


Premere ▷ per continuare la cottura in modalità manuale

(senza timer) o premere + per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

DORATURA

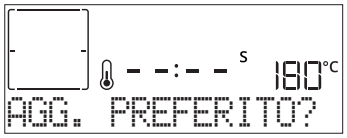
Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



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

. PREFERITI

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



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

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

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

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



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

. PULIZIA

- **SMARTCLEAN**

Premere ⏱ per visualizzare "Smart Clean" sul display.



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

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

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

• SCARICO

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nella caldaia. Questo prodotto è stato sviluppato per eseguire automaticamente un ciclo di scarico acqua una volta terminata la cottura.

Circa 30 minuti dopo l'arresto/fine della cottura, il forno scaricherà automaticamente il sistema, spostando l'acqua residua nel cassetto (fare attenzione a non rimuovere il cassetto dopo la cottura). Una volta fatto, il cassetto può essere estratto e svuotato.

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

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



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

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

• DECALCIF.

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

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

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

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

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

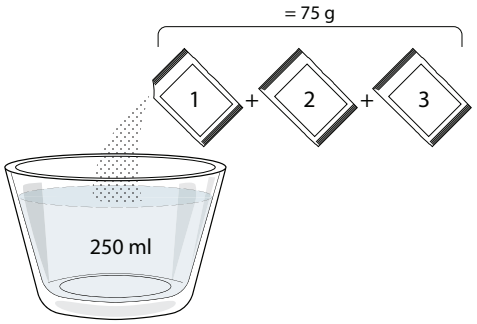
La procedura di decalcificazione può essere eseguita anche quando l'utente desidera una pulizia più profonda del circuito interno del vapore.

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

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

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

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



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

Una volta completata la fase di decalcificazione, la caldaia verrà svuotata: La soluzione decalcificante utilizzata in questa fase sarà versata nel cassetto estraibile.

» **FASE 2/2: RISCIACQUO (30 min.)**

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

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

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

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

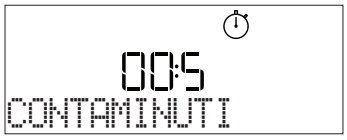
Nota: durante il ciclo di decalcificazione, è possibile che si senta un po' di rumore, poiché le pompe del forno vengono attivate per garantire l'efficienza ottimale della decalcificazione.

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

. CONTA MINUTI

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

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



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

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

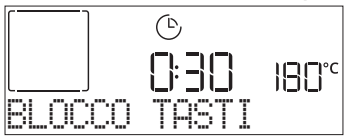
Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione.

Premere ⏻ per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata.
Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.

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

. BLOCCO TASTI

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



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

6th sense TABELLA DI COTTURA

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

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

TABELLA DI COTTURA TERMOVENTILATO + VAPORE

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

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

TABELLA DI COTTURA PER AIR FRY

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

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

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

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

FUNZIONI

 Statico

 Termoventilato

 Ventilato

 Grigliare

 Turbo Grill

 Eco Termoventilato

 Air fry

TABELLA DI COTTURA

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

FUNZIONI: Statico; Termoventilato; Ventilato; Grigliare; Turbo Grill; Eco Termoventilato; Air fry

Whirlpool

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

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

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

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

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

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

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

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

SUPERFICI ESTERNE

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

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

SUPERFICI INTERNE

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

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

. Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

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

MANUTENZIONE DEL CASSETTO DELL'ACQUA

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

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

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

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

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

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

CALDAIA

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

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

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

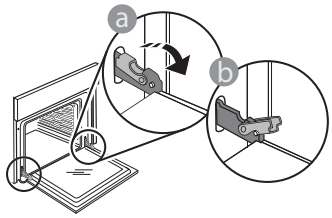
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

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

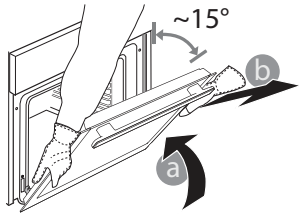
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

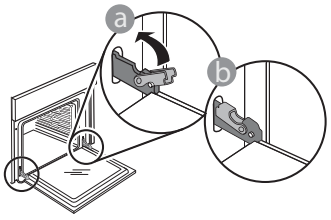
1. **Per rimuovere la porta**, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



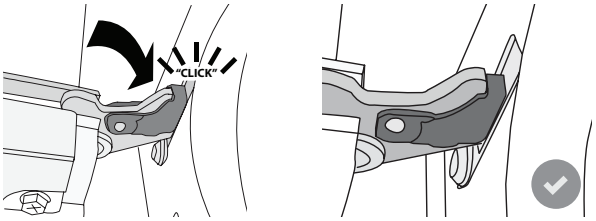
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla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



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



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



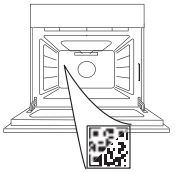
5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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



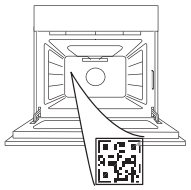
400011669598 REV. A

БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ WHIRLPOOL ПРОДУКТ

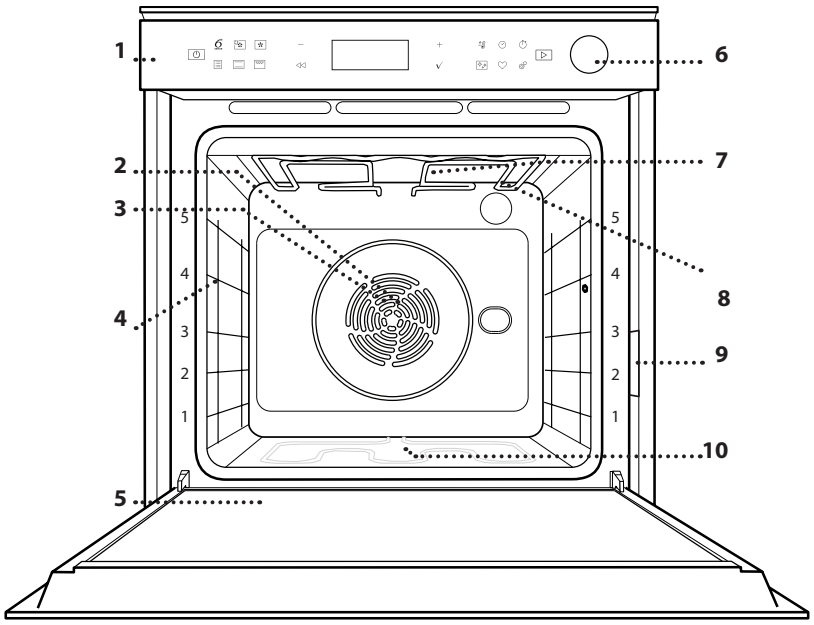
За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на **www.whirlpool.eu/register**

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR КОДА НА ВАШИЯ УРЕД, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ

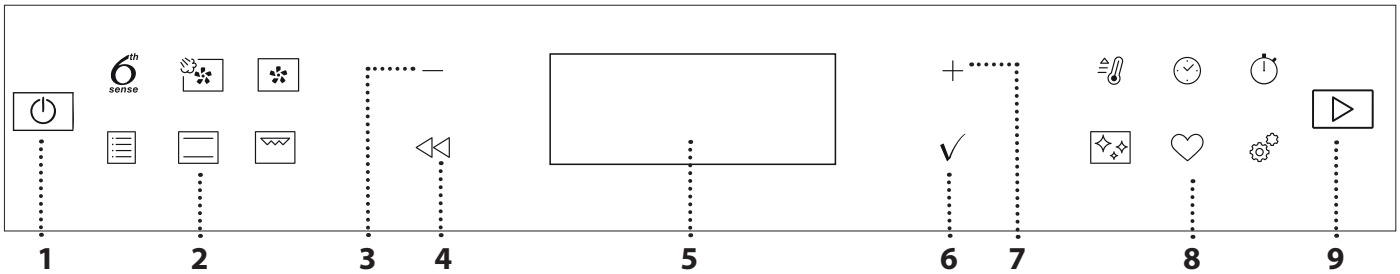


ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Табло за управление
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревател (не се вижда)
4. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Отделение за вода
7. Горен нагревателен елемент/ грил
8. Лампа
9. Заводска табелка (не премахвайте)
10. Долен нагревателен елемент (не е видим)

ОПИСАНИЕ НА КОМАНДНОТО ТАБЛО



1. ВКЛ./ИЗКЛ

За включване и изключване на фурната и спиране на активната функция е необходимо дълго натискане.

2. ДИРЕКТЕН ДОСТЪП ДО ФУНКЦИИ

За бърз достъп до функциите и менюто.

3. БУТОН ЗА ПРИДВИЖВАНЕ МИНУС

За придвижване в меню и за намаляване на настройките или стойностите на дадена функция.

4. НАЗАД

За връщане към предходния екран.

Позволява промяна на настройките по време на готвене.

5. ДИСПЛЕЙ

За незабавно стартиране на функция.

6. ПОТВЪРДИ

За потвърждаване на избрана функция или зададена стойност.

7. БУТОН ЗА ПРИДВИЖВАНЕ ПЛЮС

За придвижване в меню и за увеличаване на настройките или стойностите на дадена функция.

8. ДИРЕКТЕН ДОСТЪП ДО ОПЦИИ / ФУНКЦИИ

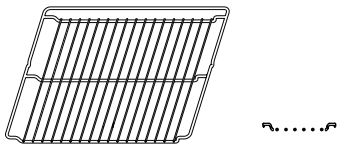
За бърз достъп до функциите, продължителността, настройките и любимото.

9. СТАРТ

За стартиране на функция с посочените или базови настройки.

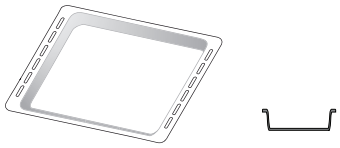
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



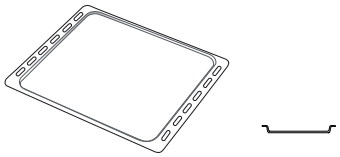
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



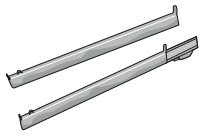
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



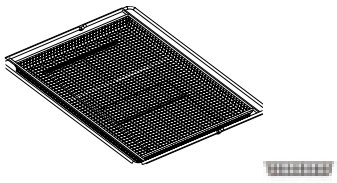
Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЧИ*



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

AIR FRY ТАВА *



Да се използва при готвене на храни с функцията Air Fry, като тавата за печене се поставя на по-ниско ниво, за да събира евентуални трохи и капки.

Може да се почиства в съдомиялна машина.

* Налично само при определени модели

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

Други принадлежности могат да бъдат закупени отделно; за поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване или отидете на **www.whirlpool.eu**.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкарайте решетъчния рафт хоризонтално, като го плъзнете във водачите, като внимавате страната с повдигнатия ръб да сочи нагоре.

Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

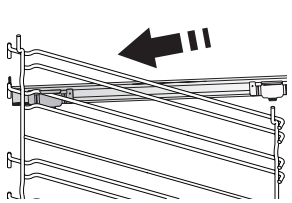
ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

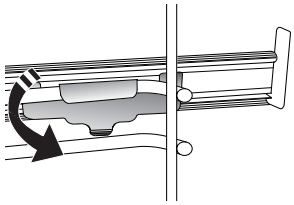
- За да свалите водачите, ги повдигнете и след това внимателно издърпайте долните им части от гнездото им: Сега може да извадите водачите.
- За да поставите водачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте водачите повдигнати, вкарайте ги във фурната и ги спуснете върху долните гнезда.

ЗАКРЕПВАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете водачите от фурната и махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.

Закрепете горната скоба на плъзгача към водача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете втората скоба на мястото ѝ. За да закрепите водача, натиснете долната част на скобата здраво към водача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво.





Моля имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на всяко от нивата.

ФУНКЦИИ

6th SENSE

Позволяват напълно автоматично готвене на всякакъв тип храна (лазаня, месо, риба, зеленчуци, торти и печива, солени кексчета, хляб, пица).

За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица.

FORCED AIR + STEAM

Съчетавайки свойствата на парата с тези на вентилатора, тази функция ви позволява да приготвяте ястия приятно хрупкави и изпечени отвън, но в същото време нежни и сочни отвътре. За да постигнете най-добри резултати при готвене, препоръчваме да изберете ниво на парата ПАРА 1 за хляб и десерти и ПАРА 2 за месо, риба и зеленчуци.

FORCED AIR

За готвене на различни храни, изискващи същата температура на готвене, на различни рафтове (максимум три) едновременно. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

ТРАДИЦИОННИ ФУНКЦИИ

- **ПЕЧЕНЕ С КОНВ.**

  За готвене на месо и изпичане на торти с пълнеж на само един рафт.

- **ТУРБО ГРИЛ**

  За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

- **ПЕЧЕНЕ ЗАМРАЗ.**

  Тази функция автоматично избира идеалната температура и режим на готвене за 5 различни типа готови замразени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

- **СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ**

  » **AIR FRY**

  Тази функция ви позволява да приготвяте пържени картофки, пилешки хапки и други, използвайки по-малко мазнина, а в резултат храната е приятно хрупкава. Нагревателните елементи извършват цикъл на правилно затопляне на фурната, докато вентилаторът движи горещия въздух. Най-добрите очаквани резултати от готвенето могат да бъдат постигнати само при използване на тава за готвене с горещ въздух (предоставена с някои модели). Разположете храната върху тавата за готвене с горещ въздух на един ред и следвайте инструкциите от таблицата за готвене с горещ въздух за най-добри резултати. Избягвайте да използвате повече от една тава, за да предотвратите неравномерното сготвяне.

  » **RISING**

  За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.

  » **DEFROST (РАЗМРАЗЯВАНЕ)**

  За по-бързо размразяване на храната. Сложете храната на средния рафт. Оставете храната в опаковката ѝ, за да се избегне изсушаването ѝ отвън.

  » **ПОДДЪРЖА ТОПЛО**

  За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава.

  » **ECO FORCED AIR**

  За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази ECO функция лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ECO и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.

КОНВЕНЦИОНАЛНО

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

ГРИЛ

За печене на грил на стекове, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при печенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ

За бързо предварително загряване на фурната.

TIMERS (ТАЙМЕРИ)

За редактиране на стойностите на времето за дадена функция.

MINUTEMINDER (БРОЯЧ НА МИНУТИ)

За поддържане на времето без активиране на функция.

ПОЧИСТВАНЕ

- **ИЗТОЧВАНЕ**

  За източване на оставащата в парогенератора вода, когато уредът няма да се използва известно време.

- **ОТСТР. ВАРОВИК**

  За отстраняване на отлаганията от варовик по парогенератора. Препоръчваме тази функция да се изпълнява периодично. Ако не направите това, на дисплея се извежда съобщение, което Ви напомня да почиствате фурната.

- **SMART CLEAN**

  Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте 200 мл вода на дъното на фурната и активирайте функцията, когато фурната е студена.

НАСТРОЙКИ

За регулиране на настройките на фурната.

Когато е активиран режим "ECO", яркостта на дисплея намалява, а осветлението се изключва след 1 минута с цел пестене на енергия. Ще се задейства отново автоматично при натискане на някой от бутоните. Когато режим "DEMO" е на "On", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрява. За да деактивирате този режим, влезте в "DEMO" от меню "НАСТРОЙКИ" и изберете "Off".

Ако изберете "FACTORY RESET", уредът се изключва и се връща на настройките, когато е бил включен за първи път. Всички настройки ще бъдат изтрити.

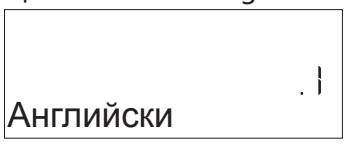
ЛЮБИМО

За показване на списъка с 10 предпочитани функции.

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

Когато включите уреда за първи път, трябва да изберете език и да сверите часовника: На дисплея ще се покаже "English".



Натиснете + или — , за да се придвижите по списъка с наличните езици и изберете желания от Вас език. Натиснете ✓ , за да потвърдите избора си.

Моля, имайте предвид: Езикът може да бъде променян впоследствие, като изберете "LANGUAGE" в меню "НАСТРОЙКИ", достъпно чрез натискане на ⚙ .

2. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

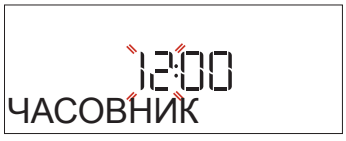
Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW (16 A): Ако Вашата електрическа инсталация е предназначена за по-малка мощност, трябва да намалите тази стойност (13 A).



Натиснете + или — , за да изберете 16 "Висока" или 13 "Ниска", и натиснете ✓ , за да потвърдите.

3. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

След като изберете мощност, трябва да сверите часовника: Двете цифри за часа ще мигат на дисплея.



Натиснете + или — , за да зададете точния час, и натиснете ✓ : Двете цифри за минутите ще мигат на дисплея.

Натиснете + или — , за да зададете минутите, и натиснете ✓ , за да потвърдите.

Моля, имайте предвид: След продължително прекъсване на електрозахранването може да се наложи да сверите часовника отново. Изберете "CLOCK" в меню "НАСТРОЙКИ", достъпно чрез натискане на ⚙ .

4. ЗАДАВАНЕ НА НИВОТО НА ТВЪР. НА ВОДАТА

За да може фурната да работи ефективно и за да се гарантира, че тя редовно подсеща потребителя да изпълни цикъл за отстр. варовик, когато е необходимо, е важно да се зададе правилното ниво на твърдост на водата. За да го зададете, включете фурната с натискане на бутона ⏻ , натиснете Settings (Настройки) ⚙ и с помощта на бутоните за навигация + и — изберете "WATER HARDNESS" (Твърдост на водата). Натиснете бутон ✓ , за да потвърдите. Използвайте бутоните за навигация + и — , за да изберете правилното ниво за водата във вашия район, въз основа на следната таблица:

ТАБЛИЦА С НИВАТА НА ТВЪРДОСТ НА ВОДАТА				
Ниво		°dH Немски градуси	°fH Френски градуси	°Clark Английски градуси
1	Много мека	0-6	0-10	0-7
2	Мека	7-11	11-20	8-14
3	Средно	12-16	21-29	15-20
4	Твърда	17-34	30-60	21-42
5	Много твърда	35-50	61-90	43-62

Натиснете ✓ , за да потвърдите.

За нивото на твърдост на водата е предварително зададено „Твърда"..

5. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, свързани с процеса на нейното производство: това е напълно нормално.

Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Нагрейте фурната до 200°C и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркулацията на въздуха (например „Форсиран въздух" или „Печене с конвекция").

Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

Натиснете ⏻, за да включите фурната: дисплеят ще покаже последната активна основна функция или главното меню.

Функциите могат да се изберат, като се натисне иконата за някоя от основните функции или като се придвижвате в меню: За да изберете елемент от меню (дисплеят ще ви покаже първия достъпен), натиснете + или —, за да изберете желания от вас и натиснете ✓, за да потвърдите.

2. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като сте избрали желаната функция, можете да променяте настройките ѝ. Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят. Натискането на ⏪ Ви позволява да промените предходната настройка отново.

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА / НИВО НА ПАРАТА



Когато стойността мига на дисплея, натиснете + или —, за да я промените, след което натиснете ✓ за потвърждение и продължете, за да промените следващите настройки (ако е възможно).

По същия начин е възможно да настроите нивото на грила: Има три определени нива на мощност за печене: 3 (високо), 2 (средно), 1 (ниско).

Във функцията "Форсиран въздух + Пара" можете да изберете една от следните стойности за количеството пара: ПАРА 1, ПАРА 2.

Моля, имайте предвид: След като функцията бъде активирана, можете да променяте температурата/нивото на грила с + или —.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Когато иконата 🕒 мига на дисплея, натиснете + или —, за да изберете необходимото време за готвене, и след това натиснете ✓ за потвърждение. Не е необходимо да задавате времето на приготвяне, ако искате да управлявате готвенето ръчно (без таймер): Натиснете ✓ или ▷, за да потвърдите и да стартирате функцията. Ако сте избрали този режим, не можете да програмирате отложен старт.

Моля, имайте предвид: По време на готвенето може да променяте зададената в началото продължителност на готвене; за целта натиснете 🕒: натиснете + или —, за да я промените, и натиснете ✓ за потвърждение.

КРАЙ НА ГОТВЕНЕ (ОТЛОЖЕН СТАРТ)

При много функции след като зададете време за готвене, можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час. На дисплея се извежда времето на спиране на готвенето и иконата 🕒 мига.



Натиснете + или —, за да зададете времето, в което желаете да спре готвенето, след което натиснете ✓, за да потвърдите и активирате функцията. Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще стартира автоматично след период от време, който е изчислен така, че готвенето да завърши в зададения час.

Моля, имайте предвид: Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще е малко по-дълго от посоченото в готварската таблица. Докато изчаквате, може да натиснете + или —, за да промените програмираното време на край, или да натиснете ⏪, за да промените останалите настройки. С натискане на 🕒, за да видите информацията, е възможно да превключвате между времето на край и продължителността.

. 6th SENSE

Тези функции автоматично избират най-добрия режим, температура и продължителност за приготвяне, печене или запичане на наличните ястия.

Когато е необходимо, просто посочете характеристиката на храната, за да постигнете оптимален резултат.

ТЕГЛО / ВИСОЧИНА / ПИЦА (КРЪГЛА-ТАВА-СЛОЕВЕ)



За да зададете функцията правилно, следвайте индикациите на дисплея, когато бъдете подканени, и натиснете + или —, за да зададете необходимата стойност, и натиснете ✓ за потвърждение.

СТЕПЕН НА СГОТВЯНЕ / ЗАПИЧАНЕ

При някои функции 6th Sense е възможно да регулирате степента на приготвяне на храната.



Когато бъдете подканени, натиснете + или —, за да изберете желаната степен от "Сурово" (-1) до "Добре изпечено" (+1). Натиснете ✓ или ▷, за да потвърдите и да стартирате функцията.

По същия начин, където е позволено, при някои функции 6th Sense е възможно да регулирате степента на запичане отвън между „Ниско" (-1) и „Високо" (1).

. ГОТВЕНЕ С ПАРА

Чрез избиране на "Форсиран въздух + пара" или една от няколкото рецепти за 6th Sense, е възможно да сготвите всякакъв тип храна, благодарение на употребата на пара. Парата се разпространява по-бързо и по-равномерно през храната, в сравнение само с горещия въздух, типичен за традиционните функции: това намалява времето за готвене, блокира скъпоценните хранителни вещества и гарантира, че получавате отлични и наистина вкусни резултати с всичките си рецепти. През цялата продължителност на готвенето с пара, вратичката трябва да бъде затворена.

За да продължите с готвенето на пара, е необходимо да осигурите вода за парогенератора, разположен във вътрешността на фурната, като използвате изтеглящото се чекмедже на контролния панел. При изписване на индикация "ADD WATER" (Добави вода) на дисплея, издърпайте чекмеджето, като натиснете накланящата се капачка. След като бъде извадено, отворете капака на чекмеджето и бавно налейте малко питейна вода, докато се достигне обозначението, съответстващо на поисканото ниво на дисплея (НИВО 1 - 160 ml или НИВО 2 - 300 ml, в зависимост от избраната функция). В никакъв случай не препълвайте чекмеджето, като надвишавате обозначението, указващо ниво 2. Затворете чекмеджето, като го бутнете внимателно към панела, докато се затвори напълно. Чекмеджето трябва да бъде винаги затворено, освен когато се налива вода.






След първото пълнене, в случай на по-дълги цикли на готвене, след като водата свърши, може да се наложи да я добавите отново, за да завършите цикъла: фурната ще го изиска, ако е необходимо. Избягвайте да пълните чекмеджето, когато фурната е изключена, или до мястото, до който е изискано на дисплея. Препоръчваме да изпразните чекмеджето след цикъла на готвене с пара.

3. START THE FUNCTION (СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА)

По всяко време, ако стойностите по подразбиране са желаните от Вас стойности или след като сте задали желаните настройки, натиснете ▷, за да активирате функцията. По време на фазата на отлагане ако натиснете ▷, фурната ще Ви "попита" дали желаете да пропуснете тази фаза и ще стартира функцията незабавно.

Моля, имайте предвид: След като бъде избрана функция, дисплеят ще покаже препоръчителното ниво за всяка функция. Можете да спрете по всяко време активираната функция с натискане на ⏻.

Ако фурната е гореща и функцията изисква специална максимална температура, на дисплея ще се изведе съобщение. Натиснете ⏮, за да се върнете на предишния екран, и изберете различна функция или изчакайте до пълното охлаждане на фурната.

4. ЗАГРЯВАНЕ

Някои функции включват фаза на предварително загряване на фурната: След стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за активиране на фазата на предварително загряване.



Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се показва информация, че фурната е достигнала зададената температура, изискващо "ADD FOOD" (Добавяне на храна). На този етап отворете вратичката, поставете храната във фурната, затворете вратичката и натиснете ✓ или ▷, за да започне готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване я поставя на пауза.

Времето за готвене не включва фаза за подгряване. Винаги може да промените температурата, която искате да бъде достигната, като използвате + или — .

5. ПОСТАВЯНЕ НА ГОТВЕНЕТО НА ПАУЗА / ОБРЪЩАНЕ ИЛИ ПРОВЕРКА НА ХРАНАТА

Отварянето на вратичката ще постави временно готвенето на пауза, а нагревателните елементи ще се изключат.

Затворете вратичката, за да възобновите готвенето.

Някои функции 6th Sense изискват храната да се обърни по време на готвене.



Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие. Отворете вратичката, извършете действието, което се показва на дисплея, затворете вратичката и натиснете ▷, за да продължите готвенето.

По същия начин, при оставащи 10% от времето преди спиране на готвенето, фурната ще Ви подкани да проверите храната.

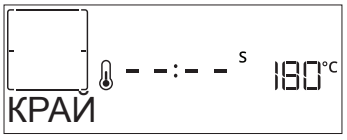


Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие. Проверете храната, затворете вратичката и натиснете ▷ или ✓, за да продължите готвенето.

Моля, имайте предвид: Натиснете ▷, за да пропуснете тези действия. В противен случай, ако не бъде извършено действие след определен период от време, фурната така или иначе ще продължи готвенето.

6. END OF COOKING (КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО)

Прозвучава сигнал и дисплеят показва, че готвенето е завършило.



Натиснете ▷, за да продължите готвенето в ръчен режим (без таймер), или натиснете +, за да увеличите продължителността на готвене, като зададете нова

продължителност. И в двата случая параметрите на готвенето ще се запазят.

ЗАПИЧАНЕ

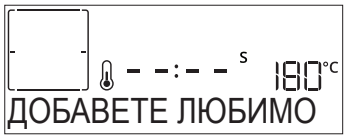
Някои функции на фурната позволяват да запечете отвън храната чрез включване на грила след като основното готвене приключи.



Когато на дисплея се изведе съответното съобщение, при необходимост натиснете ✓ , за да стартирате петминутен цикъл на запичане. Можете да спрете функцията по всяко време с натискане на ⏻ , за да изключите фурната.

. ЛЮБИМИ

След завършване на готвенето дисплеят ще Ви подкани да запаметите функцията на номер между 1 и 10 във Вашия списък с предпочитани функции.



Ако желаете да запаметите определена функция като предпочитана и да запишете текущите настройки за използване и в бъдеще, натиснете ✓ ; в противен случай натиснете ⏪ , за да игнорирате това искане. След като ✓ е натиснато, натиснете + или — , за да изберете номер на позиция и след това натиснете ✓ , за да потвърдите.

Моля, имайте предвид: Ако в паметта няма свободно място или номерът вече се използва, фурната ще Ви "попита" желаете ли да запишете новата функция на мястото на старата.

Когато след време поискате да използвате запаметена функция, натиснете ♡ : На дисплея се извежда списъкът с предпочитаните функции.

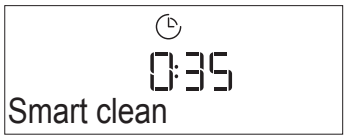


Натиснете + или — , за да изберете функцията, потвърдете с натискане на ✓ , след което натиснете ▷ , за да я активирате.

. ПОЧИСТВАНЕ

- **SMARTCLEAN**

Натиснете 🔥 , за да се покаже на дисплея "Smart Clean".



Натиснете ▷ , за да активирате функцията: дисплеят ще Ви подкани да извършите всички необходими действия за постигане на най-добрите резултати от почистването: Следвайте индикациите и натиснете ✓ , когато сте готови. След завършване на всички стъпки, когато е необходимо натиснете ▷ , за да активирате цикъла на почистване.

Моля, имайте предвид: Препоръчително е да не отваряте вратичката, докато трае цикълът на почистване, за да избегнете загуба на пара, което би повлияло негативно на крайния резултат от почистването.

След приключване на цикъла на дисплея започва да мига съответно съобщение. Оставете фурната да се охлади и след това избършете и подсушете вътрешните повърхности с парцал или гъба.

• ИЗТОЧВАНЕ

Функцията за източване позволява на водата да се източи, за да не остава в парогенератора. Този продукт е разработен с цел автоматично да стартира цикъл на източване, след спиране/завършване на готвенето. Приблизително 30 минути след спирането/края на готвенето фурната автоматично ще източи системата, като прехвърли остатъчната вода в чекмеджето (внимавайте да не извадите чекмеджето след готвене). След това чекмеджето може да бъде извадено и изпразнено. Препоръчваме да изпразните чекмеджето веднага след приключване на източването, след приключване на цикъла на готвене.

Ако е необходимо, потребителят може да извърши ръчно източване, като следва инструкциите по-долу.



Изберете функцията "Drain" (Отцеждане), като поставите чекмеджето за вода правилно във фурната, натиснете ▷ и изчакайте цикълът да се изпълни автоматично. Средното времетраене за пълно източване е около една минута. След това чекмеджето може да бъде извадено и изпразнено.

Моля, имайте предвид: за гарантиране на това, че водата е студена, не е възможно да се извърши тази дейност преди да са изтекли 30 минути от последния цикъл (или последния път на захранване на продукта). По време на изчакването дисплеят ще изведе следното ответно съобщение: "WATER IS HOT" (ВОДАТА Е ГОРЕЩА)

• ОТСТР. ВАРОВИК

Тази специална функция, активирана на регулярни интервали, ви позволява да поддържате системата за пара в най-добро състояние. След като функцията е стартирана, следвайте всички показани на дисплея стъпки и натиснете ▷ при завършване, за да стартира всяка фаза. Средната продължителност на пълния цикъл на функцията е около 100 минути.

Моля, имайте предвид: Ако функцията бъде спряна през това време, целият цикъл по отстраняване на котлен камък трябва да бъде повторен.

Дисплеят ще ви покаже кога е моментът да стартирате цикъл за отстраняване на котлен камък (вж. таблицата по-долу).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК	ЗНАЧЕНИЕ
<ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО ОТСТР. НА КОТЛЕН КАМЪК> Появява след около 15 часа цикли с пара*	Препоръчително е да стартирате цикъл за отстраняване на котлен камък.
<МОЛЯ, ИЗВЪРШЕТЕ ОТСТР. НА КОТЛЕНИЯ КАМЪК> Появява след около 20 часа цикли с пара*	Отстраняването на котления камък е задължително. Не е възможно да се стартира цикъл с пара докато не се извърши цикъл на премахване на котлен камък.

*вземайки предвид стойността по подразбиране (4 - Твърда) на нивото на твърдост на водата. Броят на часовете парни цикли, които трябва да изминат, преди да се появят съобщенията за отстраняване на котлен камък, зависи от нивото на твърдост на водата, зададено на уреда.

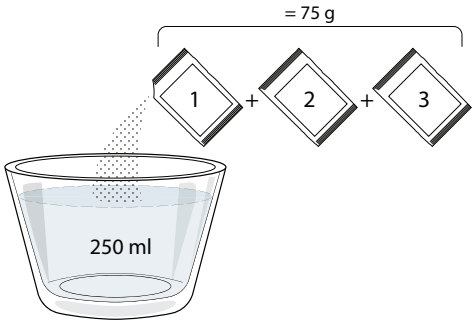
Процедурата по премахване на котлен камък може да се извърши винаги когато потребителят желае по-добро почистване на вътрешния кръг за пара.

Преди да започне фазата на отстраняване на котлен камък, уредът ще провери дали в парогенератора се съдържа остатъчна вода и ако е необходимо, може да се извърши цикъл на източване. В този случай ще трябва да изпразните чекмеджето след цикъла на източване, преди да продължите с фазата за отстр. варовик.

Моля, имайте предвид: за гарантиране на това, че водата е студена, не е възможно да се извърши тази дейност преди да са изтекли 30 минути от последния цикъл (или последния път на захранване на продукта). По време на изчакването дисплеят ще изведе следното ответно съобщение: "WATER IS HOT" (ВОДАТА Е ГОРЕЩА).

» **ФАЗА 1/2: ОТСТР, НА КОТЛЕН КАМЪК (70 МИН.)**

Когато дисплеят покаже <ДОБАВИ 0,25 L РАЗТВОР>, налейте в отделението разтвор за отстр. варовик. За най-добри резултати при отстр. варовик препоръчваме да напълните резервоара с разтвор, съставен от 75 g от специалния WPRO продукт и 250 ml питейна вода. Уверете се, че разтворът се е разтворил напълно във водата, така че да не остават остатъци. Препарата за варовик WPRO е препоръчителният професионален продукт за поддържане на най-добрата производителност на Вашата пара функция във фурната. за поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване или отидете на **www.whirlpool.eu**. Whirlpool не носи отговорност за щети, причинени от използването на други почистващи продукти на пазара.



След като разтворът за премахване на котлен камък се налее в отделението, натиснете ▷ за стартиране на основния процес по премахване на котлен камък. Фазите на отстр. варовик не изискват да сте до уреда. След завършване на всяка фаза акустична обратна връзка ще се даде и дисплеят ще покаже инструкции за продължаване към следващата фаза.

След като приключи фазата на отстраняване на отлагания от варовик, парогенераторът ще бъде източен: разтворът за отстр. варовик, използван по време на тази фаза, се излива в издърпващото се чекмедже.

» **ФАЗА 2/2: ИЗПЛАКВАНЕ (30 мин.)**

За да се премахнат остатъците от варовик от чекмеджето и кръга за пара, трябва да се извърши цикъл на изплакване. Когато дисплеят покаже <ДОБАВИ 0,25 L ВОДА>, напълнете резервоара с 0,25 л питейна вода, след което натиснете ▷, за да започнете изплакването. Не изключвайте фурната, докато не приключат всички стъпки, които се изискват от функцията.

Когато на дисплея се появи съобщението "ОТСТР. НА ВАРОВИК Е ЗАВЪРШЕНО", натиснете OK, за да потвърдите.

По време на цикъла на почистване не е възможно да се активира функция за готвене. Моля, имайте предвид: На дисплея ще се появи съобщение, за да ви напомни да извършвате тази дейност редовно.

Когато процедурата за отстр. варовик приключи, се препоръчва фурната да се подсуши от евентуалните остатъци от вода. Тогава ще можете да използвате всички функции с пара.

Забележка: по време на цикъла за отстр. варовик може да се чуе известен шум, тъй като помпите на фурната се активират, за да се гарантира оптимална ефективност при отстр. варовик.

След стартиране на цикъла за поддръжка не изваждайте чекмеджето, освен ако уредът не го заяви.

. БРОЯЧ НА МИНУТИ

Когато фурната е изключена, дисплеят може да се използва като таймер. За да активирате функцията, проверете дали фурната е изключена и натиснете + или — : Иконата ⏱ мига на дисплея.

Чрез + или — изберете продължителността на изчакването и след това натиснете ✓, за да активирате таймера.



Ще се чуе звуков сигнал и ще се изведе индикация на дисплея след като таймерът завърши обратното отброяване на избраното време.

Моля, имайте предвид: Таймерът не активира никоя от програмите за готвене. Натиснете + или —, за да промените зададеното на таймера време.

След като броячът на минути е бил активиран, можете също да изберете и активирате функция.

Натиснете ⏻, за да включите фурната, след което изберете желаната функция. След стартиране на функцията таймерът продължава да отброява независимо, без да се намесва в работата на функцията.

Моля, имайте предвид: По време на тази фаза е невъзможно да видите брояча на минути (само иконата ⏱ ще се показва на дисплея), който ще продължи да отброява на заден фон. За да възстановите екрана на брояча на минути, натиснете ⏻, за да спрете активната в момента функция.

. ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните, натиснете и задръжте ⏮ за поне пет секунди. Направете същото, за да отключите бутоните.



Моля имайте предвид: Тази функция може да се активира и по време на готвене. От съображения, свързани с безопасността, фурната може да се изключи по всяко време с натискане на ⏻.

6th sense ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ		ПРЕПОРЪЧАНО КОЛИЧЕСТВО	ОБЪРНЕТЕ (по време на готвене)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
ЛАЗАНЯ	-	0,5 - 3 kg	-	2	
МЕСО	Говеждо печено	0,6 - 2 kg	-	3	
	Хамбургери	1,5 - 3 cm	3/5	5	4
	Печено	0,6 - 2,5 kg	-	3	
	Печено пиле	0,6 - 3 kg	-	2	
	Филе и гърди	1 - 5 cm	2/3	5	4
РИБА	Филета риба	0,5 - 3 cm	-	3	2
	Филета-замразени	0,5 - 3 cm	-	3	2
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Картофи	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Печени зеленчуци	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Зеленчуков огретен	една тава	-	3	
КЕЙКОВЕ И СЛАДКИШИ	Пандишпанов кейк	0,5 - 1,2 kg	-	3	
	Бисквитки	0,2 - 0,6 kg	-	3	
	Тарт	0,4 - 1,6 kg	-	3	
	Солени кексове	0,8 - 1,2 kg	-	2	
ПИЦА И ХЛЯБ	Тънка пица	кръгла - тава	-	2	
	Дебела пица	кръгла - тава	-	2	
	Пица-замразена	1 - 4 слоя	-	2	
	Кифлички	60 - 150 g всеки	-	3	
	Самун хляб	0,7 - 2,0 kg	-	2	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	Air Fry
						

Whirlpool

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ С ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + ПАРА

РЕЦЕПТА	НИВО НА ПАРА	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Шортбред / Бисквитки	ПАРА 1	Да	140 - 150	35 - 55	3
Малка торта / Мъфин	ПАРА 1	Да	160 - 170	30 - 40	3
Кейкове с мая	ПАРА 1	Да	170 - 180	40 - 60	2
Пандишпанови кейкове	ПАРА 1	Да	160 - 170	30 - 40	2
Фокача	ПАРА 1	Да	200 - 220	20 - 40	3
Самун хляб	ПАРА 1	Да	170 -180	70 - 100	3
Хлебче	ПАРА 1	Да	200 - 220	30 - 50	3
Багета	ПАРА 1	Да	200 - 220	30 - 50	3
Печени картофи	ПАРА 2	Да	200 - 220	50 - 70	3
Телешко / Говеждо / 1 кг	ПАРА 2	Да	180 - 200	60 - 100	3
Телешко / Говеждо / (парчета)	ПАРА 2	Да	160 - 180	60-80	3
Говеждо печено алангле 1 kg	ПАРА 2	Да	200 - 220	40 - 50	3
Говеждо печено алангле 2 kg	ПАРА 2	Да	200	55 - 65	3
Агнешки бут	ПАРА 2	Да	180 - 200	65 - 75	3
Задушен джолан	ПАРА 2	Да	160 - 180	85 - 100	3
Пилешко / токачка / патица 1 - 1,5 kg	ПАРА 2	Да	200 - 220	50 - 70	3
Пилешко / токачка / патица (парчета)	ПАРА 2	Да	200 - 220	55 - 65	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)	ПАРА 2	Да	180 - 200	25 - 40	3
Риба филе	ПАРА 2	Да	180 - 200	15 - 30	3

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	Air Fry

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕПОРЪЧАНО КОЛИЧЕСТВО	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (Мин.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Замразени пържени картофи		650-850 g	Да	200	25 - 30	L4 L1
Домашно приготвени пържени картофи		300 - 800g	Да	200	20 - 40	L4 L1
Пресни панирани тиквички		400g	Да	200	15 - 20	L4 L1
Смесени зеленчуци		300 - 800g	Да	200	20 - 30	L4 L1
Замразени пилешки хапки		500g	Да	200	15 - 20	L4 L1
Пилешки гърди с панировка		1 - 4cm	Да	200	20 - 40	L4 L1
Замразени рибни пръчици		500g	Да	220	15 - 20	L4 L1
Паниран котлет		1 - 4cm	Да	220	20 - 50	L4 L1

За приготвяне на пресни или домашно приготвени храни, разпределяйте олиото равномерно.

Препоръчваме да добавите празна тава на L1, за да събира евентуалните остатъци от мазнина, които се отделят от тавата за готвене с горещ въздух по време на готвене.

За да се гарантират равномерни резултати от готвенето, разбъркайте храната по средата на препоръчаното време за готвене.

ФУНКЦИИ

 Конвенционално

 Вентилатор

 Печене с конвекция

 Грил

 Турбо грил

 Eco Forced air

 Air Fry

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове		Да	170	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	4 1
Пайове с плънка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	160 – 200	30 - 85	3
		Да	160 – 200	35 - 90	4 1
Бисквитки / Маслени бисквити		Да	150	20 - 40	3
		Да	140	30 - 50	4
		Да	140	30 - 50	4 1
		Да	135	40 - 60	5 3 1
Малки кейкове / Мъфин		Да	170	20 - 40	3
		Да	150	30 - 50	4
		Да	150	30 - 50	4 1
		Да	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns (Бухтички шу)		Да	180 - 200	30 - 40	3
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1
		Да	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues (Целувки)		Да	90	110 - 150	3
		Да	90	130 - 150	4 1
		Да	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza (Пица) / Bread (Хляб) / Focaccia (Фокача)		Да	190 - 250	15 - 50	2
		Да	190 - 230	20 - 50	4 1
Пица (тънка, дебела, фокача)		Да	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frozen pizza (Замразена пица)		Да	250	10 - 15	3
		Да	250	10 - 20	4 1
		Да	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 190	45 - 55	3
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1
		Да	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent (Волован) / Puff pastry crackers (соленки от многолистно тесто)		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4 1
		Да	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

ФУНКЦИИ

Конвенционално | Вентилатор | Печене с конвекция | Грил | Турбо грил | Eco Forced air | Air Fry

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (Мин.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Lasagne (Лазаня) / Flans (Плодови пити) / Baked pasta (Печена паста) / Cannelloni (Канелони)		Да	190 - 200	45 - 65	3
Агнешко / Телешко / Говеждо 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	3
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	3
Пуешко / Гъше 3 kg		Да	190 - 200	80 - 130	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (Пълнени зеленчуци) (tomatoes (домати), courgettes (тиквички), aubergines (патладжани))		Да	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Препечен хляб)		-	3 (Високо)	3 - 6	5
Fish fillets (Рибни филета) / Steaks (Стекове)		-	2 (Средна)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Наденица) / Kebabs (Кебапи) / Spare ribs (Ребърца) / Hamburgers (Хамбургери)		-	2 - 3 (Средно – Високо)	15 - 30 **	5 4
Печено пиле 1 – 1,3 kg		-	2 (Средна)	55 - 70 ***	2 1
Leg of lamb (Агнешки бутчета) / Shanks (крака)		-	2 (Средна)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes (Печени картофи)		-	2 (Средна)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin (Зеленчуков огретен)		-	3 (Високо)	10 - 25	3
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagna (Лазаня) и Meat (месо)		Да	200	50 - 100 *	4 1
Meat (Месо) и Potatoes (картофи)		Да	200	45 - 100 *	4 1
Fish (Риба) и Vegetebles (зеленчуци)		Да	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Печено месо с плънка)		-	200	80 - 120 *	3
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)		-	200	50 - 100 *	3

* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните Ви предпочитания.
** Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене (ако се налага).
*** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако се налага).

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни типове храни.

Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова).

Температурите и продължителността на готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности.

В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности.

Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кексове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че продължителността на готвене ще бъде малко по-голяма.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	Air Fry

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Уверете се, че фурната е студена, преди да извършвате каквато и да е поддръжка или почистване. Не използвайте парочистачки.	**Не използвайте телена вата, абразивни почистващи препарати или абразивни/корозивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.**	**Носете ръкавици. Фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, преди да се извършват каквито и да било дейности по поддръжка.**

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

. Почистете повърхността с влажен микрофибърен парцал. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално pH. Накрая забършете със суха кърпа.

. Не използвайте корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

. След всяка употреба оставете фурната да се охлади и след това я почистете, за предпочитане докато е все още топла, за да отстраните всички остатъци или петна, причинени от остатъците от храна. За да изсушите кондензацията, която се е образувала в резултат на готвене на храни с високо съдържание на вода, оставете фурната да се охлади напълно и след това я избършете с кърпа или гъба.

. Активирайте функцията "Smart Clean" за оптимално почистване на вътрешните повърхности.

. Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

. Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миещ препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

ПОДДРЪЖКА НА ЧЕКМЕДЖЕТО ЗА ВОДА

Внимание: Чекмеджето за вода не е подходящо за използване в съдомиялна машина: риск от повреда!

В края на всеки цикъл на готвене с пара след около 30 минути фурната автоматично извършва цикъл на източване с продължителност около една минута, като по този начин прехвърля цялата вода от системата в чекмеджето за издърпване. След като завърши автоматичното източване, процедирайте по следния начин:

1. Натиснете горната част на предния капак на чекмеджето, обозначена с вдлъбнатина, за да извадите дръжката
2. Хванете дръжката и извадете чекмеджето за вода.
3. Свалете капака на чекмеджето за вода.
4. Изпразнете чекмеджето за вода и го почистете.
5. Подсушете отделните компоненти с помощта на мека кърпа.
6. Ако е необходимо, оставете чекмеджето на въздух, за да изсъхне, без да затваряте капака.
7. Поставете отново капака на чекмеджето за вода.
8. Поставете отново измитото и подсушено подвижно чекмедже за вода в корпуса, като се уверите, че е натиснато докрай
9. Натиснете долната част на предния капак на чекмеджето, за да позиционирате дръжката.

Забележка: Ако е необходимо, може да се извърши цикъл на ръчно източване: натиснете иконата Cleaning (Почистване) на панела на потребителския интерфейс и като навигирате с бутоните + и -, изберете опцията Drain (Източване) и натиснете иконата ✓ , за да стартирате. Фурната източва водата от системата, като я отвежда в изтеглящото се чекмедже.

Забележка: Избягвайте да оставяте водата в системата повече от 2 дни.

При пълнене на чекмеджето за вода използвайте само вода със стайна температура: горещата вода може да повлияе на работата на парната система. Използвайте само питейна вода.

ПАРОГЕНЕРАТОР

За да работи фурната винаги с оптималните си характеристики и за да предотвратите натрупването на отлагания от варовик с времето, препоръчваме Ви редовно да използвате функциите "Източване" и "Отстр. варовик".

След дълъг период на неупотреба на функцията "Форсиран въздух + пара" е силно препоръчително да активирате цикъл на готвене с празна фурна, като напълните догоре резервоара.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

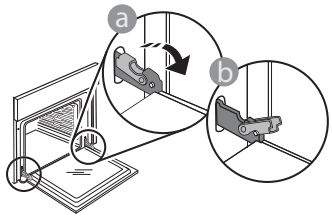
1. Изключете уреда от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

Моля, имайте предвид: 40 W/230 ~ V тип G9, T300°C халогенни лампи. Крушката, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома. Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

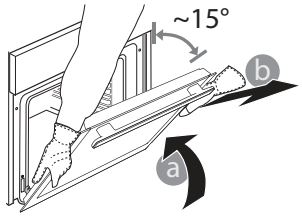
- Не пипайте с ръце халогенната крушка, тъй като оставащите по нея отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

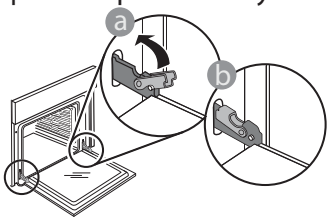
1. За **да свалите вратата**, отворете я напълно и спуснете ключалките, докато не се окажат в положение за отключване.



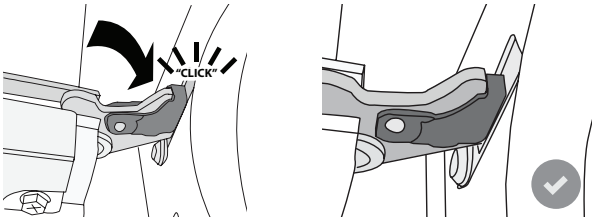
2. Затворете вратата колкото можете. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).
   Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



3. **За да поставите вратичката,** първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.
4. Спуснете вратата и след това я отворете напълно. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



   Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.



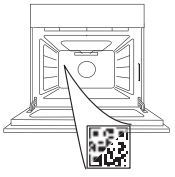
5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на контролния панел. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки: Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Неизправност на фурната.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.
Фурната не загрява. Функцията не се стартира.	Активиран е режим "ДЕМО".	Влезте в "DEMO" от "SETTINGS" и изберете "Off".
Лампата изгасва.	Режим „ECO" е „On".	Влезте в "ECO" от "SETTINGS" и изберете "Off".
Вратичката не се отваря.	Изпълнява се цикъл за почистване.	Изчакайте функцията да приключи и фурната да се охлади.
Активиране на дренажната помпа няколко минути след края/спирането на цикъла с пара	Очаквано автоматично източване на водата	Не е необходимо да се предприемат действия.

Правилата, стандартната документация и допълнителна информация за продукта можете да намерите, като:

- Използване на QR кода на вашето устройство
- Посетите нашия уебсайт **docs.whirlpool.eu**
- **Или като се свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия уред.



Whirlpool

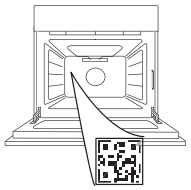
400011669598 REV. A

ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL

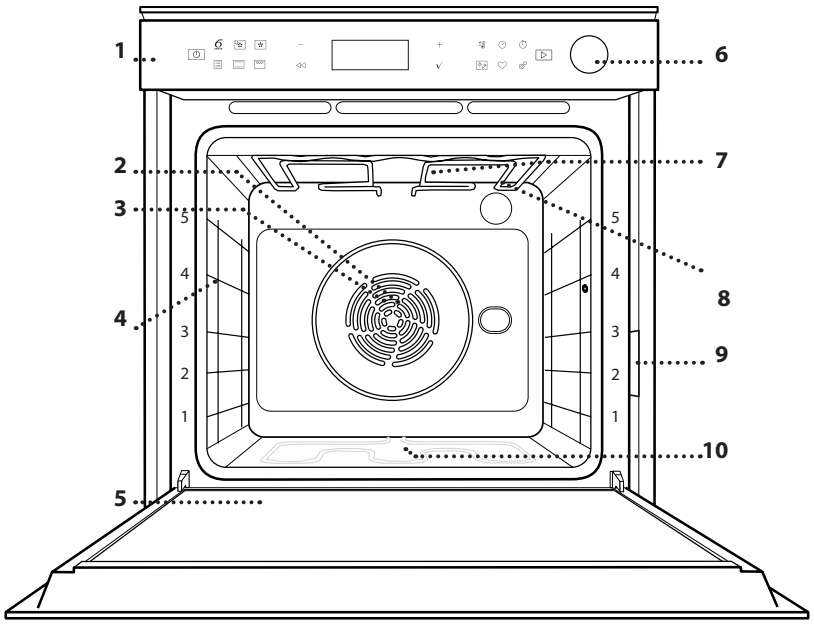
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi **www.whirlpool.eu/register**

Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

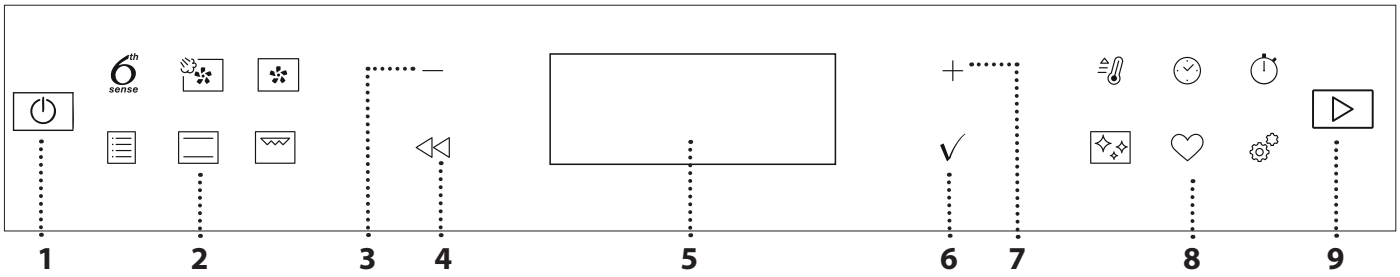


OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Kružni grijač (nije vidljiv)
4. Vodilice rešetke (razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
5. Vrata
6. Ladica za vodu
7. Gornji grijač/grill
8. Žarulja
9. Identifikacijska pločica (ne skidati)
10. Donji grijač (ne vidi se)

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



1. ON / OFF

Potrebno je dugo pritisnuti za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije.

2. IZRAVAN PRISTUP FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama i izborniku.

3. GUMB ZA KRETANJE MINUS

Za pregledavanje izbornika i smanjenje postavki ili vrijednosti funkcije.

4. NATRAG

Za povratak na prethodni zaslon.

Tijekom kuhanja omogućava promjenu postavki.

5. ZASLON

Za trenutačno pokretanje funkcije.

6. POTVRDA

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrijednosti.

7. GUMB ZA KRETANJE PLUS

Za pregledavanje izbornika i povećanje postavki ili vrijednosti funkcije.

8. IZRAVAN PRISTUP IZBORNIKU/ FUNKCIJAMA

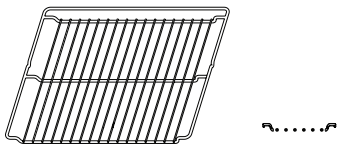
Za brz pristup funkcijama, trajanju, postavkama i omiljenim programima.

9. START

Za pokretanje funkcije pomoću određenih ili osnovnih postavki.

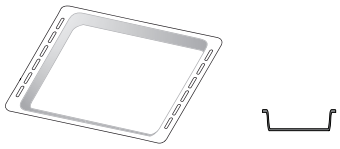
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



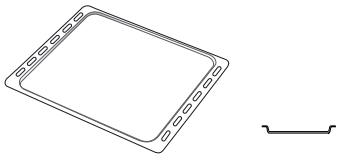
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



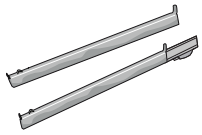
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

PLITICA ZA PEČENJE



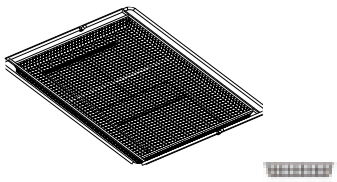
Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

POSUDA AIR FRY (za prženje na zraku)*



Upotrebljava se za kuhanje namirnica s pomoću funkcije Air Fry (Prženje na zraku), s limom za pečenje na donjoj razini da bi se prikupile moguće mrvice i sokovi.

Može se prati u perilici posuđa.

* Dostupno samo na određenim modelima

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti. Za narudžbe i informacije obratite se službi postprodaje ili **www.whirlpool.eu**.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

Ostali dodatni pribor kao što je plitica za prikupljanje sokova i plitica za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

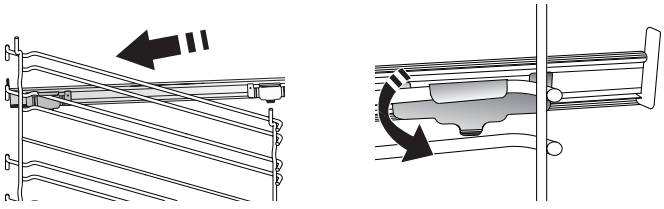
- Klizne rešetke uklonite tako da podignete vodilice i zatim lagano izvucite donji dio iz sjedišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.
- Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za pečenje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA

(AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.

Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj. Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.



Napominjemo: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo koju razinu.

FUNKCIJE

6th SENSE

One omogućuju potpuno automatsko kuhanje svih vrsta namirnica (lazanje, meso, riba, povrće, kolači i torte, slani kolači, kruh, pizza).

Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja.

KRUŽENJE ZRAKA + PARA

Ova vam funkcija omogućuje, kombinacijom značajki pare i kruženja zraka, kuhanje hrskavih jela zapečenih izvana koja su istovremeno mekana i sočna. Da biste dobili najbolje moguće rezultate preporučujemo vam da odaberete razinu pare STEAM 1 (Para 1) za kruh i deserte, STEAM 2 (Para 2) za meso, ribu i povrće.

KRUŽENJE ZRAKA

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.

TRADICIONALNE FUNKCIJE

- **KONV. PEČENJE**
  Za pečenje mesa i kolača s punjenjem na samo jednoj polici.
- **TURBO GRILL**
  Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.
- **PEČENJE ZAMRZ.**
  Funkcija automatski odabire idealnu temperaturu pečenja i način za 5 različitih vrsta gotovih smrznutih jela. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.
- **POSEBNE FUNKCIJE**
  - » **AIR**
    Ova funkcija omogućava pripremu prženih krumpira, pilećih dijelova i puno više toga uz manje ulja, ali uz dobivanje ukusne hrskavosti. Grijaći se elementi uključuju da bi ispravno zagrijali unutrašnjost dok ventilator pokreće kruženje vrućeg zraka. Najbolji se rezultati postižu isključivo uz upotrebu plitice Air Fry (prženje na zraku) (isporučuje se s određenim modelima). Namirnice stavite u pliticu Air Fry (prženje na zraku) u jednom sloju i pratite upute iz tablice za prženje na zraku da biste postigli najbolje rezultate. Izbjegavajte upotrebljavati više od jedne plitice da biste spriječili neujednačeno prženje.
  - » **DIZANJE TIJESTA**
    Za optimalno dizanje slatkih i slanih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.
  - » **DEFROST (ODMRZAVANJE)**
    Za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednju rešetku. Ostavite hranu u njezinom pakiranju kako biste spriječili da se isuši izvana.
  - » **ODRŽ. TOPLINE**
    Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.
  - » **EKO KRUŽENJE ZRAKA**
    Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada se upotrebljava funkcija EKO, svjetlo ostaje isključeno tijekom kuhanja. Kako biste upotrebljavali ciklus EKO, a tako i optimizirali potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.

KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

GRILL

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

BRZO ZAGRIJAV.

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.

TIMERS (PROGRAMATORI VREMENA)

Za uređivanje funkcije vrijednosti vremena.

MINUTEMINDER (MJERAČ VREMENA)

Za praćenje vremena bez uključivanja funkcije.

ČIŠĆENJE

- **ISPUŠTANJE**
  Za automatsko ispuštanje vode iz kotla da bi se spriječio da voda ostane u uređaju koji se neko vrijeme neće upotrebljavati.
- **UKL. KAMENCA**
  Za uklanjanje naslaga kamenca iz kotla. Preporučujemo da ovu funkciju upotrebljavate u redovitim intervalima. Ako to ne napravite, na zaslonu će se pojaviti poruka koja vas podsjeća da trebate očistiti pećnicu.
- **SMART CLEAN**
  Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ulijte 200 ml vode na dno pećnice i uključite funkciju samo kada je pećnica hladna.

POSTAVKE

Za podešavanje postavki pećnice.

Kada je uključen način rada „EKO“, svjetlina zaslona smanjit će se nakon nekoliko sekundi kako bi se uštedjela energija i svjetlo će se isključiti nakon 1 minute. Ponovno će se automatski uključiti kad se pritisne bilo koji gumb. Kad je uključen način rada „DEMO“, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Taj način rada isključite tako da pristupite funkciji „DEMO“ na izborniku „POSTAVKE“ i odaberete isključivanje „Off“.

Odabirom „FACTORY RESET” (Tvor. postavlj.) proizvod se isključuje i vraća se na prvo uključivanje. Sve će se postavke izbrisati.

OMILJENI

Za pronalaženja popisa 10 omiljenih funkcija.

PRVA UPOTREBA

1. ODABERITE JEZIK

Morat ćete postaviti jezik i vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: Na zaslonu će se prikazati „English“.



Pritisnite + ili — za pregled popisa dostupnih jezika i odaberite željeni jezik.
Pritisnite ✓ za potvrdu odabira.

Napomena: Jezik se zatim može promijeniti tako da odaberete „JEZIK“ u izborniku „POSTAVKE“ koji je dostupan pritiskom na ⚙.

2. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana za potrošnju razine električne energije kompatibilne s mrežom u domaćinstvu snage veće od 3 kW (16): Ako je snaga u vašem domaćinstvu manja, morat ćete smanjiti tu vrijednost (13).



Pritisnite + ili — da biste odabrali 16 “Visoka” ili 13 “Niska” i pritisnite ✓ za potvrdu.

3. POSTAVITE VRIJEME

Nakon odabira snage trebat ćete postaviti trenutačno vrijeme: Na zaslonu će treptati dvije znamenke za sate.



Pritisnite + ili — za postavljanje trenutačnog sata i pritisnite ✓ : Na zaslonu će treptati dvije znamenke za minute.
Pritisnite + ili — za postavljanje minuta i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

Napomena: Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje. Odaberite „SAT“ u izborniku „POSTAVKE“ koji je dostupan pritiskom na ⚙.

4. POSTAVLJANJE RAZINE TVRDOĆE VODE

Da biste omogućili učinkovit rad pećnice i da bi redovito upozoravala korisnika da prema potrebi obavi ciklus uklanjanja kamenca, potrebno je postaviti ispravnu razinu tvrdoće vode. Da biste ju postavili, uključite pećnicu pritiskom na ⏻, pritisnite Settings (Postavke) ⚙ te s pomoću gumba za navigaciju + i — odaberite „WATER HARDNESS” (Tvrdoća vode). Pritisnite ✓ za potvrdu. S pomoću navigacijskih gumba + i — odaberite ispravnu razinu tvrdoću vode za svoje područje, prema sljedećoj tablici:

TABLICA RAZINA TVRDOĆE VODE				
Razina		°dH Njemački stupnjevi	°fH Francuski stupnjevi	°Clark Engleski stupnjevi
1	Vrlo meka	0 – 6	0 – 10	0 – 7
2	Meka	7 – 11	11 – 20	8 – 14
3	Srednja	12 – 16	21 – 29	15 – 20
4	Tvrda	17 – 34	30 – 60	21 – 42
5	Vrlo tvrda	35 – 50	61 – 90	43 – 62

Pritisnite ✓ za potvrdu.
Za tvrdoću vodu unaprijed je postavljena razina „Hard” (Tvrda).

5. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi. Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite dodatni pribor koji se nalazi u pećnici. Pećnicu zagrijavajte na 200 °C otprilike sat vremena, po mogućnosti koristeći funkciju kruženja zraka (npr. „Kruženje Zraka“ ili „Konvekcijsko pečenje“).

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Pritisnite ⏻ za uključivanje pećnice: na zaslonu će se prikazati posljednja uključena funkcija ili glavni izbornik.

Funkcije se mogu odabrati pritiskom na ikonu jedne od glavnih funkcija ili kretanjem kroz izbornik: Za odabir stavke iz izbornika (na zaslonu se prikazuje prva dostupna stavka), pritisnite + ili — za odabir željene stavke, zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati. Pritiskom na ⏮ možete ponovno promijeniti prethodnu postavku.

TEMPERATURA/GRILL RAZINA/NIVO PARE



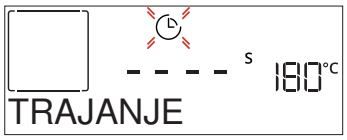
Kada vrijednost treperi na zaslonu pritisnite + ili — kako biste je promijenili i zatim pritisnite ✓ za potvrdu te nastavite s ostalim postavkama (ako je moguće).

Na isti se način može postaviti razina roštilja: Postoje tri određene razine snage za roštiljanje: 3 (visoka), 2 (srednja), 1 (niska).

U funkciji „Kruženje zraka + para" možete odabrati količinu pare između sljedećih vrijednosti: PARA 1, PARA 2.

Napomena: Kada je funkcija uključena, temperatura/razina grilla može se promijeniti pomoću + ili — .

TRAJANJE



Kada ikona ◷ treperi na zaslonu, pritisnite + ili — kako biste postavili potrebno vrijeme kuhanja i†zatim pritisnite ✓ za potvrdu. Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite ✓ ili ⏵ za potvrdu i pokrenite funkciju. Ako se odabere ovaj način rada tada se ne može programirati odgoda pokretanja.

Napomena: Vrijeme kuhanja koje je postavljeno možete prilagoditi za vrijeme kuhanja pritiskom na ◷ : pritisnite + ili — za ispravak i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

VRIJEME ZAVRŠET. (ODGODA POKRETANJA)

U brojnim funkcijama nakon postavljanja vremena kuhanja možete odgoditi pokretanje funkcije tako da programirate vrijeme završetka. Na zaslonu se prikazuje vrijeme završetka dok trepće ikona ◷ .



Pritisnite + ili — kako biste postavili kada želite da kuhanje završi, zatim pritisnite ✓ za potvrdu i uključivanje funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena kako bi kuhanje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napomena: Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja. Tijekom vremena čekanja možete pritisnuti + ili — kako biste ispravili programirano vrijeme završetka ili pritisnite ⏮ kako biste promijenili ostale postavke. Pritiskom na ◷ , a kako bi se prikazale informacije, moguće je prebacivati između vremena završetka i trajanja.

. 6th SENSE

Te funkcije automatski odabiru najbolji način kuhanja, snagu, temperaturu i trajanje kuhanja, pečenja ili roštiljanja za sva dostupna jela.

Kada je to potrebno samo navedite karakteristike namirnica kako biste dobili optimalne rezultate.

TEŽINA / VISINA / PIZZA (SLOJEVI U OKRUGLOJ PLITICI)



Funkcija se ispravno postavlja tako da se prate informacije na zaslonu. Kada se to zatraži, pritisnite + ili — za postavljanje tražene vrijednosti i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

STUPANJ PRIPREME / ZAPEČENA KORICA

U nekim funkcijama 6th Sense može se prilagoditi stupanj pripreme.



Kada je gotovo, pritisnite + ili — da biste odabrali željenu razinu u rasponu od slabije pečeno (-1) do dobro pečeno (+1). Pritisnite ✓ ili ⏵ za potvrdu i pokrenite funkciju.

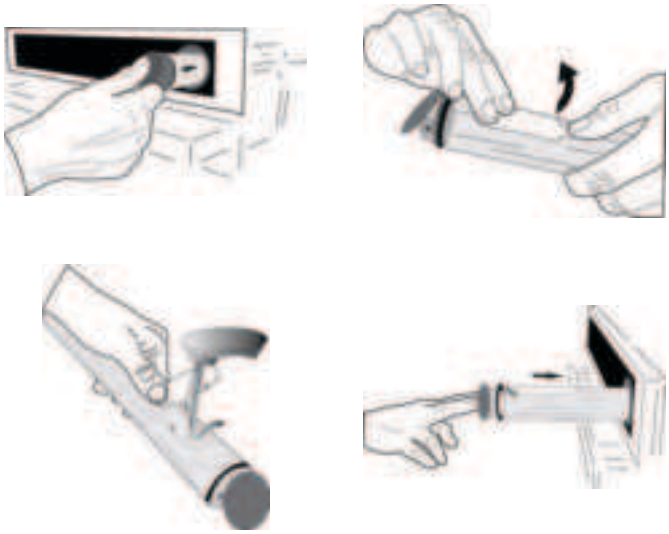
Na isti način, kada je to dopušteno, u nekim funkcijama 6th Sense može se namjestiti jačina kojom će se jelo zapeći između Niska (-1) i Visoka (1).

. KUHANJE S PAROM

Odabirom funkcije „Kruženje zraka + Para" ili nekog od posebnih recepata za 6th Sense mogu se kuhati sve vrste namirnica zahvaljujući upotrebi pare.

Para se brže o ravnomjernije širi kroz namirnice u†usporedbi s vrućim zrakom koji se upotrebljava u uobičajenim ili konvekcijskim funkcijama: time

se smanjuje vrijeme kuhanja, u namirnicama se zaključavaju važne hranjive tvari i osigurava ostvarivanje izvrsnih, uistinu ukusnih rezultata sa svim vašim receptima. Za vrijeme cijelog trajanja kuhanja parom vrata pećnice moraju biti zatvorena.
Da biste kuhali parom, kotao u pećnici potrebno je napuniti vodom s pomoću izvlačive ladice na upravljačkoj ploči.
Kad se zatraži na zaslonu s uputama „ADD WATER" (Dodaj vodu), otvorite ladicu pritiskom na nagibni poklopac. Nakon izvlačenja, poklopac ladice otvorite i polako ulijte malo pitke vode kroz otvor dok se ne dosegne razina koja je zatražena na zaslonu (RAZINA 1 – 160 ml ili RAZINA 2 – 300 ml, ovisno o odabranoj funkciji). Ni u kojem slučaju nemojte previše napuniti ladicu prelazeći oznaku za Razinu 2. Ladicu zatvorite tako da je pažljivo gurate prema ploči dok se ne zatvori do kraja. Ladica uvijek mora biti zatvorena, osim prilikom punjenja vodom.



Nakon prvog punjenja, a u slučaju duljih ciklusa kuhanja, kad nestane vode, potrebno ju je ponovno dodati da bi ciklus mogao završiti: pećnica će to zatražiti ako bi bilo potrebno.
Izbjegavajte puniti spremnik kada je pećnica isključena ili dok se to ne zatraži na zaslonu.
Preporučujemo da ladicu ispraznite nakon ciklusa kuhanja parom.

3. POKRETANJE FUNKCIJE

U bilo koje vrijeme, ako su zadane vrijednosti one željene ili kada se primijene sve postavke koje želite, pritisnite ▷ za uključivanje funkcije.

Tijekom faze odgode, ako pritisnete ▷ pećnica će upitati želite li preskočiti tu fazu i odmah pokrenuti funkciju.

Napomena: kada se funkcija odabere na zaslonu će se prikazati najprikladnija razina za svaku funkciju.
U bilo kojem trenutku uključenu funkciju možete isključiti pritiskom na ⏻.

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka. Pritisnite ⏪ za povratak na prethodni zaslon i odabir druge funkcije ili pričekajte do potpunog hlađenja.

4. ZAGRIJAVANJE

Neke funkcije imaju fazu zagrijavanja pećnice: Nakon pokretanja funkcije na zaslonu se prikazuje da uključena faza zagrijavanja pećnice.



Po završetku te faze oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu tražeći da se „DODAJ NAMIRNICE". Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnite kuhanje pritiskom na ✓ ili ▷.

Napomena: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja. Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu.

Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja. Temperaturu koju želite doseći u pećnici uvijek možete promijeniti pomoću gumba + ili —.

5. PAUZIRANJE KUHANJA / OKRENI ILI PROVJERI NAMIRNICE

Otvaranjem vrata kuhanje će se privremeno prekinuti isključujući grijače.

Za nastavak kuhanja zatvorite vrata.

Neke funkcije 6th Sense iziskuju okretanje namirnica tijekom kuhanja.



Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti. Otvorite vrata, napravite što se traži na zaslonu i zatvorite vrata te zatim pritisnite ▷ za nastavak kuhanja.

na isti način, kada do kraja pečenja ostane oko 10 % vremena, pećnica traži da provjerite namirnice.

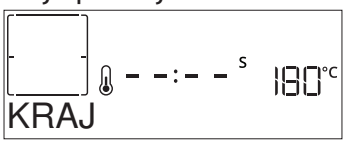


Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti. Provjerite hranu, zatvorite vrata i pritisnite ▷ ili ✓ za nastavak kuhanja.

Napomena: pritisnite ▷ kako biste preskočili te radnje. U protivnom, ako se ništa ne napravi, pećnica će nakon određenog vremena nastaviti pečenje.

6. KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.



Pritisnite ▷ za nastavak pečenja u ručnom načinu rada (bez vremenskog ograničenja) ili pritisnite + da biste

produljili vrijeme pečenja postavljajući novo trajanje. U oba slučaju zadržat će se postavke kuhanja.

BROWNING (ZAPEČENA KORICA)

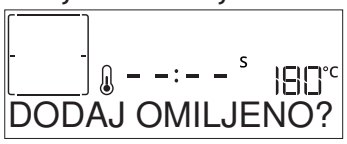
Neke funkcije pećnice omogućuju van da zapečete površinu jela uključivanjem grilla kada pečenje završi.



Kada se na zaslonu prikaže pripadajuća poruka, prema potrebi pritisnite ✓ za pokretanje petominutnog ciklusa stvaranja korice. Funkciju u bilo kojem trenutku možete zaustaviti tako da pritisnete ⏻ za isključivanje pećnice.

. OMILJENI

Kada kuhanje završi na zaslonu će se zatražiti da spremite funkciju pod brojem od 1 do 10 na popisu omiljenih funkcija.



Ako funkciju želite spremiti kao omiljenu i spremiti trenutačne postavke za buduću upotrebu, pritisnite ✓ , u protivnom za njihovo zanemarivanje pritisnite ⏮ .

Nakon što pritisnete ✓ , pritisnite + ili — za odabir položaja broja te zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

Napomena: ako je memorija puna ili je odabrani broj već zauzet., pećnica će od vas zatražiti da potvrdite prepisivanje prethodne funkcije.

Spremljenu funkciju kasnije možete pozvati tako da pritisnete ♡ : Na zaslonu će se prikazati popis omiljenih funkcija.

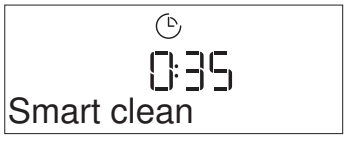


Nakon što pritisnetepritisnite + ili — za odabir funkcije, potvrdite pritiskom na ✓ i zatim uključite pritiskom na ▷ .

. ČIŠĆENJE

- **SMARTCLEAN (PAMETNO ČIŠĆENJE)**

Pritisnite ⏱ da bi se na zaslonu prikazalo „Smart Clean“.



Pritisnite ▷ za uključivanje funkcije: na zaslonu će se zatražiti da obavite sve radnje potrebne za dobivanje najboljih rezultata čišćenja: Pratite sve upute i pritisnite ✓ kada ste gotovi. Kada se dovrše svi koraci, ako je potrebno, pritisnite ▷ da biste uključili ciklus čišćenja.

Napomena: Preporučujemo da tijekom ciklusa čišćenja ne otvarate vrata pećnice kako bi se izbjegao gubitak vodene pare jer bi to moglo nepovoljno utjecati na konačni rezultat čišćenja.

Odgovarajuća poruka početa će treperiti na zaslonu kada ciklus završi. Pustite da se pećnica ohladi i zatim krpom ili spužvom obrišite i osušite unutarnje površine.

• ISPUŠTANJE

Funkcija ispuštanja omogućuje da se voda ispusti kako bi se spriječilo nakupljanje u kotlu. Proizvod je razvijen da bi se automatski pokrenuo ciklus ispuštanja kad se kuhanje prekine/završi.
Približno 30 min po prekidu/završetku kuhanja, pećnica automatski prazni sustav, premještajući preostalu vodu u ladicu (pazite da ladicu ne vadite nakon kuhanja). Kad se završi, ladica se može izvaditi i isprazniti.
Preporučujemo da se ladica isprazni čim završi ispuštanje, nakon ciklusa kuhanja.
Prema potrebi, korisnik može i ručno ispustiti vodu prateći upute u nastavku.



Odaberite funkciju „Drain” (Ispuštanje) kad je ladica za vodu ispravno umetnuta u pećnicu, pritisnite ▷ i pričekajte da se ciklus automatski pokrene. Potrebno je prosječno oko jedne minute za ispuštanje cijelog punjenja. Kad se završi, ladica se može izvaditi i isprazniti.

Napomena: da biste bili sigurni da je voda hladna, ova se radnja može obaviti tek kada prođe 30 minuta od posljednjeg ciklusa (ili posljednjeg uključivanja proizvoda). Tijekom razdoblja čekanja, na zaslonu se prikazuje sljedeća povratna informacija „WATER IS HOT” (Voda je vruća)

• DESCALE (UKL. KAMENCA)

Ta posebna funkcija koja se uključuje u redovitim intervalima, omogućuje vam da održavate najbolje uvjete rada za sustav pare. Nakon pokretanja funkcije, pratite sve korake na zaslonu i pritisnite ▷ po završetku da biste započeli sljedeću fazu. Cijela funkcija u prosjeku traje oko 100 minuta.

Napomena: Ako se funkcija u bilo kojem trenutku prekine, cijeli ciklus uklanjanja kamenca mora se ponoviti.

Na zaslonu će se prikazati kad je potrebno pokrenuti ciklus uklanjanja kamenca (pogledajte tablicu u nastavku).

PORUKA „DESCALE” (UKLONITE KAMENAC)	ZNAČENJE
<RECOMMENDED DESCALE> (Preporučuje se ukloniti kamenac) Javlja se nakon približno 15 sati ciklusa rada s parom*	Preporučuje se provesti ciklus uklanjanja kamenca.
<PLEASE DESCALE> (Uklonite kamenac) Javlja se nakon približno 20 sati ciklusa rada s parom*	Uklanjanje kamenca je obavezno. Nije moguće pokrenuti ciklus kuhanja na pari ako se ne obavi ciklus uklanjanja kamenca.

*ako je zadana vrijednost (4 - tvrda) razine tvrdoće vode. Broj sati ciklusa pare koji mora proći prije no što se prikažu poruke o uklanjanju kamenca ovisi o razini tvrdoće vode koja je postavljena na uređaju.

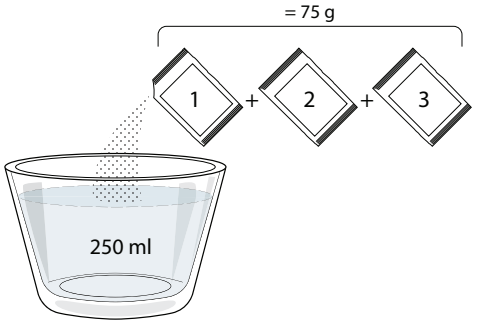
Postupak uklanjanja kamenca može se obaviti i svaki put kada korisnik želi dubinski očistiti unutarnji sustav pare.

Prije pokretanja faze uklanjanja kamenca, uređaj će provjeriti ima li preostale vode u kotlu i obaviti ciklus ispuštanja, ako je potrebno. U tom slučaju, morat ćete isprazniti ladicu nakon ciklusa ispuštanja, a prije no što nastavite s fazom uklanjanja kamenca.

Napomena: da biste bili sigurni da je voda hladna, ova se radnja može obaviti tek kada prođe 30 minuta od posljednjeg ciklusa (ili posljednjeg uključivanja proizvoda). Tijekom razdoblja čekanja, na zaslonu se prikazuje sljedeća povratna informacija "WATER IS HOT" (Voda je vruća).

» **FAZA 1/2: DESCALING (UKLANJANJE KAMENCA) (70 MIN)**

Kada se ma zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (Dodaj 0,25 l otopine), ulijte otopinu za uklanjanje kamenca u ladicu. Najbolje rezultate u uklanjanju kamenca dobit ćete ako spremnik napunite otopinom od 75 g posebnog proizvoda WPRO i 250 ml pitke vode. Provjerite da se otopina potpuno otapa u vodi tako da nema preostalog taloga. Sredstvo za uklanjanje kamenca WPRO profesionalni je proizvod za održavanje najboljih performansi funkcije pare u pećnici. Za narudžbe i informacije obratite se službi postprodaje ili **www.whirlpool.eu.** Whirlpool se ne smatra odgovornim ni za kakva oštećenja prouzročena upotrebom ostalih proizvoda za čišćenje dostupnih na tržištu.



Kada otopinu za uklanjanja kamenca ulijete u ladicu, pritisnite ▷ da biste započeli glavni postupak uklanjanja kamenca. Tijekom faze uklanjanja kamenca ne morate stajati ispred uređaja. Po završetku svake faze uključuje se zvučna povratna informacija i na zaslonu se prikazuju upute za nastavak sa sljedećom fazom.

Kada postupak uklanjanja kamenca završi, potrebno je isprazniti kotao: otopina za uklanjanje kamenca koja je upotrijebljena tijekom te faze ulit će se u izvlačivu ladicu.

» **FAZA 2/2: RINSING (ISPIRANJE) (30 min.)**

Da biste uklonili ostatke kamenca iz ladice i sustava pare, mora se obaviti ciklus ispiranja. Kad se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF WATER> (Dodaj 0,25 l vode), napunite spremnik s 0,25 l pitke vode, pa pritisnite ▷ da biste započeli ispiranje. Pećnicu nemojte isključivati dok se ne završe svi koraci koja funkcija traži.

Kad se na zaslonu prikaže poruka „DESCALING COMPLETED" (Završeno uklanjanje kamenca), pritisnite OK (U redu) da biste potvrdili.

Funkcije kuhanja ne mogu se uključiti tijekom ciklusa čišćenja. Napomena: Na zaslonu će se prikazati poruka koja vas podsjeća da ovaj postupak treba redovito obavljati.

Preporučuje se, kad završi postupak uklanjanja kamenca, da se unutrašnjost osuši da ne bi u njoj ostalo vode. Tad će se moći upotrebljavati sve funkcije pare.

Napomena: tijekom ciklusa uklanjanja kamenca može se čuti buka jer se pumpe pećnice uključuju da bi se osigurala optimalna učinkovitost uklanjanja kamenca.

Kad započne ciklus održavanja, nemojte vaditi ladicu ako uređaj to ne zatraži.

. MJERAČ VREMENA

Kada je pećnica isključena zaslon se može upotrebljavati kao mjerač vremena. Za uključivanje ove funkcije povjerite je li pećnica isključena i zatim pritisnite + ili — : Ikona ⏱ treperit će na zaslonu.

Pritisnite + ili — za postavljanje vremena koje trebate i zatim pritisnite ✓ za uključivanje mjerača vremena.



Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal i prikazat će se na zaslonu.

Napomena: Mjerač vremena ne uključuje niti jedan ciklus kuhanja. Pritisnite + ili — da biste promijenili vrijeme postavljeno na programatoru.

Nakon uključivanja mjerača vremena možete odabrati i uključiti funkciju.

Pritisnite ⏻ za uključivanje pećnice i odaberite željenu funkciju.
Kada se funkcija pokrene, mjerač će samostalno nastaviti s odbrojavanjem, a da ne ometa samu funkciju.

Napomena: Tijekom te faze nije moguće prikazati mjerač vremena (prikazuje se samo ikona ⏱) koji će u pozadini nastaviti odbrojavati. Na zaslon mjerača vremena možete se vratiti tako da pritisnete ⏻ za zaustavljanje trenutačno uključene funkcije.

. TIPKA

Tipkovnicu zaključajte tako da pritisnete i držite pritisnutim gumb ⏮ na najmanje pet sekundi.
Isto ponovite za otključavanje tipki.



Napominjemo: Funkcija se može aktivirati i tijekom pripreme jela. Iz sigurnosnih razloga, pećnica se u bilo kojem trenutku može isključiti pritiskom na ⏻ .

6th sense TABLICA PEČENJA

KATEGORIJE HRANE		PREPORUČENA KOLIČINA	OKRENITE (vremena kuhanja)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
LAZANJE	—	0,5 – 3 kg	–	2
MEAT (MESO)	Govedina-pečena	0,6 – 2 kg	–	3
	Hamburgeri	1,5 – 3 cm	3/5	5 4
	Pečeno	0,6 – 2,5 kg	–	3
	Piletina-pečena	0,6 – 3 kg	–	2
	Filet i prsa	1 – 5 cm	2/3	5 4
FISH (RIBA)	Riblji fileti	0,5 – 3 (cm)	–	3 2
	Fileti-zamrznuti	0,5 – 3 (cm)	–	3 2
VEGETABLES (POVRĆE)	Potatoes (Krumpir)	0,5 – 1,5 kg	–	3
	Pečeno povrće	0,5 – 1,5 kg	–	3
	Zapečeno povrće	jedna plitica	–	3
CAKES & PASTRIES (TORTE I KOLAČI)	Biskvit	0,5 – 1,2 kg	–	3
	Cookies (Kolačići)	0,2 – 0,6 kg	–	3
	Pita	0,4 – 1,6 kg	–	3
	Slani kolači	0,8 – 1,2 kg	–	2
PIZZA I KRUH	Thin pizza (Tanka pizza)	okrugla – plitica	–	2
	Thick pizza (Debela pizza)	okrugla – plitica	–	2
	Pizza-frozen (Pizza- zamrznuta)	1 – 4 sloja	–	2
	Rolls (Kruščići)	60 – 150 g svaki	–	3
	Big bread (Velika štruca)	0,7 – 2,0 kg	–	2

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/ plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode	Air fry

TABLICA KUHANJA ZA KRUŽENJE ZRAKA + PARA

RECEPT	NIVO PARE	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Cookies (Kolačići)/Shortbread (keksi)	PARA 1	Da	140 – 150	35 – 55	3
Small cake (Mali kolači)/Muffin (Mufini)	PARA 1	Da	160 - 170	30 – 40	3
Leavened cakes (Kolači od dizanog tijesta)	PARA 1	Da	170 – 180	40 – 60	2
Sponge cakes (Biskviti)	PARA 1	Da	160 - 170	30 – 40	2
Focaccia	PARA 1	Da	200 – 220	20 – 40	3
Bread loaf (Štruca kruha)	PARA 1	Da	170 -180	70 - 100	3
Small bread (Mali kruh)	PARA 1	Da	200 – 220	30 – 50	3
Baguette (Baget)	PARA 1	Da	200 – 220	30 – 50	3
Roast potatoes (Pečeni krumpir)	PARA 2	Da	200 – 220	50 – 70	3
Teletina/govedina/1 kg	PARA 2	Da	180 – 200	60 – 100	3
Teletina/govedina/(u komadima)	PARA 2	Da	160 – 180	60-80	3
Roast Beef rare (Govedina, slabo pečena) 1 kg	PARA 2	Da	200 – 220	40 – 50	3
Roast Beef rare (Govedina, slabo pečena) 2 kg	PARA 2	Da	200	55 – 65	3
Leg of lamb (Janjeći but)	PARA 2	Da	180 – 200	65 - 75	3
Gulaš od koljenice	PARA 2	Da	160 – 180	85 - 100	3
Chicken (Pile)/guinea fowl (biserka)/duck (patka) 1 – 1,5 kg	PARA 2	Da	200 – 220	50 – 70	3
Chicken (Piletina)/guinea fowl (biserka)/duck (patka) (komadi)	PARA 2	Da	200 – 220	55 – 65	3
Stuffed vegetables (Nadjeveno povrće) (tomatoes (rajčice), courgettes (tikvice), aubergines (patlidžani))	PARA 2	Da	180 – 200	25 – 40	3
Fish fillet (Riblji filet)	PARA 2	Da	180 – 200	15 – 30	3

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Air fry

TABLICA ZA PRŽENJE NA ZRAKU

RECEPT	FUNKCIJA	PREPORUČENA KOLIČINA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	POLICA I PRIBOR
Zamrznuti prženi krumpirići		650 – 850 g	Da	200	25 – 30	L4  L1
Domaći prženi krumpirići		300 – 800 g	Da	200	20 – 40	L4  L1
Pohane svježe tikvice		400 g	Da	200	15 - 20	L4  L1
Miješano povrće		300 – 800 g	Da	200	20 – 30	L4  L1
Pileći medaljoni-zamrznuti		500 g	Da	200	15 - 20	L4  L1
Pohana pileća prsa		1 – 4 cm	Da	200	20 – 40	L4  L1
Zamrznuti riblji štapići		500 g	Da	220	15 – 20	L4  L1
Pohani kotlet		1 – 4 cm	Da	220	20 – 50	L4  L1

Prilikom kuhanja svježih ili domaćih jela, ulje ravnomjerno raspršite.

Preporučujemo dodati prazan pladanj na razinu L1 da bi se prikupila eventualna masnoća koja dolazi iz posude za prženje na zraku tijekom kuhanja.

Da bi se postigli ravnomjerni rezultati, promiješajte kad prođe pola prepoučenog vremena kuhanja.

FUNKCIJE	 Konvencionalno	 Forced Air (Kruženje zraka)	 Convection Bake (Konvekcijsko pečenje)	 Grill	 Turbo roštilj	 Eko kruženje zraka	 Air Fry

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Leavened cakes (Kolači od dizanog tijesta) / Sponge cakesYes (Biskviti)		Da	170	30 – 50	2
		Da	160	30 – 50	2
		Da	160	30 – 50	4 1
Filled cakes (Nadjevene pite) (cheesecake (pita od sira), strudel (savijača od jabuka), apple pie (pita od jabuka))		Da	160 – 200	30 – 85	3
		Da	160 – 200	35 – 90	4 1
Cookies (Kolačići) / Shortbread (keksi)		Da	150	20 – 40	3
		Da	140	30 – 50	4
		Da	140	30 – 50	4 1
		Da	135	40 – 60	5 3 1
Small cakes (Mali kolači) / Muffin (mufini)		Da	170	20 – 40	3
		Da	150	30 – 50	4
		Da	150	30 – 50	4 1
		Da	150	40 – 60	5 3 1
Choux buns (Peciva za princes krafne)		Da	180 – 200	30 – 40	3
		Da	180 – 190	35 – 45	4 1
		Da	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Meringues (Poljupci)		Da	90	110 – 150	3
		Da	90	130 – 150	4 1
		Da	90	140 – 160 *	5 3 1
Bread (Kruh) / Pizza/ Focaccia (Pogača)		Da	190 – 250	15 – 50	2
		Da	190 – 230	20 – 50	4 1
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Frozen pizza (Zamrznuta pizza)		Da	250	10 – 15	3
		Da	250	10 – 20	4 1
		Da	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 – 190	45 – 55	3
		Da	180 – 190	45 – 60	4 1
		Da	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Vols-au-vent (Košarice) / Puff pastry crackers (hrskavci od lisnatog tijesta)		Da	190 – 200	20 – 30	3
		Da	180 – 190	20 – 40	4 1
		Da	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1

FUNKCIJE							
	Konvencionalno	Forced Air (Kruženje zraka)	Convection Bake (Konvekcijsko pečenje)	Grill	Turbo roštilj	Eko kruženje zraka	Air Fry

Whirlpool

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Lasagne (Lazanje) /Flans (kolači s voćem) /Baked pasta (zapečena tjestenina)/Cannelloni (kaneloni)		Da	190 – 200	45 – 65	3
Janjetina/teletina/govedina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	3
Chicken (Piletina) / Rabbit (zečetina) / Duck (pačetina) 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	3
Turkey (Puretina) / Goose (guska) 3 kg		Da	190 – 200	80 – 130	2
Pečena riba/en papillote (fileti, cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	3
Stuffed vegetables (Punjeno povrće) (tomatoes (rajčica), courgettes (tikvice), aubergines (patlidžani))		Da	180 – 200	50 – 60	2
Tost		–	3 (visoko)	3 – 6	5
Fish fillets (File ribe) / Steaks (odresci)		–	2 (srednja)	20 – 30 **	4 3
Sausages (Kobasice) / Kebabs (ražnjići) / Spare ribs (rebarca) / Hamburgers (pljeskavice)		–	2 – 3 (srednja – visoka)	15 – 30 **	5 4
Roast chicken (Pečeno pile) 1 – 1,3 kg		–	2 (srednja)	55 – 70 ***	2 1
Leg of lamb (Janjeći but) / Shanks (koljenica)		–	2 (srednja)	60 – 90 ***	3
Roast potatoes (Pečeni krumpir)		–	2 (srednja)	35 – 55 ***	3
Vegetable gratin (Zapečeno povrće)		–	3 (visoko)	10 – 25	3
Kompletno jelo: Voćna pita (razina 5) / lazanje (razina 3)/meso (razina 1)		Da	190	40 – 120 *	5 3 1
Lasagna & Meat (Lazanje i meso)		Da	200	50 – 100 *	4 1
Meat & Potatoes (Meso i krumpiri)		Da	200	45 – 100 *	4 1
Fish & Vegetebles (Riba i povrće)		Da	180	30 – 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Punjena pečenka)		–	200	80 – 120 *	3
Mesni odresci (zec, piletina, janjetina)		–	200	50 – 100 *	3

* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.
** Okrenite namirnice na polovici pečenja.
*** Okrenite namirnice na dvije trećine pečenja (po potrebi).

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

Tablica prikazuje najbolje funkcije, dodatni pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela.

Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno).

Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate.

Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost.

Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

DODATNI PRIBOR						
	Žičana rešetka	Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Air fry

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.
Ne upotrebljavajte parne čistače.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/ korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.
Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

. Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.

. Nemojte koristiti korozivna niti abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju do koje je došlo zbog kuhanja namirnica s visokim udjelom vlage, pustite da se pećnica do kraja ohladi i zatim je obrišite krpom ili spužvom.

Uključite funkciju „Smart Clean“ (Pametno čišćenje) za optimalno čišćenje unutarnjih površina.

. Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

. Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

ODRŽAVANJE LADICE ZA VODU

Oprez: Ladica za vodu ne smije se prati u perilici posuđa: može doći do oštećenja!

Po završetku svakog ciklusa kuhanja parom, nakon približno 30 min, pećnica automatski provodi ciklus ispuštanja koji traje oko jedne minute, prebacujući svu vodu iz sustava u izvlačivu ladicu. Po završetku automatskog ispuštanja napravite sljedeće:

1. Pritisnite vrh prednjeg čepa ladice označen utorom da biste izvukli ručicu
2. Uhvatite ručicu i izvucite ladicu za vodu.
3. Skinite poklopac s ladice za vodu.
4. Ispraznite ladicu za vodu i očistite ju.
5. Mekom krpom osušite dijelove.
6. Prema potrebi, pustite da se ladica suši na zraku, a da ne zatvorite poklopac.
7. Vratite poklopac ladice za vodu.
8. Ponovno umetnite opranu i osušenu uklonjivu ladicu u kućište pazeći da je umetnete do kraja
9. Pritisnite dno prednjeg čepa ladice da biste spremili ručicu.

Napomena: Prema potrebi može se obaviti ručni ciklus ispuštanja: pritisnite ikonu Cleaning (Čišćenje) na ploči UI i s pomoću gumba + i - odaberite opciju Drain (Ispuštanje) i pritisnite ikonu ✓ za pokretanje. Pećnica će ispustiti vodu sustava prebacujući je u izvlačivu ladicu.

Napomena: Vodu nemojte ostavljati u sustavu dulje od dva dana.

Upotrebljavajte isključivo vodu sobne temperature prilikom punjenja ladice za vodu: vruća bi voda mogla utjecati na rad sustava pare. Upotrebljavajte isključivo pitku vodu.

KOTAO

Kako biste bili sigurni da pećnica uvijek radi najbolji način i pomogli u sprječavanju stvaranja kamenca tijekom vremena preporučujemo redovitu upotrebu funkcija “Ispuštanje vode” i “Otklanjanje kamenca”.

Nakon što se dulje vrijeme nije upotrebljavala funkcija „Kruženje zraka + para” preporučujemo da pokrenete ciklus kuhanja s praznom pećnicom i punim spremnikom.

ZAMJENA ŽARULJE

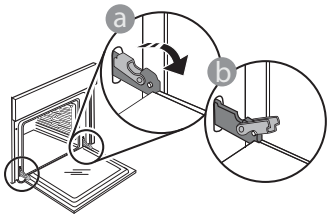
1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napomena: 40 W/230 ~ V tipa G9, halogene žarulje T300°C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu. Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

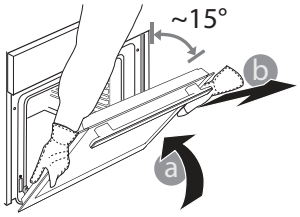
- Ako upotrebljavate halogene žarulje, žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

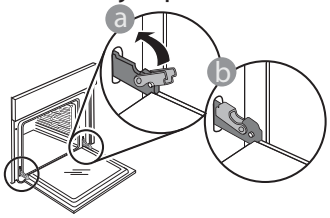
1. **Vrata skinite tako da** ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.



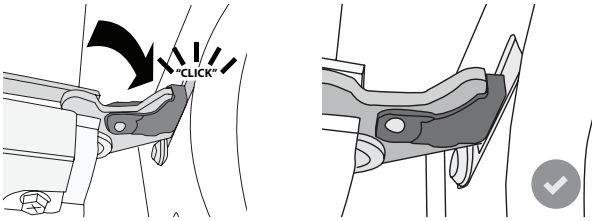
2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.



3. **Ponovno postavite vrata** pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.
4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj: provjerite jeste li ih do kraja spustili.



Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.

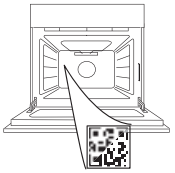


5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“.
Pećnica se ne zagrijava. Funkcija se ne pokreće.	Pokrenut je način rada „DEMO” (pokazni).	Pristupite načinu rada „DEMO“ (pokazni) iz „POSTAVKE“ i odaberite „Off“ (Isklj).
Svjetlo se isključuj.	Uključen je ekonomični način rada.	Pristupite načinu rada „EKO” iz „POSTAVKE“ i odaberite „Off“ (Isklj).
Vrata se ne otvaraju.	Ciklus čišćenja u tijeku.	Pričekajte da funkcija završi i da se pećnica ohladi.
Uključivanje pumpe za ispuštanje nekoliko minuta nakon završetka/ prekida ciklusa pare	Očekivano automatsko ispuštanje vode	Nije potrebna nijedna radnja.

Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:
- Koristeći QR kod na Vašem uređaju
- posjetite naše web-mjesto **docs.whirlpool.eu**
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisnu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



Whirlpool

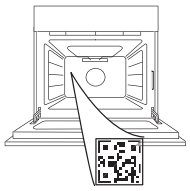
400011669598 REV. A

TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE

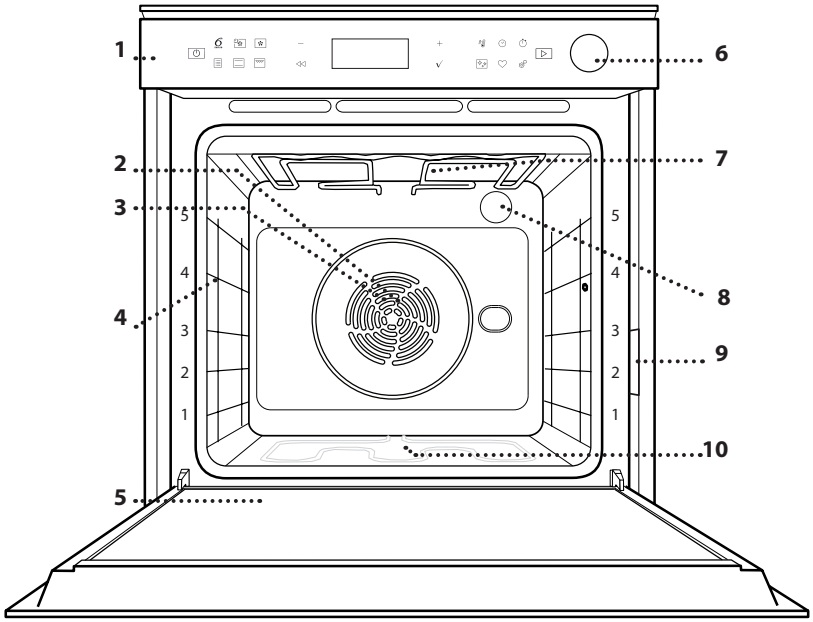
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade veebisaildil **www.whirlpool.eu/register**

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS SKANNIGE OMA SEADME QR-KOOD

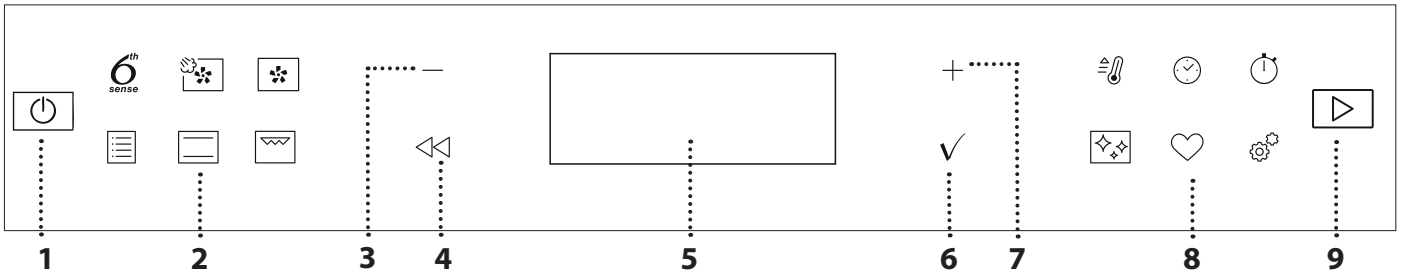


TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Tsirkulaarne küttekeha (pole nähtav)
4. Riiulisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Veesahtel
7. Ülemine kütteelement/grill
8. Lamp
9. Andmeplaat (ärge eemaldage)
10. Alumine küttekeha (ei ole näha)

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. SISSE / VÄLJA

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

2. OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

Otsejuurdepääsuks funktsioonidele ja menüüle.

3. NAVIGEERIMISNUPP MIINUS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste vähendamiseks.

4. TAGASI

Tagasi eelmisele kuvale minekuks.

Küpsetamise ajal on seadeid võimalik muuta.

5. EKRAAN

Funktsiooni koheseks käivitamiseks.

6. KINNITA

Valitud funktsiooni või seatud väärtuse kinnitamiseks.

7. NAVIGEERIMISNUPP PLUSS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste suurendamiseks.

8. SUVANDID / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

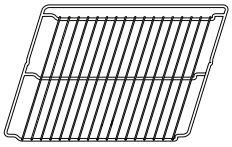
Otsejuurdepääsuks funktsioonidele, kestusele, seadetele ja lemmikutele.

9. KÄIVITAMINE

Funktsiooni käivitamiseks määratud seadete või põhiseadetega.

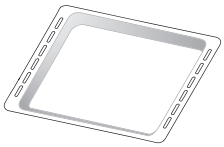
TARVIKUD

TRAATREST



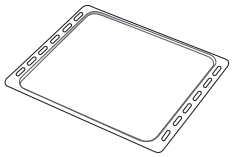
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÕRGUMISPANN



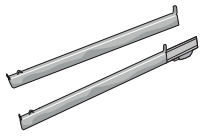
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT



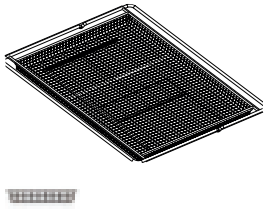
Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

AIR FRY ALUS *



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

Seda saab puhastada nõudepesumasinas.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab osta eraldi; tellimiseks ja teabe saamiseks võtke ühendust müügijärgse teenindusega või **www.whirlpool.eu**.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

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

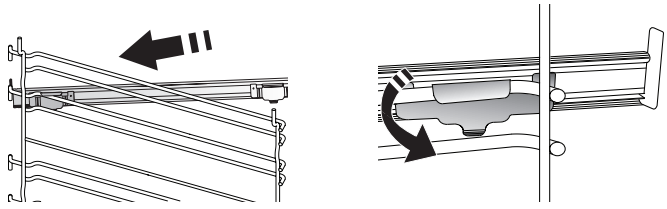
RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

- Riiulijuhikute eemaldamiseks tõstke juhikuid ülespoole ja tõmmake õrnalt alumine osa oma pesast välja: Nüüd saab siinid eemaldada.
- Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

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



Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID

6th SENSE

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

Selle funktsiooniga parima tulemuse saamiseks järgige vastavas valmistustabelis toodud juhiseid.

SUNDÕHK + AUR

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

SUNDÕHK

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

TRADITSIOONILISED FUNKTSIOONID

- **KONVEKTSIOON**
  Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.
- **TURBO GRILL**
  Suurte lihatükkide (jalad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.
- **KÜLMUTATUD**
  Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitudele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.
- **ERIFUNKTSIOONID**
  - » **AIR FRY**
    See funktsioon võimaldab valmistada friikartuleid, kananagitsaid ja muud, kasutades vähem õli, nii et tulemused on meeldivalt krõbedad. Kütteelementide tsükkel soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringlema. Parimad tulemused saavutatakse ainult Air Fry alusega (on mõne mudeliga kaasas). Pange toiduained Air Fry alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Air Fry küpsetamistabeli juhiseid. Vältige rohkem kui ühe aluse kasutamist, et vältida ebaühtlast küpsemist.
  - » **KERGITAMINE**
    Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.
  - » **DEFROST (ÜLESSULATAMINE)**
    Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Asetage toit keskmisele ahjutasemele. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.
  - » **SOOJASHOIDMINE**
    Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.
  - » **SÄÄSTLIK SUNDÕHK**
    Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ÖKO-funktsiooni kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. ÖKO-tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

GRILL

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

EELKUUMUTUS

Ahju kiire eelkuumutamine.

TIMERS (TAIMER)

Funktsiooni ajaväärtuste muutmiseks.

MINUTEMINDER (TAIMER)

Aja arvestamiseks ilma funktsiooni käivitamata.

PUHASTAMINE

- **ÄRAVOOL**
  Katlast vee eemaldamiseks, et sinna ei jääks jääkvett, kui seade jääb mõneks ajaks kasutuseta.
- **KATLAKIVI**
  Katlakivi jääkide eemaldamiseks aurutist. Soovitame seda funktsiooni regulaarselt kasutada. Kui te seda ei tee, kuvatakse ekraanil teade, mis tuletab meelde, et ahju tuleks puhastada.
- **SMART CLEAN**
  Spetsiaalne puhastustsükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsioon.

SEADED

Ahju seadete muutmiseks.

Kui ÖKO-režiim on aktiivne, siis vähendatakse energia säästmiseks ekraani heledust ning lamp lülitub 1 minuti möödudes välja. See aktiveerub automaatselt uuesti, kui vajutatakse mõnda nuppu. Kui "DEMO" on "On" (sees), on kõik käsud aktiivsed ja menüüd saadaval, kuid ahi ei kuumene. Selle režiimi sisselülitamiseks sisenege menüüst „SETTINGS" (Seaded) funktsiooni „DEMO" ja valige „Off" (Väljas).

Kui valite TEHASELÄHTESTUSE, siis lülitub seade välja ja seejärel taastatakse esimese lülituse olek. Kõik seaded kustutatakse.

LEMMIK

Kümne lemmikfunktsiooni loetelu kuvamiseks.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. VALIGE KEEL

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



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

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

2. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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



Vajutage nuppu + või — ,et valida 16 „High" (Kõrge) või 13 „Low" (Madal), ja vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ .

3. MÄÄRAKE AEG

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



Vajutage tunni määamiseks nuppu + või — ja vajutage nuppu ✓ : Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit.
Vajutage minutite määamiseks nuppu + või — ja vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ .

Pange tähele: Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaaeg uuesti määrata. Valige menüüs SEADED suvand KELL, milleks vajutage nuppu ⚙ .

4. VEE KAREDUSE MÄÄRAMINE

Selleks, et ahi töötaks tõhusalt ja tagaks, et see nõuaks vajaduse korral korrapäraselt katlakivi eemaldamise tsüklit, on oluline määrata õige vee kareduse tase. Selle määramiseks lülitage ahi nupu ⏻ vajutamisega sisse, vajutage nupule „Seaded" ⚙ ning kasutage navigeerimisnuppe + ja — , et valida VEE KAREDUS. Kinnitamiseks vajutage nuppu ✓ . Valige navigeerimisnuppudega + ja — oma piirkonna veele vastav tase järgmise tabeli alusel:

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

Kinnitamiseks vajutage nuppu ✓ .
Vee kareduse tasemeks on eelseadistatud „Kare".

5. KUUMUTAGE AHI

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

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

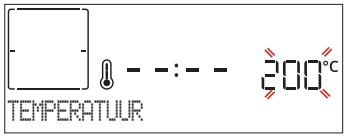
Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu ⏻: ekraanile kuvatakse viimane põhifunktsioon või peamenüü.

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

2. MUUTKE FUNKTSIOONI SEADEID

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

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE / AURUTASE



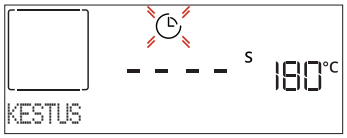
Kui väärtus ekraanil vilgub, vajutage muutmiseks nuppu + või —, ja seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓. Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

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

Funktsioonis „Sundõhk + aur" saate valida auru koguse järgmiste väärtuste hulgast: STEAM 1 (AUR), STEAM 2 (AUR).

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

KESTUS



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

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

LÕPUAEG (VIITSTART)

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



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

Pange tähele: Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelkuumutamine välja: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud. Ooteajal võite vajutada nuppu + või —, et muuta programmeeritud lõpuaega, või vajutada muude seadete muutmiseks nuppu ⏮. Kui vajutate teabe kuvamiseks nuppu ⏲, on võimalik lülituda lõpuaja ja kestuse vahel.

6th SENSE

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

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

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



Funktsiooni õigeks määramiseks järgige ekraanil kuvatavat teavet, kui ahi annab märku, vajutage nuppu + või —, et määrata vajalik väärtus, ja seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

KÜPSUS / PRUUNISTAMINE

Osades režiimi 6th Sense funktsioonides on võimalik reguleerida küpsustaset.



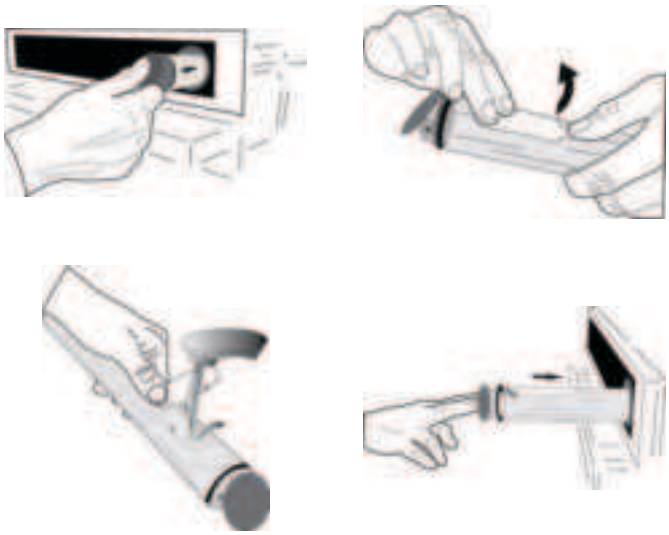
Vastava viiba kuvamisel vajutage nuppu + või —, et valida soovitud tase vahemikus pooltoores (–1) kuni küps (+1). Vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ või ⏯ ja käivitage funktsioon.

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

. AURUGA KÜPSETAMINE

Kui valite funktsiooni „Forced Air + Steam" (Sundõhk + aur) või ühe režiimi 6th Sense valmisretseptidest, on võimalik auru kasutades valmistada igat tüüpi toite. Aur levib toidus võrreldes tavalistes funktsioonides kasutatava kuuma õhuga kiiremini ja ühtlasemalt: see lühendab küpsetusaega, säilitab toidus väärtuslikud toitained ja tagab imemaitsva tulemuse iga retseptiga. Auruga küpsetamise ajal peab uks alati kinni olema. Auruga toiduvalmistamiseks tuleb ahju sees asuvasse katlasse anda vett, kasutades selleks juhtpaneelil olevat väljatõmmatavat sahtlit.

Kui ekraanil kuvatakse nõue „LISAGE VESI“, avage sahtel, vajutades kallutatavat korki. Pärast väljatõmbamist avage sahtli kaas ja valage aeglaselt joogivett, kuni jõuate ekraanil nõutavale tasemele vastava sälguni (TASE 1 – 160 ml või TASE 2 – 300 ml, oleneb valitud funktsioonist). Mingil juhul ärge täitke sahtlit üle taset 2 tähistava sälgu. Sulgege sahtel, lükates seda ettevaatlikult kuni täieliku sulgumiseni paneeli suunas. Sahtel peab alati kinni olema, välja arvatud vee lisamise ajal.



Pärast esimest täitmist, kui vesi on pikemate toiduvalmistamise tsüklite puhul otsa saanud, võib olla vaja seda tsükli lõpuleviimiseks uuesti lisada: vajaduse korral ahi teatab sellest.
Vältige sahtli täitmist, kui ahi on välja lülitatud, või enne, kui seda nõutakse ekraanilt.
Soovitame sahtli pärast auruküpsetustsüklit tühjendada.

3. START THE FUNCTION (KÄIVITAGE FUNKTSIOONI)

Kui vaikeväärtused on need, mida soovite, või kui olete vajaminevad seaded määranud, siis vajutage funktsiooni käivitamiseks nuppu ▷.

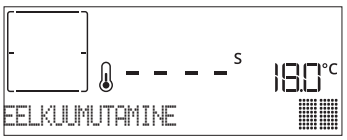
Kui vajutate viitfaasis nuppu ▷, siis küsib ahi, kas jätta selle etapi vahele, ja funktsioon käivitub kohe.

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

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

4. EELKUUMUTAMINE

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



Kui see etapp on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil viidatakse, et ahi on saavutanud valitud temperatuuri ja toit tuleb ahju panna („ADD FOOD“ (Lisage toit)). Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist, selleks vajutage nuppu ✓ või ▷.

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

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

5. KÜPSETAMISE PEATAMINE / TOIDU PÖÖRAMINE VÕI KONTROLLIMINE

Ukse avades peatatakse ajutiselt küpsetamine, lülitades kütteelemendid välja.

Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks.

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



Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha. Avage uks, tehke palutud toiming ja sulgege uks, seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks nuppu ▷.

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

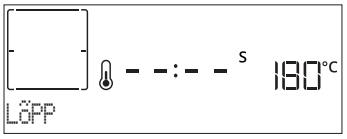


Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha. Kontrollige toitu, sulgege uks ja vajutage küpsetamise jätkamiseks nuppu ▷ või ✓.

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

6. END OF COOKING (KÜPSETAMISE LÕPP)

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



Vajutage küpsetamise jätkamiseks manuaalrežiimis (aeg määramata) nuppu ▷ või vajutage nuppu +, et küpsetusaega uue kestuse valimisega pikendada. Mõlemal juhul säilitatakse küpsetusparameetrid.

PRUUNISTAMINE

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



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

. LEMMIK

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



Kui soovite funktsiooni hetke seadetega lemmikuks salvestada, vajutage nuppu ✓ , muul juhul vajutage viiba eiramiseks nuppu ⏪ .

Pärast nupu ✓ vajutamist vajutage nuppu + või — , et valida numbri positsioon, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ .

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

Salvestatud funktsioonide hiljem kuvamiseks vajutage nuppu ♡ : Ekraanile kuvatakse lemmikfunktsioonide loend.



Funktsiooni valimiseks vajutage nuppu + või — , kinnitamiseks vajutage nuppu ✓ , ja seejärel vajutage aktiveerimiseks nuppu ▷ .

. PUHASTAMINE

• SMARTCLEAN

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



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

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

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

• ÄRAVOOL

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

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

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



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

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

• KATLAKIVI EEMALDAMINE

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

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

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

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

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

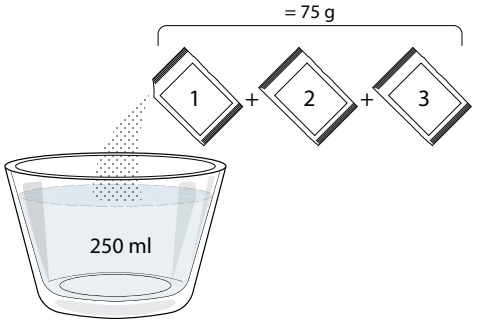
Katlakivieemaldust võib teostada ka alati, kui kasutaja soovib sisemise aurukontuuri põhjalikumat puhastamist.

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

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

» **FAAS 1/2: KATLAKIVI (70 MIN)**

Kui ekraanil kuvatakse <ADD 0.25 L SOLUTION> (Lisage 0,25 L lahust), siis valage palun katlakivieemalduslahus sahtlisse. Parima tulemuse saavutamiseks katlakivi eemaldamisel soovitame täita paak lahusega, mis koosneb 75 g WPRO eritootest ja 250 ml joogiveest. Veenduge, et lahus lahustuks vees täielikult, nii et ei jääks jääke. Ahju aurufunktsiooni heas seisukorras hoidmiseks on soovitatav hoolduseks kasutada professionaalset WPRO katlakivi eemaldajat. Tellimiseks ja teabe saamiseks võtke ühendust müügijärgse teenindusega või **www.whirlpool.eu**. Whirlpool ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad muu puhastusvahendi kasutamisest.



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

Pärast katlakivi eemaldamist lastakse katel tühjaks: selles etapis kasutatav katlakivieemalduslahus valatakse väljavõetavasse sahtlisse.

» **FAAS 2/2: LOPUTAMINE (30 min.)**

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

Kui ekraanile ilmub teade „KATLAKIVI LÕPETATUD", vajutage kinnitamiseks nuppu OK.

Puhastustsükli ajal küpsetusfunktsioone kasutada ei saa. Pange tähele: Ekraanil kuvatakse teade, mis tuletab teile meelde toimingut regulaarselt teha.

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

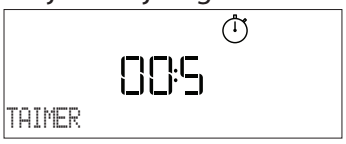
Märkus: Katlakivi eemaldamise ajal võib olla kuulda mõningast müra, kuna ahjupumbad on aktiveeritud, et tagada optimaalne katlakivi eemaldamise tõhusus.

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

. MINUTILUGEJA

Kui ahi on välja lülitatud, saab ekraani kasutada taimerina. Funktsiooni käivitamiseks veenduge, et ahi on välja lülitatud, ja seejärel vajutage + või —: Ekraanil vilgub ikoon ⏱.

Soovitud kestuse seadmiseks vajutage + või — ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks ✓.



Kui minutilugeja on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade.

Pange tähele: Minutilugeja ei aktiveeri ühtegi küpsetamistsüklit. Taimeriga valitud aja muutmiseks vajutage nuppu + või —.

Kui minutilugeja on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni.

Vajutage nuppu ⏻ ahju sisselülitamiseks ja valige siis soovitud funktsioon.

Kui funktsioon on käivitatud, jätkab taimer sellest sõltumata aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.

Pange tähele: Selles faasis ei ole minutilugejat võimalik näha (kuvatakse ainult ikoon ⏱), mis jätkab taustal minutite lugemist. Minutilugeja ekraani leidmiseks vajutage nuppu ⏻, et peatada hetkel aktiivne funktsioon.

. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt 5 sekundit all ⏮. Nuppude avamiseks korrake toimingut.



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

6th sense KÜPSETAMISTABEL

TOIDUKATEGOORIAD		SOOVITUSLIK KOGUS	PÖÖRAMINE (küpsetusajast)	TASE JA TARVIKUD	
LASANJE	—	0,5 – 3 kg	—	2	
LIHA	Röst. loomaliha	0,6 – 2 kg	—	3	
	Kotletid	1,5 – 3 cm	3/5	5	4
	Röstitud	0,6 – 2,5 kg	—	3	
	Röstitud kana	0,6 – 3 kg	—	2	
	Filee ja rinnak	1 – 5 cm	2/3	5	4
KALA	Kalafileed	0,5 – 3 (cm)	—	3	2
	Külmutatud fileed	0,5 – 3 (cm)	—	3	2
KÖÖGIVILI	Potatoes (Kartulid)	0,5 – 1,5 kg	—	3	
	Küpsetatud köögiviljad	0,5 – 1,5 kg	—	3	
	Köögiviljagratään	üks alus	—	3	
CAKES & PASTRIES (KOOGID JA PAGARITOOTED)	Biskviitkook	0,5 – 1,2 kg	—	3	
	Cookies (Küpsised)	0,2 – 0,6 kg	—	3	
	Tort	0,4 – 1,6 kg	—	3	
	Soolased koogid	0,8 – 1,2 kg	—	2	
PITSA JA LEIB	Õhuke pitsa	ümar - alus	—	2	
	Paks pitsa	ümar - alus	—	2	
	Külmutatud pitsa	1 – 4 kihti	—	2	
	Kuklid	60 – 150 g tk	—	3	
	Big Bread (Suur leib)	0,7 – 2,0 kg	—	2	

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

FUNKTSIOONI SUNDÕHK + AUR KÜPSETUSTABEL

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

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

AIR FRY KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	SOOVITUSLIK KOGUS	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (min)	RIIUL JA TARVIKUD
Külmutatud friikartulid		650 – 850g	Jah	200	25 – 30	L4  L1
Kodused friikartulid		300 – 800 g	Jah	200	20 – 40	L4  L1
Värske paneeritud suvikõrvits		400 g	Jah	200	15 – 20	L4  L1
Köögiviljade segu		300 – 800 g	Jah	200	20 – 30	L4  L1
Külmutatud kananagitsad		500 g	Jah	200	15 – 20	L4  L1
Paneeritud kanarind		1 – 4 cm	Jah	200	20 – 40	L4  L1
Külmutatud kalapulgad		500 g	Jah	220	15 – 20	L4  L1
Paneeritud kotlett		1 – 4 cm	Jah	220	20 – 50	L4  L1

Värskete või koduste toitude valmistamiseks määrige õli ühtlaselt.

Soovitame lisada L1-le tühja aluse, et koguda küpsetamise ajal Air Fry aluselt tulevad rasvajäägid.
Et tagada ühtlane küpsetamistulemus, segage toitu soovitatud küpsetamisaja keskel.

FUNKTSIOONID

 Tavapärane

 Sundõhk

 Konvektsioon

 Grill

 TurboGrill

 Säästlik sundõhk

 Air Fry

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid / biskviitkoogid		Jah	170	30 – 50	2
		Jah	160	30 – 50	2
		Jah	160	30 – 50	4 1
Täidisega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas)		Jah	160–200	30 – 85	3
		Jah	160–200	35 – 90	4 1
Küpsised		Jah	150	20 – 40	3
		Jah	140	30 – 50	4
		Jah	140	30 – 50	4 1
		Jah	135	40 – 60	5 3 1
Väiksed koogid / muffinid		Jah	170	20 – 40	3
		Jah	150	30 – 50	4
		Jah	150	30 – 50	4 1
		Jah	150	40 – 60	5 3 1
Tuuletaskud		Jah	180 – 200	30 – 40	3
		Jah	180 – 190	35 – 45	4 1
		Jah	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Besee		Jah	90	110 – 150	3
		Jah	90	130 – 150	4 1
		Jah	90	140 – 160 *	5 3 1
Pitsa / Leib / Focaccia		Jah	190 – 250	15 – 50	2
		Jah	190 – 230	20 – 50	4 1
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, focaccia)		Jah	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Külmutatud pitsa		Jah	250	10 – 15	3
		Jah	250	10 – 20	4 1
		Jah	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Soolased koogid (köögiviljapirukas, quiche)		Jah	180 – 190	45 – 55	3
		Jah	180 – 190	45 – 60	4 1
		Jah	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 – 200	20 – 30	3
		Jah	180 – 190	20 – 40	4 1
		Jah	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1

FUNKTSIOONID

Tavapärane | Sundõhk | Konvektsioon | Grill | TurboGrill | Säästlik sundõhk | Air Fry

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (min)	RIIUL JA TARVIKUD
Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid		Jah	190 – 200	45 – 65	3
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha 1 kg		Jah	190 – 200	80 – 110	3
Kana / küülik / part 1 kg		Jah	200 – 230	50 – 100	3
Kalkun / hani 3 kg		Jah	190 – 200	80 – 130	2
Küpsetatud kala / kalalõigud (fileed, terved)		Jah	180 – 200	40 – 60	3
Täidetud köögiviljad (tomatid, Suvikõrvits, baklažaan)		Jah	180 – 200	50 – 60	2
Toast (Röstleib ja -sai)		—	3 (kõrge)	3 – 6	5
Kalafileed / -steigid		—	2 (keskmine)	20 – 30 **	4 3
Vorstid/ kebabid /ribid / kotletid		—	2–3 (keskmine – kõrge)	15 – 30 **	5 4
Röstitud kana 1–1,3 kg		—	2 (keskmine)	55 – 70 ***	2 1
Lambakoot / -jalg		—	2 (keskmine)	60 – 90 ***	3
Praekartulid		—	2 (keskmine)	35 – 55 ***	3
Köögiviljagratään		—	3 (kõrge)	10 – 25	3
Complete meal: (Terve söögikord:) Puuviljatort (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	190	40 – 120 *	5 3 1
Lasagna & Meat (Lasanje ja liha)		Jah	200	50 – 100 *	4 1
Meat & Potatoes (Liha ja kartulid)		Jah	200	45 – 100 *	4 1
Kala ja Vegetebles (köögiviljad)		Jah	180	30 – 50 *	4 1
Täidetud praad		—	200	80 – 120 *	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)		—	200	50 – 100 *	3

* Arvestuslik ajakulu: Toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust erineval ajal välja võtta.
** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
*** Vajaduse korral pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

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

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

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

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

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

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.
Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPINNAD

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

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

SISEPINNAD

. Pärast igat kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe) eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

. Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon „Smart Clean".

. Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.

. Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

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

VEESAHTLI HOOLDUS

Ettevaatust! Veesahtli ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks: vigastuste oht!

Iga auruga toiduvalmistamise tsükli lõpus, umbes 30 minuti pärast, teeb ahi automaatselt umbes üheminutilise tühjendustsükli, viies kogu süsteemis oleva vee väljavõetavasse sahtlisse. Kui automaatne tühjendamine on lõpetatud, toimige järgmiselt:

1. Vajutage sahtli esikaane ülemist osa, mis on tähistatud süvendiga, ja tõmmake käepide välja.
2. Võtke käepidemest kinni ja tõmmake veesahtel välja.
3. Eemaldage veesahtli kaas.
4. Tühjendage veesahtel ja puhastage see.
5. Kuivatage komponendid pehme lapiga.
6. Vajaduse korral laske sahtlil õhu käes kuivada ilma kaant sulgemata.
7. Pange veesahtli kaas tagasi.
8. Pange pestud ja kuivatatud eemaldatav veesahtel uuesti oma korpusesse, veendudes, et see on lõpuni alla surutud.
9. Vajutage sahtli esikaane põhja, et käepide ümber paigutada.

Märkus: Vajaduse korral võib teha käsitsi tühjendustsükli: vajutage kasutajaliidese paneelil puhastamisikooni , valige nuppude + ja - abil Äravool ja vajutage alustamiseks ikooni ✓. Ahi laseb süsteemis oleva vee välja, suunates selle väljavõetavasse sahtlisse.

Märkus: Vältige vee jätmist süsteemi kauemaks kui 2 päevaks.

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

AURUTI

Et tagada ahju parim jõudlus ja ära hoida katlakivi teket, soovitame regulaarselt kasutada funktsioone Äravool ja Katlakivi eemaldamine.

Kui funktsiooni Sundõhk + aur ei kasutata pikka aega, tuleks aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja täielikult täidetud paagiga.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

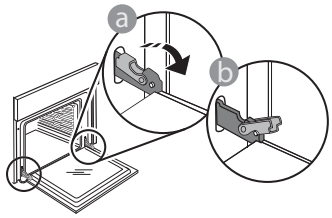
1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogeenpirnid. Tootes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks. Pirnid on saadaval teeninduses.

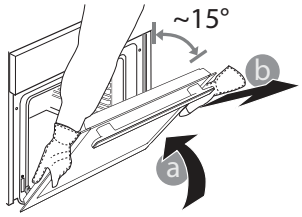
- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

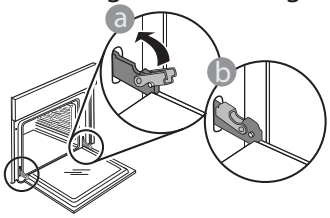
1. **Ukse eemaldamiseks** tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



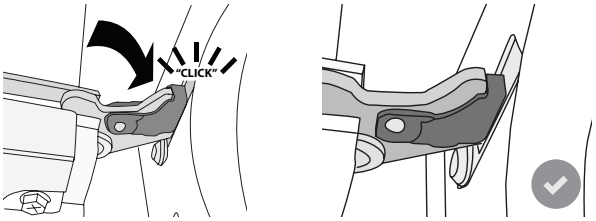
2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.
   Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.



3. **Ukse tagasipaigaldamiseks** asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.
4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.



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

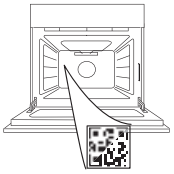


5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

RIKKEOTSING

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju tõrge.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number.
Ahi ei lähe soojaks. Funktsioon ei käivitu.	Aktiveeritud on režiim „DEMO“.	Valige menüüst „SETTINGS“ (Seaded) suvand „DEMO“ ja valige selle väljalülitamiseks „Off“ (Väljas).
Tuli lülitub välja.	Režiim ÖKO on sisse lülitatud.	Valige menüüst „SETTINGS“ (Seaded) suvand „ECO“ (Öko) ja valige selle väljalülitamiseks „Off“ (Väljas).
Uks ei avane.	Puhastamise tsükkel on pooleli.	Oodake, kuni funktsioon lõpeb ja ahi maha jahtub.
Tühjenduspumba aktiveerimine mõned minutid pärast aurutsükli lõppu/seisakut	Oodatav automaatne vee äravool	Midagi pole vaja teha.

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:
- QR-koodi kasutamine teie seadmes
- Külastage meie veebisaiti **docs.whirlpool.eu**
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teenindusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



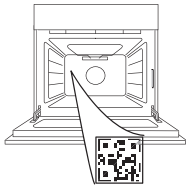
400011669598 REV. A

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

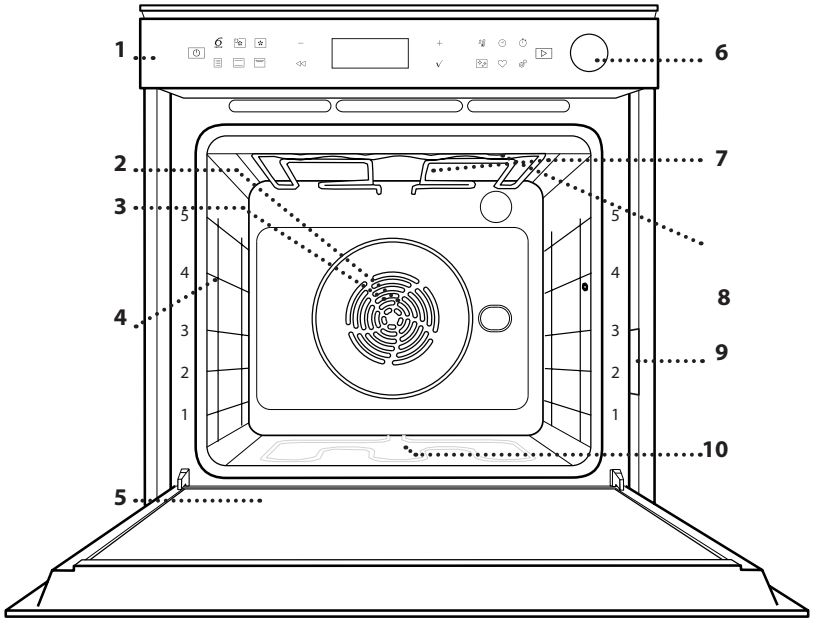
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα **www.whirlpool.eu/register**

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

ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

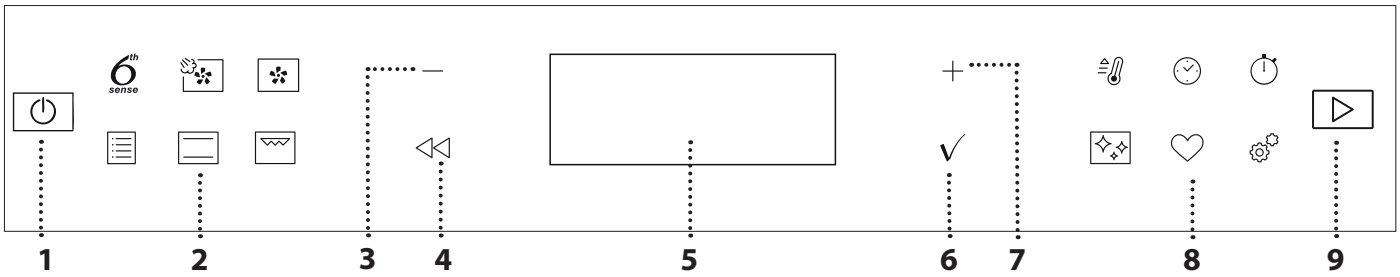


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Για το άναμμα ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή λειτουργίας, απαιτείται παρατεταμένη πίεση.

2. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες και το μενού.

3. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ MINUS (ΜΕΙΟΝ)

Για κύλιση του μενού και μείωση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

4. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη.

Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, επιτρέπει την αλλαγή των ρυθμίσεων.

5. ΟΘΟΝΗ

Για άμεση έναρξη μιας λειτουργίας.

6. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ

Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

7. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ PLUS (ΣΥΝ)

Για κύλιση του μενού και αύξηση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

8. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

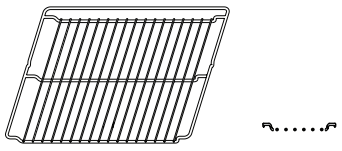
Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες, διάρκεια, ρυθμίσεις και τα αγαπημένα.

9. ΕΝΑΡΞΗ

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

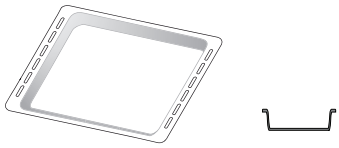
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



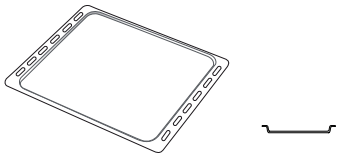
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



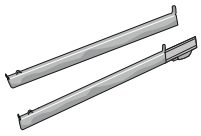
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



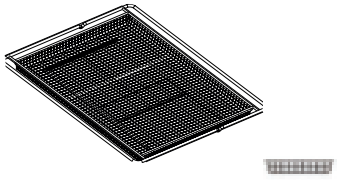
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ*



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΔΙΣΚΟΣ AIR FRY *



Να χρησιμοποιείται όταν μαγειρεύετε φαγητά με τη λειτουργία Air Fry, με ένα ταψί τοποθετημένο σε χαμηλότερο επίπεδο για να συλλέγει πιθανά ψίχουλα και σταγόνες.

Μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά. Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα **www.whirlpool.eu**.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

Τα άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

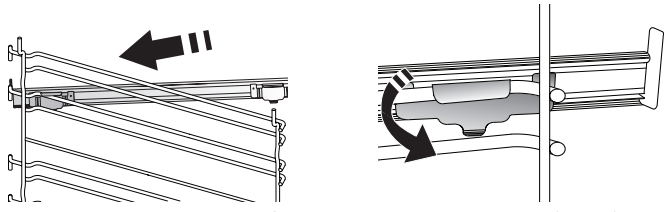
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

- Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.
- Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ
(ΕΦΟΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)

Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.

Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους. Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.



Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

6th SENSE

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το εντελώς αυτόματο ψήσιμο για όλα τα φαγητά (Λαζάνια, Κρέας, Ψάρι, Λαχανικά, Κέικ & Γλυκά, Αλμυρά κέικ, Ψωμί, Πίτσα).

Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ+ΑΤΜΟΣ

Συνδυάζοντας τις ιδιότητες του ατμού με εκείνες του εξαναγκασμένου αέρα, η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τραγανά πιάτα και ροδοκοκκινισμένα εξωτερικά, αλλά ταυτόχρονα τρυφερά και ζουμερά μέσα. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, συνιστούμε να επιλέξετε το επίπεδο ΑΤΜΟΣ 1 για ψωμί και επιδόρπια και το ΑΤΜΟΣ 2 για κρέας, ψάρι και λαχανικά.

ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

ΣΥΜΒΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- **ΣΥΜΒΑΤ. ΨΗΣΙΜΟ**

  Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.

- **TURBO GRILL**

  Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

- **ΨΗΣ. ΚΑΤΕΨ.**

  Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

- **ΕΙΔ. ΛΕΙΤΟΥΡΓ.**

  » **AIR FRY**

  Αυτή η λειτουργία σάς επιτρέπει να ψήνετε τηγανιτές πατάτες, κοτομπουκιές και πολλά άλλα χρησιμοποιώντας λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να είναι ευχάριστα τραγανές. Οι αντιστάσεις λειτουργούν κυκλικά για να θερμάνουν σωστά τον φούρνο, ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα. Τα καλύτερα αναμενόμενα αποτελέσματα ψησίματος μπορούν να επιτευχθούν μόνο με τη χρήση ενός δίσκου Air Fry (παρέχεται σε ορισμένα μοντέλα). Τοποθετήστε το φαγητό στον δίσκο Air Fry σε μία στρώση και ακολουθήστε τις οδηγίες του Πίνακα Air Fry για καλύτερες επιδόσεις. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε περισσότερους από έναν δίσκους για να αποφύγετε το ανομοιόμορφο ψήσιμο.

  » **ΦΟΥΣΚΩΜΑ**

  Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.

  » **DEFROST (ΑΠΟΨΥΞΗ)**

  Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.

  » **ΔΙΑΤΗΡ. ΖΕΣΤΟ**

  Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.

  » **ΕΞΑΝ. ΑΕΡ. ECO**

  Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

GRILL

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜ.

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

TIMERS (ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΕΣ)

Για επεξεργασία τις τιμές των χρόνων λειτουργίας.

MINUTEMINDER (ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΠΤΩΝ)

Για τη διατήρηση του χρόνου χωρίς την ενεργοποίηση μιας λειτουργίας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- **ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ**

  Για την αποστράγγιση του λέβητα προκειμένου να αποφευχθεί η παραμονή νερού όταν η συσκευή δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για ένα ορισμένο χρονικό διάστημα.

- **ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ**

  Για την αφαίρεση των αλάτων από το βραστήρα. Συστήνουμε να χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία σε τακτικά διαστήματα. Διαφορετικά, στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα μήνυμα υπενθυμίζοντας ότι πρέπει να καθαρίσετε τον φούρνο.

- **SMART CLEAN**

  Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος κρυώσει.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Για προσαρμογή των ρυθμίσεων του φούρνου.

Όταν είναι ενεργή η λειτουργία "ECO", η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται και το φως σβήνει μετά από 1 λεπτό για εξοικονόμηση ενέργειας. Θα ενεργοποιείται ξανά αυτόματα κάθε φορά που θα πατηθεί κάποιο από τα κουμπιά. Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αποκτήστε πρόσβαση στη λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" από το μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".

Επιλέγοντας "ΕΠΑΝΑΦ. ΕΡΓΟΣ.Τ.", το προϊόν απενεργοποιείται και στη συνέχεια επιστρέφει στην πρώτη ενεργοποίηση. Όλες οι ρυθμίσεις διαγράφονται.

ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για εμφάνιση της λίστας των 10 αγαπημένων λειτουργιών.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «English».

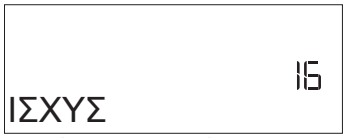


Πατήστε το + ή το — για να κυλήσετε τη λίστα με τις διαθέσιμες γλώσσες και επιλέξτε αυτήν που θέλετε. Πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση της επιλογής.

Σημείωση: Η αλλαγή της γλώσσας μπορεί να γίνει και στη συνέχεια επιλέγοντας "ΓΛΩΣΣΑ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", που είναι διαθέσιμο πατώντας το ⚙.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13).



πατήστε το + ή το — για να επιλέξετε 16 "High" ή 13 "Low" και πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Αφού επιλέξετε την ισχύ, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για την ώρα.



πατήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το ✓ : Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για τα λεπτά.
Πατήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας. Επιλέξτε "ΡΟΛΟΪ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", που είναι διαθέσιμο πατώντας το ⚙.

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

Για να μπορέσει ο φούρνος να λειτουργεί αποτελεσματικά και να διασφαλιστεί ότι προτρέπει τακτικά τον χρήστη να εκτελεί τον κύκλο αφαίρεσης αλάτων όταν χρειάζεται, είναι σημαντικό να ρυθμίσετε το σωστό επίπεδο σκληρότητας νερού. Για να το ρυθμίσετε, ενεργοποιήστε το φούρνο πατώντας ⏻, πατήστε Ρυθμίσεις ⚙ και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά πλοήγησης + και — για να επιλέξετε "ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ". Πιέστε ✓ για επιβεβαίωση. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά πλοήγησης + και — και επιλέξτε το σωστό επίπεδο για το νερό της περιοχής σας, με βάση τον παρακάτω πίνακα:

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ				
Επίπεδο		°dH Γερμανικοί βαθμοί	°fH Γαλλικοί βαθμοί	°Clark Αγγλικοί βαθμοί
1	Πολύ μαλακό	0-6	0-10	0-7
2	Χαμηλή	7-11	11-20	8-14
3	Μέτρια	12-16	21-29	15-20
4	Υψηλή	17-34	30-60	21-42
5	Πολύ σκληρό	35-50	61-90	43-62

Πιέστε ✓ για επιβεβαίωση.
Για το επίπεδο σκληρότητας νερού η προεπιλογή είναι "Σκληρό".

5. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. "Εξαναγκ. αέρας" ή "Συμβ. ψήσιμο").

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πατήστε το ⏻ για να ανάψετε το φούρνο: Στην οθόνη εμφανίζεται η τελευταία κύρια λειτουργία που χρησιμοποιήθηκε ή το κύριο μενού.

Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες πατώντας το εικονίδιο για μία από τις κύριες λειτουργίες ή με κύλιση του μενού: Για να επιλέξετε ένα στοιχείο από το μενού (στην οθόνη εμφανίζεται το πρώτο διαθέσιμο στοιχείο), πατήστε + ή — για να επιλέξετε το επιθυμητό, μετά πατήστε ✓ για επιβεβαίωση.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά. Πιέζοντας το ⏮ μπορείτε να αλλάξετε την προηγούμενη ρύθμιση ξανά.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ / ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ



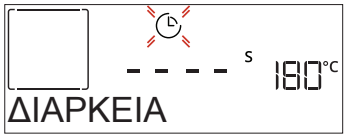
Όταν η τιμή αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, πατήστε το + ή το — για να την αλλάξετε, στη συνέχεια πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε σε αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό).

τον ίδιο τρόπο, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο του γκριλ: Υπάρχουν προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για το ψήσιμο στο γκριλ: 3 (υψηλό), 2 (μεσαίο), 1 (χαμηλό).

Στη λειτουργία "Εξαν. αέρας + Ατμός", μπορείτε να επιλέξετε την ποσότητα ατμού από τις ακόλουθες τιμές: ΑΤΜΟΣ 1, ΑΤΜΟΣ 2.

Σημείωση: Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία/επίπεδο γκριλ χρησιμοποιώντας το + ή το —.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο 🕒 στην οθόνη, πατήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος αν θέλετε να διαχειριστείτε το ψήσιμο μη αυτόματα (χωρίς χρόνο ψησίματος): Πατήστε το ✓ ή το ▷ για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας. Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία, δεν μπορείτε να προγραμματίσετε καθυστερημένη έναρξη της λειτουργίας.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το 🕒: πατήστε το + ή το — να τον τροποποιήσετε και μετά πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

ΤΕΛΟΣ ΧΡΟΝΟΥ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Στην οθόνη εμφανίζεται το τέλος χρόνου ενώ το εικονίδιο 🕒 αναβοσβήνει.



Πατήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, μετά πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση και ενεργοποίηση της λειτουργίας. Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

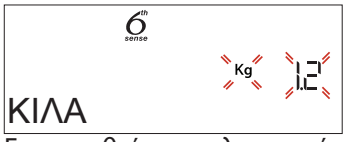
Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος. Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, μπορείτε να πατήσετε το + ή το — για να αλλάξετε το προγραμματισμένο τέλος χρόνου ή πατήστε το ⏮ για να αλλάξετε άλλες ρυθμίσεις. Πατώντας το 🕒, για εμφάνιση πληροφοριών, μπορείτε να αλλάξετε μεταξύ τέλους χρόνου και διάρκειας.

6th SENSE

Αυτές οι λειτουργίες επιλέγουν αυτόματα τον καλύτερο τρόπο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος ή ψησίματος για όλα τα διαθέσιμα φαγητά.

Όταν απαιτείται, απλά υποδείξτε τα χαρακτηριστικά του φαγητού για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα.

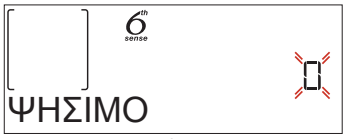
ΒΑΡΟΣ / ΥΨΟΣ / ΠΙΤΣΑ (ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ-ΔΙΣΚΟΣ-ΕΠΙΠΕΔΑ)



Για να ρυθμίσετε τη λειτουργία σωστά, ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη, όταν σας ζητηθεί, πατήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη τιμή και μετά πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

ΨΗΣΙΜΟ / ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Σε ορισμένες λειτουργίες 6th Sense μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ψησίματος.



Όταν σας ζητηθεί, πατήστε το + ή το — για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο από μισοψημένο (-1) έως καλά ψημένο (+1). Πατήστε το ✓ ή το ▷ για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας.

με τον ίδιο τρόπο, όπου επιτρέπεται, σε ορισμένες λειτουργίες 6th Sense, μπορείτε να ρυθμίσετε το ροδοκοκκίνισμα από (-1) έως (1).

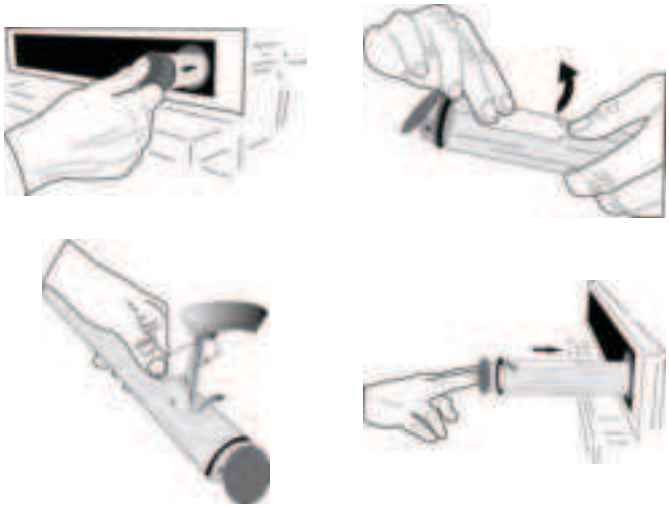
. ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟΣ

Επιλέγοντας "Εξαναγκ. αέρας + Ατμός" ή μία από τις πολλές ειδικές συνταγές 6th Sense μπορείτε να ψήσετε οποιοδήποτε φαγητό χάη στη χρήση του ατμού.

Ο ατμός εξαπλώνεται ταχύτερα και πιο ομοιόμορφα στα τρόφιμα σε σύγκριση με τον ζεστό αέρα που είναι χαρακτηριστικός των Συμβατικών Λειτουργιών: αυτό μειώνει τους χρόνους ψησίματος, παγιδεύει τα πολύτιμα θρεπτικά συστατικά του φαγητού και εξασφαλίζει εξαιρετικά, πραγματικά νόστιμα αποτελέσματα με όλες τις συνταγές σας. Σε όλη τη διάρκεια ψησίματος με ατμό η πόρτα πρέπει να παραμένει κλειστή.

Για να συνεχίσετε το ψήσιμο με ατμό, θα πρέπει να γεμίσετε με νερό τον λέβητα που βρίσκεται μέσα στο φούρνο χρησιμοποιώντας το εξαγόμενο συρτάρι στον πίνακα ελέγχου.

Όταν ζητηθεί στην οθόνη με τις ενδείξεις "ADD WATER" (ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΝΕΡΟ), ανοίξτε το συρτάρι πιέζοντας το ανακλινόμενο καπάκι. Μετά την εξαγωγή, ανοίξτε το καπάκι του συρταριού και ρίξτε αργά λίγο πόσιμο νερό μέχρι να φτάσετε στην εγκοπή που αντιστοιχεί στο επίπεδο που ζητείται στην οθόνη (ΕΠΙΠΕΔΟ 1 - 160 ml ή ΕΠΙΠΕΔΟ 2 - 300 ml, με βάση την επιλεγμένη λειτουργία). Σε κάθε περίπτωση, μην γεμίζετε υπερβολικά το συρτάρι υπερβαίνοντας την εγκοπή που υποδεικνύει το Επίπεδο 2. Κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το προσεκτικά προς το πάνελ μέχρι να κλείσει τελείως. Το συρτάρι πρέπει να παραμένει πάντα κλειστό, εκτός εάν γίνεται πλήρωση νερού.



Μετά το πρώτο γέμισμα, σε περίπτωση μεγαλύτερων κύκλων ψησίματος, μόλις τελειώσει το νερό, μπορεί να χρειαστεί να το προσθέσετε ξανά, για να ολοκληρωθεί ο κύκλος: ο φούρνος θα το ζητήσει σε περίπτωση που θα χρειαστεί.
Αποφύγετε να γεμίζετε το συρτάρι όταν ο φούρνος είναι σβηστός ή μέχρι να ζητηθεί από την οθόνη.
Προτείνουμε να αδειάζετε το συρτάρι μετά τον κύκλο ψησίματος με ατμό.

3. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Σε οποιαδήποτε στιγμή, αν οι προεπιλεγμένες τιμές είναι αυτές που επιθυμείτε ή μόλις εφαρμόσετε τις ρυθμίσεις που επιθυμείτε, πατήστε το ▷ για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

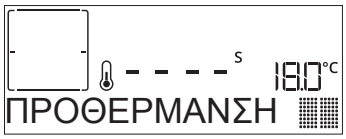
Κατά τη φάση καθυστέρησης, πατώντας το ▷ ο φούρνος θα ζητήσει αν θέλετε να παρακάμψετε αυτήν τη φάση, ξεκινώντας άμεσα τη λειτουργία.

Σημείωση: Μόλις επιλέξετε μια λειτουργία, η οθόνη θα προτείνει το καταλληλότερο επίπεδο για κάθε λειτουργία.
Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί ⏻.

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Πατήστε το ⏮ για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη και επιλέξτε διαφορετική λειτουργία ή περιμένετε να κρυώσει εντελώς.

4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ορισμένες λειτουργίες έχουν μια φάση προθέρμανσης: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει ότι ενεργοποιήθηκε η λειτουργία προθέρμανσης.



Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία και θα σας ζητηθεί η "ΠΡΟΣΘ. ΦΑΓΗΤΟΥ". Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα πατώντας το ✓ ή το ▷.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης. Μπορείτε πάντα να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει ο φούρνος χρησιμοποιώντας το + ή το —.

5. ΣΤΑΜΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ / ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Ανοίγοντας την πόρτα, το μαγείρεμα διακόπτεται προσωρινά σβήνοντας τις αντιστάσεις.

Για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, κλείστε την πόρτα.

Ορισμένες συνταγές μαγειρέματος 6th Sense απαιτούν να γυρίσετε το φαγητό κατά το ψήσιμο.



Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ανοίξτε την πόρτα, κάντε την ενέργεια που σας ζητήθηκε και κλείστε την πόρτα, στη συνέχεια πατήστε το ▷ για να συνεχίσει το μαγείρεμα.

Με τον ίδιο τρόπο, στο 10% του χρόνου πριν από το τέλος του ψησίματος, ο φούρνος σας ζητάει να ελέγξετε το φαγητό.

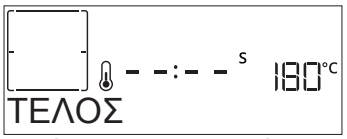


Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ελέγξτε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και πατήστε το ▷ ή το ✓ για να συνεχιστεί το μαγείρεμα.

Σημείωση: Πατήστε το ▷ για να παρακάμψετε αυτές τις λειτουργίες. Διαφορετικά, μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα χωρίς καμία ενέργεια, ο φούρνος θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

6. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.



Πατήστε το ▷ για συνέχιση του μαγειρέματος σε χειροκίνητη λειτουργία (χωρίς χρόνο) ή πατήστε το + για παράταση του χρόνου ψησίματος επιλέγοντας μια νέα διάρκεια. Και στις δύο περιπτώσεις, οι παράμετροι μαγειρέματος θα διατηρηθούν.

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Ορισμένες λειτουργίες του φούρνου σάς επιτρέπουν να ροδοκοκκινίσετε την επιφάνεια του φαγητού ενεργοποιώντας το γκριλ μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

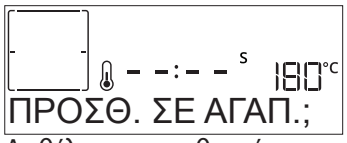


Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το κατάλληλο μήνυμα,

αν απαιτείται πιέστε το ✓ για να ξεκινήσει ένας κύκλος ροδοκοκκινίσματος πέντε λεπτών. Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί ⏻ για να σβήσετε το φούρνο.

. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η οθόνη θα σας προτρέψει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία σε έναν αριθμό από το 1 έως το 10 στη λίστα αγαπημένων.



Αν θέλετε να αποθηκεύσετε μια λειτουργία στα αγαπημένα και να αποθηκεύσετε τις τρέχουσες ρυθμίσεις για μελλοντική χρήση, πατήστε το ✓ διαφορετικά, για να την αγνοήσετε πατήστε το ⏪ .

Μόλις πατηθεί το ✓ , πατήστε το + ή το — για να επιλέξετε τον αριθμό θέσης, μετά πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Εάν η μνήμη είναι γεμάτη ή ο επιλεγμένος αριθμός ήδη χρησιμοποιείται, ο φούρνος θα σας ζητήσει να διαγραφεί η προηγούμενη λειτουργία για να αποθηκευτεί η νέα.

Για να εμφανίσετε σε μεταγενέστερο χρόνο τις λειτουργίες που αποθηκεύσατε, πιέστε το ♡ : Η οθόνη εμφανίζει τη λίστα αγαπημένων σας λειτουργιών.



Πατήστε το + ή το — για να επιλέξετε τη λειτουργία και επιβεβαιώστε πατώντας το ✓ , στη συνέχεια πατήστε το ▷ για ενεργοποίηση.

. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- **SMARTCLEAN**

πατήστε το ⏱ για να εμφανιστεί στην οθόνη το "Smart Clean".



πατήστε ▷ για ενεργοποίηση της λειτουργίας: η οθόνη θα σας προτρέψει να κάνετε όλες τις ενέργειες που απαιτούνται για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα καθαρισμού: Ακολουθήστε τις οδηγίες και στη συνέχεια πατήστε ✓ όταν ολοκληρωθεί. Όταν ολοκληρωθούν όλα τα βήματα, όταν απαιτείται πατήστε το ▷ για ενεργοποίηση του κύκλου καθαρισμού.

Σημείωση: Συνιστάται να μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού για να αποφύγετε την απώλεια ατμού που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα καθαρισμού.

Το κατάλληλο μήνυμα θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος. Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε και στεγνώστε τις εσωτερικές επιφάνειες με ένα πανί ή σφουγγάρι.

• ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ

Η λειτουργία αποστράγγισης επιτρέπει την αποστράγγιση του νερού προκειμένου να αποφευχθεί η συσσώρευση στον λέβητα. Αυτό το προϊόν έχει αναπτυχθεί για να εκτελεί αυτόματα έναν κύκλο αποστράγγισης μόλις σταματήσει/τερματιστεί το ψήσιμο. Περίπου 30 λεπτά μετά τη διακοπή/λήξη του ψησίματος, ο φούρνος θα αποστραγγίσει αυτόματα το σύστημα, μετακινώντας το υπόλοιπο νερό στο συρτάρι (προσέξτε να μην αφαιρέσετε το συρτάρι μετά το ψήσιμο). Μόλις γίνει αυτό, το συρτάρι μπορεί να εξαχθεί και να αδειάσει.

Συνιστούμε να αδειάσετε το συρτάρι αμέσως μόλις ολοκληρωθεί η αποστράγγιση, μετά τον κύκλο ψησίματος.

Εάν χρειάζεται, μια χειροκίνητη αποστράγγιση μπορεί σε κάθε περίπτωση να εκτελεστεί από τον χρήστη ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες.



Επιλέξτε τη λειτουργία "Αποστράγγιση" με το συρτάρι νερού σωστά τοποθετημένο στο φούρνο, πατήστε ▷ και περιμένετε να εκτελεστεί αυτόματα ο κύκλος. Η μέση διάρκεια για την πλήρη αποστράγγιση του φορτίου είναι περίπου ένα λεπτό. Μόλις γίνει αυτό, το συρτάρι μπορεί να εξαχθεί και να αδειάσει.

Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί αυτή η ενέργεια προτού παρέλθουν 30 λεπτά από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που ενεργοποιήθηκε το προϊόν). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί το ακόλουθο μήνυμα "ΤΟ ΝΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΖΕΣΤΟ"

• ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ

Αυτή η ειδική λειτουργία, όταν ενεργοποιείται σε τακτικά διαστήματα, σας επιτρέπει να διατηρείτε το κύκλωμα ατμού στη βέλτιστη κατάσταση. Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ακολουθήστε όλα τα βήματα που υποδεικνύονται στην οθόνη και πιέστε ▷ όταν ολοκληρωθεί για να ξεκινήσει κάθε φάση. Η μέση διάρκεια της πλήρους λειτουργίας είναι περίπου 100 λεπτά.

Σημείωση: Αν διακοπεί αυτή η λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, ο πλήρης κύκλος καθαρισμού αλάτων πρέπει να επαναληφθεί.

Η οθόνη θα σας υποδείξει πότε είναι ώρα να εκτελέσετε έναν κύκλο αφαλάτωσης (δείτε τον παρακάτω πίνακα).

ΜΗΝΥΜΑ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ	ΣΗΜΑΣΙΑ
<ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ> Εμφανίζεται μετά από περίπου 15 ώρες κύκλων ατμού*	Συνιστάται η εκτέλεση ενός κύκλου αφαίρεσης αλάτων.
<ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΣΤΕ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ> Εμφανίζεται μετά από περίπου 20 ώρες κύκλων ατμού*	Η αφαλάτωση είναι υποχρεωτική. Δεν είναι δυνατή η διεξαγωγή ενός κύκλου με ατμό έως ότου διεξαχθεί ένας κύκλος αφαίρεσης αλάτων.

*λαμβάνοντας υπόψη την προεπιλεγμένη τιμή (4 - Hard) του επιπέδου σκληρότητας του νερού. Ο αριθμός των ωρών κύκλων ατμού που πρέπει να περάσουν πριν εμφανιστούν τα μηνύματα Αφαλάτωσης εξαρτάται από το επίπεδο σκληρότητας του νερού που έχει οριστεί στη συσκευή.

Η διαδικασία καθαρισμού αλάτων μπορεί επίσης να εκτελεστεί όποτε ο χρήστης επιθυμεί έναν βαθύτερο καθαρισμό του εσωτερικού κυκλώματος ατμού.

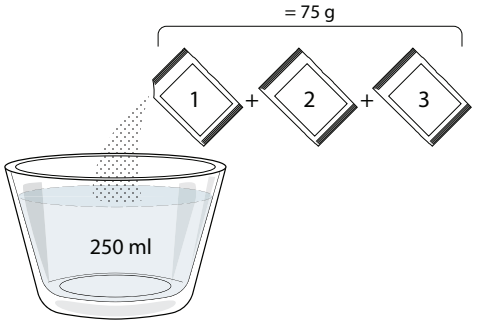
Πριν από την εκτέλεση της φάσης αφαλάτωσης, η συσκευή θα ελέγξει εάν υπάρχει υπολειπόμενο νερό στον λέβητα και θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί ένας κύκλος αποστράγγισης, εάν χρειάζεται. Σε αυτήν την περίπτωση, θα πρέπει να αδειάσετε το συρτάρι μετά τον κύκλο αποστράγγισης, πριν συνεχίσετε με τη φάση αφαίρεσης αλάτων.

Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί αυτή η ενέργεια προτού παρέλθουν 30 λεπτά από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που

ενεργοποιήθηκε το προϊόν). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί το ακόλουθο μήνυμα "ΤΟ ΝΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΖΕΣΤΟ".

» **ΦΑΣΗ 1/2: ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ (70 ΛΕΠΤΑ)**

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη <ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ 0,25 L ΔΙΑΛΥΜΑΤΟΣ>, ρίξτε το διάλυμα απομάκρυνσης αλάτων στο συρτάρι. Για καλύτερα αποτελέσματα αφαλάτωσης συνιστούμε να γεμίζετε τη δεξαμενή με διάλυμα αποτελούμενο από 75 g του συγκεκριμένου προϊόντος WPRO και 250 ml πόσιμο νερό. Βεβαιωθείτε ότι το διάλυμα διαλύεται πλήρως στο νερό, ώστε να μη μείνει κανένα υπόλειμμα. Το καθαριστικό αλάτων WPRO είναι το προτεινόμενο επαγγελματικό προϊόν για τη διατήρηση της βέλτιστης απόδοσης της λειτουργίας του ατμού στο φούρνο. Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα **www.whirlpool.eu**. Η Whirlpool δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε ζημιά που μπορεί να προκληθεί από η χρήση άλλων προϊόντων καθαρισμού που διατίθενται στην αγορά.



Μόλις ρίξετε το διάλυμα αφαλάτωσης στο συρτάρι, πατήστε ▷ για να ξεκινήσει η κύρια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων. Κατά τις φάσεις καθαρισμού αλάτων δεν είναι απαραίτητο να στέκεστε μπροστά στη συσκευή. Μετά την ολοκλήρωση κάθε φάσης, θα ακουστεί μια ηχητική επιβεβαίωση και στην οθόνη θα εμφανιστούν οι οδηγίες για να προχωρήσετε στην επόμενη φάση.

Μόλις ολοκληρωθεί η φάση καθαρισμού των αλάτων, ο λέβητας πρέπει να αποστραγγιστεί: Το διάλυμα αφαλάτωσης που χρησιμοποιείται κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης θα χυθεί στο εξαγόμενο συρτάρι.

» **ΦΑΣΗ 2/2: ΞΕΠΛΥΜΑ (30 λεπτά.)**

Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αφαίρεσης αλάτων από το συρτάρι και το κύκλωμα ατμού, πρέπει να γίνει ο κύκλος ξεπλύματος. Όταν εμφανιστεί στην οθόνη <ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ 0,25 L ΝΕΡΟ> γεμίστε τη δεξαμενή με 0,25 L πόσιμο νερό και, στη συνέχεια, πατήστε ▷ για να ξεκινήσει το ξέβγαλμα. Μην απενεργοποιείτε τον φούρνο μέχρι να ολοκληρωθούν όλα τα βήματα που απαιτούνται από τη λειτουργία.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα «Η ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΗΚΕ», πατήστε ΟΚ για επιβεβαίωση.

Οι λειτουργίες μαγειρέματος δεν μπορούν να ενεργοποιηθούν κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού. Σημείωση: Στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα μήνυμα για να σας υπενθυμίζει την τακτική διενέργεια της εργασίας αυτής.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων, προτείνεται το στέγνωμα του φούρνου από πιθανά υπολείμματα νερού. Τώρα θα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ατμού.

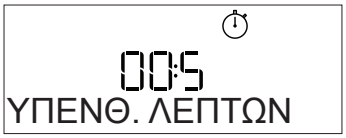
Σημείωση: κατά τη διάρκεια του κύκλου αφαίρεσης αλάτων, ενδέχεται να ακουστεί κάποιος θόρυβος, καθώς οι αντλίες του φούρνου είναι ενεργοποιημένες για να εξασφαλιστεί η βέλτιστη απόδοση αφαίρεσης αλάτων.

Μόλις ξεκινήσει ο κύκλος συντήρησης, μην αφαιρείτε το συρτάρι εκτός εάν ζητηθεί από τη συσκευή.

. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΠΤΩΝ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, η οθόνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως χρονοδιακόπτης. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σβηστός και μετά πατήστε το + ή το — : Στην οθόνη αναβοσβήνει το εικονίδιο ⏱ .

Πατήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια που χρειάζεστε και στη συνέχεια πατήστε το ✓ για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.



Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις η υπενθύμιση λεπτών ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημείωση: Ο μετρητής λεπτών δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος. Πιέστε το + ή το — για αλλαγή του επιλεγμένου χρόνου στο χρονοδιακόπτη.

Μόλις ενεργοποιηθεί η υπενθύμιση λεπτών, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.

Πιέστε το ⏻ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο, στη συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία.
Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει να μετράει αντίστροφα χωρίς να παρεμβάλλεται με την ίδια τη λειτουργία.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, δεν μπορείτε να δείτε το μετρητή λεπτών (εμφανίζεται μόνο το εικονίδιο ⏱), ωστόσο, η αντίστροφη μέτρηση συνεχίζεται. Για εμφάνιση της οθόνης υπενθύμισης λεπτών πατήστε το ⏻ για διακοπή της τρέχουσας ενεργής λειτουργίας.

. ΚΛΕΙΔ.ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, κρατήστε πατημένο το ⏮ για τουλάχιστον πέντε δευτερόλεπτα. Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.



Σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη διάρκεια του ψησίματος. Για λόγους ασφάλειας, μπορεί να σβήσει οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί ⏻ .

6th sense ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΓΥΡΙΣΜΑ (χρόνος ψησίματος)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ	
ΛΑΖΑΝΙΑ	—	0,5 - 3 kg	—	2	
ΚΡΕΑΣ	Ψητό μοσχάρι	0,6 - 2 kg	—	3	
	Χάμπουργκερ	1,5 - 3 cm	3/5	5	4
	Ψητά	0,6 - 2,5 kg	—	3	
	Ψητό κοτόπουλο	0,6 - 3 kg	—	2	
	Φιλέτο και στήθος	1 - 5 cm	2/3	5	4
ΨΑΡΙΑ	Φιλέτα ψαριού	0,5 - 3 (cm)	—	3	2
	Φιλέτα-κατεψυγμ.	0,5 - 3 (cm)	—	3	2
ΛΑΧΑΝΙΚΆ	Πατάτες	0,5 - 1,5 kg	—	3	
	Λαχανικά-ψητά	0,5 - 1,5 kg	—	3	
	Λαχανικά-ογκρατέν	ένας δίσκος	—	3	
ΚΕΪΚ & ΓΛΥΚΑ	Αφράτο κέικ	0,5 - 1,2 kg	—	3	
	Cookies	0,2 - 0,6 kg	—	3	
	Τάρτα	0,4 - 1,6 kg	—	3	
	Αλμυρα κεικ	0,8 - 1,2 kg	—	2	
ΠΙΤΣΑ ΚΑΙ ΨΩΜΙ	Λεπτή πίτσα	στρογγυλό - δίσκος	—	2	
	Παχιά πίτσα	στρογγυλό - δίσκος	—	2	
	Κατεψυγμ. πίτσα	1 - 4 στρώσεις	—	2	
	Ψωμάκια	60 - 150 γρ. το καθένα	—	3	
	Μεγάλο ψωμί	0,7 - 2,0 kg	—	2	

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Σχάρα	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Air fry

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΕΞΑΝ. ΑΕΡΑ+ΑΤΜΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Κουλουράκια / Μπισκότα	ΑΤΜΟΣ 1	Ναι	140 - 150	35 - 55	3
Μικρό κέικ / Μάφιν	ΑΤΜΟΣ 1	Ναι	160 - 170	30 - 40	3
Κέικ που φουσκώνουν	ΑΤΜΟΣ 1	Ναι	170 - 180	40 - 60	2
Αφράτο κέικ	ΑΤΜΟΣ 1	Ναι	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia (Φοκάτσια)	ΑΤΜΟΣ 1	Ναι	200 - 220	20 - 40	3
Καρβέλι	ΑΤΜΟΣ 1	Ναι	170 -180	70 - 100	3
Μικρό ψωμί	ΑΤΜΟΣ 1	Ναι	200 - 220	30 - 50	3
Μπαγκέτες	ΑΤΜΟΣ 1	Ναι	200 - 220	30 - 50	3
Ψητές πατάτες	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	200 - 220	50 - 70	3
Αρνί / Μοσχάρι / 1 kg	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	180 - 200	60 - 100	3
Μοσχαρίσιο / Βοδινό / (κομμάτια)	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	160 - 180	60-80	3
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1 kg	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	200 - 220	40 - 50	3
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 2 kg	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	200	55 - 65	3
Αρνί ψητό	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	180 - 200	65 - 75	3
Βραστό κότσι	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	160 - 180	85 - 100	3
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια 1 - 1,5 kg	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	200 - 220	50 - 70	3
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια (κομμάτια)	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	200 - 220	55 - 65	3
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	180 - 200	25 - 40	3
Φιλέτο ψαριού	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	180 - 200	15 - 30	3

ΑΞΕΣΟΥΑΡ						
	Σχάρα	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Air fry

ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		650-850 γρ.	Ναι	200	25 - 30	L4  L1
Σπιτικές πατάτες τηγανιτές		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 40	L4  L1
Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα		400 γρ.	Ναι	200	15 - 20	L4  L1
Ανάμικτα λαχανικά		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 30	L4  L1
Κοτομπουκιές		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	L4  L1
Στήθος Κοτόπουλου Παναρισμένο		1 - 4 cm	Ναι	200	20 - 40	L4  L1
Κατεψυγμένα μπαστουνάκια ψαριού		500 γρ.	Ναι	220	15 - 20	L4  L1
Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 cm	Ναι	220	20 - 50	L4  L1

Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε το λάδι ομοιόμορφα.

Προτείνουμε να προσθέσετε έναν άδειο δίσκο στο L1 για να μαζέψετε τυχόν υπολείμματα λίπους που προέρχονται από τον δίσκο Air fry κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, ανακατέψτε το φαγητό στη μέση του προτεινόμενου χρόνου μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	 Συμβατικό	 Εξαναγκασμένος αέρας	 Ψήσιμο στον φούρνο με αέρα	 Γκριλ	 Turbo Grill	 Εξαναγκασμένος αέρας ECO	 Air fry

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/ αφράτα κέικ		Ναι	170	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	4 1
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	160 – 200	30 - 85	3
		Ναι	160 – 200	35 - 90	4 1
Μπισκότα / Κουλουράκια		Ναι	150	20 - 40	3
		Ναι	140	30 - 50	4
		Ναι	140	30 - 50	4 1
		Ναι	135	40 - 60	5 3 1
Μικρά κέικ / Μάφιν		Ναι	170	20 - 40	3
		Ναι	150	30 - 50	4
		Ναι	150	30 - 50	4 1
		Ναι	150	40 - 60	5 3 1
Σουδάκια		Ναι	180 - 200	30 - 40	3
		Ναι	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ναι	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	3
		Ναι	90	130 - 150	4 1
		Ναι	90	140 - 160 *	5 3 1
Πίτσα / Ψωμί / Focaccia (Φοκάτσια)		Ναι	190 - 250	15 - 50	2
		Ναι	190 - 230	20 - 50	4 1
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	3
		Ναι	250	10 - 20	4 1
		Ναι	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κις)		Ναι	180 - 190	45 - 55	3
		Ναι	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	3
		Ναι	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ναι	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Συμβατικό	Εξαναγκασμένος αέρας	Ψήσιμο στον φούρνο με αέρα	Γκριλ	Turbo Grill	Εξαναγκασμένος αέρας ECO	Air fry

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΡΑΦΙ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Λαζάνια / Φλαν / Ζυμαρικά / Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	3
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	3
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	3
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		Ναι	190 - 200	80 - 130	2
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτα, ολόκληρα)		Ναι	180 - 200	40 - 60	3
Γεμιστά λαχανικά (tomatoes, courgettes, aubergines) ((τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες))		Ναι	180 - 200	50 - 60	2
Φρυγανισμένο ψωμί		—	3 (υψηλή)	3 - 6	5
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		—	2 (μεσαία)	20 - 30 **	4 3
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ		—	2- 3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30 **	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		—	2 (μεσαία)	55 - 70 ***	2 1
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		—	2 (μεσαία)	60 - 90 ***	3
Ψητές πατάτες		—	2 (μεσαία)	35 - 55 ***	3
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10 - 25	3
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5) / λαζάνια (Επίπεδο 3) / κρέας (Επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	5 3 1
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 *	4 1
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 100 *	4 1
Ψάρι και Vegetebles (λαχανικά)		Ναι	180	30 - 50 *	4 1
Γεμιστά κομμάτια ψητά		—	200	80 - 120 *	3
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)		—	200	50 - 100 *	3

* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.
** Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.
*** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού.

Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται).

Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται.

Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές.

Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Σχάρα	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Air fry

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.
Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/ διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.
Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

. Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί με μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

. Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

. Μετά από κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και μετά καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμα ζεστός, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ή τους λεκέδες από τα τρόφιμα. Για να στεγνώσει τυχόν υγρασία που δημιουργήθηκε λόγω ψησίματος φαγητού με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τον με ένα ύφασμα ή ένα σφουγγάρι.

. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Smart Clean" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.

. Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

. Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

Προσοχή: Το συρτάρι νερού δεν είναι κατάλληλο για χρήση στο πλυντήριο πιάτων: κίνδυνος ζημιάς!

Στο τέλος κάθε κύκλου ψησίματος με ατμό, μετά από περίπου 30 λεπτά ο φούρνος εκτελεί αυτόματα έναν κύκλο αποστράγγισης διάρκειας περίπου ενός λεπτού, μεταφέροντας έτσι όλο το νερό του συστήματος στο εξαγόμενο συρτάρι. Μόλις ολοκληρωθεί η αυτόματη αποστράγγιση, προχωρήστε ως εξής:

1. Πιέστε το επάνω μέρος του μπροστινού καπακιού του συρταριού, που υποδεικνύεται με μια εσοχή, για να τραβήξετε προς τα έξω τη λαβή
2. Πιάστε τη λαβή και τραβήξτε έξω το συρτάρι νερού.
3. Αφαιρέστε το καπάκι του συρταριού νερού.
4. Αδειάστε το συρτάρι νερού και καθαρίστε το.
5. Στεγνώστε τα διάφορα εξαρτήματα χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί.
6. Εάν είναι απαραίτητο, αφήστε το συρτάρι να στεγνώσει στον αέρα χωρίς να το κλείσετε με το καπάκι.
7. Επανατοποθετήστε το καπάκι του συρταριού νερού.
8. Τοποθετήστε ξανά το πλυμένο και στεγνωμένο αφαιρούμενο συρτάρι νερού στη θήκη του, φροντίζοντας να το σπρώξετε μέχρι κάτω
9. Πατήστε το κάτω μέρος του μπροστινού καπακιού του συρταριού για να επανατοποθετήσετε τη λαβή.

Σημείωση: Εάν χρειάζεται, μπορεί να πραγματοποιηθεί ένας μη αυτόματος κύκλος αποστράγγισης: πατήστε το εικονίδιο Καθαρισμός στον πίνακα Διεπαφής Χρήστη και με πλοήγηση με τα πλήκτρα + και - επιλέξτε Αποστράγγιση και πατήστε το εικονίδιο ✓ για να ξεκινήσετε. Ο φούρνος θα στραγγίσει το νερό στο σύστημα, μεταφέροντάς το στο εξαγόμενο συρτάρι.

Σημείωση: Αποφύγετε να αφήνετε το νερό στο σύστημα για περισσότερες από 2 ημέρες.

Χρησιμοποιείτε μόνο νερό σε θερμοκρασία δωματίου όταν γεμίζετε το συρτάρι νερού: το ζεστό νερό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του κυκλώματος ατμού. Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό.

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ

Για να διασφαλίσετε ότι ο φούρνος λειτουργεί πάντα με άριστη απόδοση και για να βοηθήσετε να προληφθεί ο σχηματισμός αλάτων με το χρόνο, συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τακτικά τις λειτουργίες "Αποστράγγιση" και "Καθαρισμός αλάτων".

Μετά από μια μεγάλη περίοδο χωρίς να χρησιμοποιείται η λειτουργία "Εξαναγκ. αέρα + Ατμός", προτείνεται να ενεργοποιηθεί ένας κύκλος ψησίματος με τον φούρνο άδειο γεμίζοντας εντελώς το δοχείο.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΩΤΟΣ

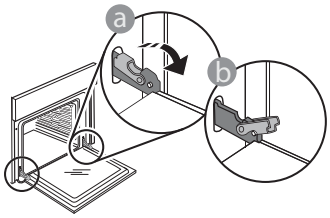
1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
3. Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Λαμπτήρες αλογόνου 40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι. Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

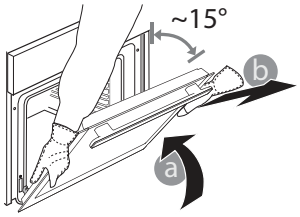
- Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

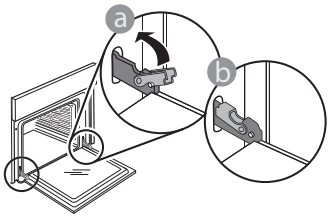
1. **Για να αφαιρέσετε την πόρτα**, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



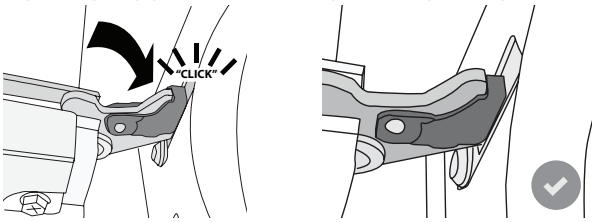
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.
   Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



3. **Επανατοποθετήστε την πόρτα** μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.
4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



   Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.



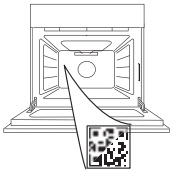
5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Η λειτουργία δεν ξεκινάει.	Ο τρόπος λειτουργίας επίδειξης βρίσκεται σε εξέλιξη.	Ανοίξτε το "ΔΟΚΙΜΗ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Το φως σβήνει.	Η λειτουργία "ECO" είναι ενεργοποιημένη "On".	Ανοίξτε το "ECO" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Δεν ανοίγει η πόρτα.	Βρίσκεται σε εξέλιξη κύκλος καθαρισμού.	Περιμένετε να ολοκληρωθεί η λειτουργία και να κρυώσει ο φούρνος.
Ενεργοποίηση αντλίας αποστράγγισης λίγα λεπτά μετά το τέλος/διακοπή του κύκλου ατμού	Αναμενόμενη αυτόματη αποστράγγιση νερού	Δεν χρειάζεται καμία ενέργεια.

Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας
- Την ιστοσελίδα μας **docs.whirlpool.eu**
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



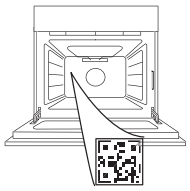
Whirlpool

400011669598 REV. A

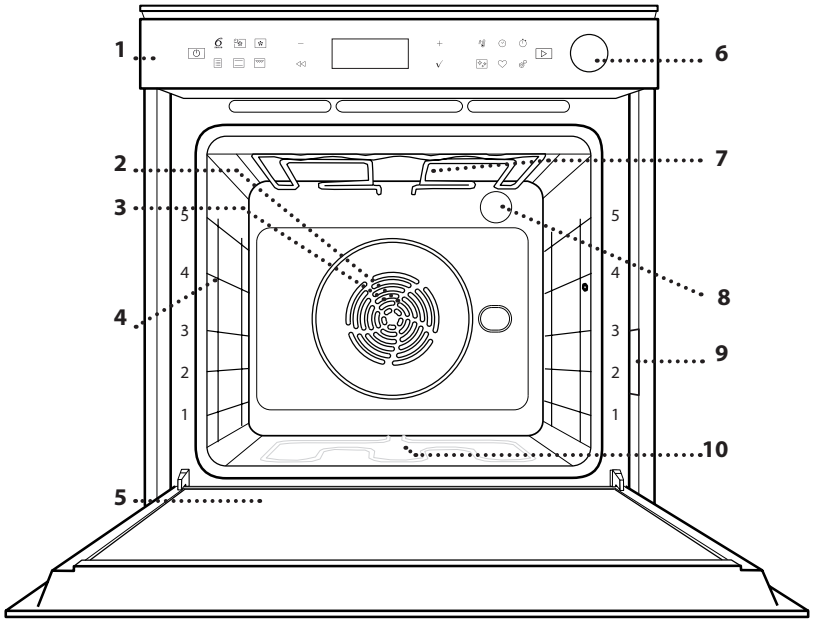
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IERĪCI!
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, reģistrējiet savu ierīci vietnē **www.whirlpool.eu/register**

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

LAI IEGŪTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET KVADRĀTKODU UZ IERĪCES

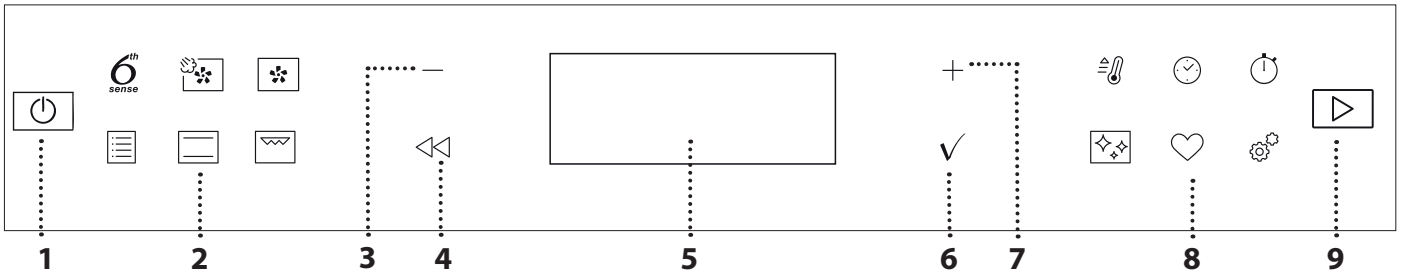


PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Ūdens atvilktne
7. Augšējais sildelements/grils
8. Apgaismojuma spuldze
9. Datu plāksnīte (nenoņemt)
10. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. IESLĒGT/IZSLĒGT
Lai ieslēgtu vai izslēgtu krāsni un apturētu aktīvo funkciju, nospiediet ilgi.

2. TIEŠĀ PIEKĻUVE FUNKCIJĀM
Lai ātri piekļūtu funkcijai un izvēlnei.

3. NAVIGĀCIJAS POGA MĪNUSS
Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību samazināšanai.

4. ATPAKAĻ
Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna.
Ļauj mainīt iestatījumus gatavojot.

5. DISPLEJS
Lai nekavējoties palaistu funkciju.

6. APSTIPRINĀT
Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

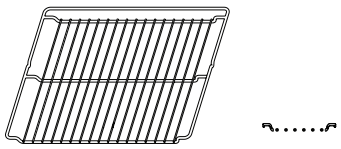
7. NAVIGĀCIJAS POGA PLUSS
Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību palielināšanai.

8. TIEŠĀ PIEKĻUVE OPCIJĀM/ FUNKCIJĀM
Lai ātri piekļūtu funkcijām, darbības laikam, iestatījumiem un izlasei.

9. PALAIST
Lai palaistu funkciju, izmantojot īpašus vai pamata iestatījumus.

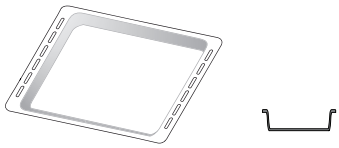
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



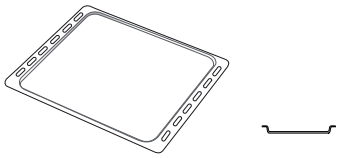
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠĶIDRUMU SAVĀKŠANAS PAPLĀTE



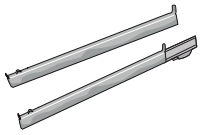
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

CEPEŠPANNA



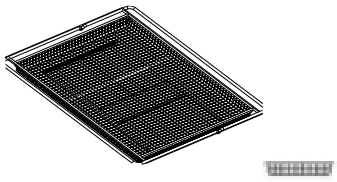
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

CEPŠANAS AR GAISU PAPLĀTE*



Izmantojiet pārtikas produktu gatavošanai ar cepšanas ar gaisu funkciju, novietojot cepšanas paplāti zemākā līmenī, lai tajā tiktu savāktas iespējamās drupačas un nopilējušais šķidrums.

To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; Lai pasūtītu un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai skatiet vietni **www.whirlpool.eu**.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stiepļu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

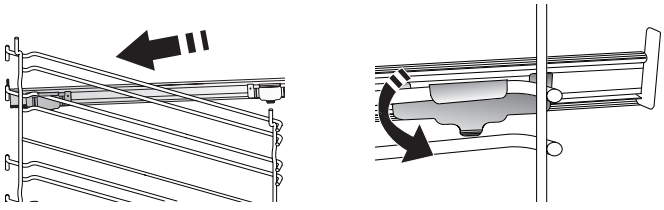
PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- Lai izņemtu plauktu stiprinājumus, paceliet tos un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.
- Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA IR KOMPLEKTĀ)

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā. Lai fiksētu vadotni, stingri piespiediet stiprinājuma apakšdaļu pret plauktu vadotni. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.



Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNKCIJAS

6th SENSE

Šīs funkcijas nodrošina pilnīgi automātisku visu veidu produktu gatavošanu (piemēram, lazanju, gaļu, zivis, dārzeņus, pīrāgus un konditorejas izstrādājumus, sāļās kūkas, maizi, picu).

Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem attiecīgajā ēdienu gatavošanas tabulā.

FORC.CIRKUL. + TVAIKS

Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patīkami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Lai rezultāts būtu labāks, iesakām maizei un desertiem izvēlēties līmeni STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms), bet zivīm un dārzeņiem — STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms).

FORC.CIRKUL.

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

TRADICIONĀLĀS FUNKCIJAS

- **KONVEKCIJA**

  Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

- **TURBO GRILL**

  Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

- **SALDĒTS ĒDIENS**

  Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsni nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

- **ĪPAŠAS FUNKCIJAS**

  » **AIR FRY**

  Izmantojot šo funkciju, var pagatavot frī kartupeļus, vistas nagetus un citus produktus, lietojot mazāk eļļas un padarot tos patīkami kraukšķīgus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Labākus gatavošanas rezultātus var sasniegt, tikai lietojot gatavošanas ar gaisu paplāti (tiek nodrošināta dažiem modeļiem). Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Lai novērstu nevienmērīgu cepšanu, nelietojiet vairāk par vienu paplāti.

  » **RAUDZĒŠANA**

  Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

  » **DEFROST (ATLAIDINĀT)**

  Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta. Neizpakojiet ēdienu, lai nepieļautu tā izžūšanu no ārpuses.

  » **KEEP WARM**

  Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

  » **EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA**

  Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo ECO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

KONVEKCIONĀLĀ

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

GRILL

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

TIMERS (TAIMERI)

Funkciju darbības laika rediģēšanai.

MINUTEMINDER (TAIMERIS)

Laika skaitīšanai, neaktivizējot nevienu funkciju.

TĪRĪŠANA

- **IZLIEŠANA**

  Gatavošanas nodalījuma žāvēšanai un tajā esošā liekā ūdens izliešanai, ja ierīce noteiktu laiku netiek lietota.

- **ZVINU TĪRĪŠANA**

  Lai atbrīvotu gatavošanas nodalījumu no kaļķakmens nogulsnēm. Mēs iesakām regulāri izpildīt šo funkciju. Ja tas netiek darīts, ekrānā parādīsies paziņojums, kas atgādinās iztīrīt krāsni.

- **SMART CLEAN**

  Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksta.

IESTATĪJUMI

Mikroviļņu krāsns iestatījumu pielāgošanai.

Ja ir aktivizēts režīms "EKO", lai taupītu enerģiju, samazināsies displeja spilgtums un apgaismojums izslēgsies pēc 1 minūtes. Tas tiks automātiski ieslēgts, kad tiks nospiesta kāda no pogām. Kad ir ieslēgta funkcija "DEMO", visas komandas ir aktīvas un izvēlnes pieejamas, bet plīts netiek sildīta. Lai izslēgtu šo režīmu, izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).

Atlasot "IESTATĪJUMI", ierīce izslēdzas un pārslēdzas atpakaļ stāvoklī, kādā tā bija pirmajā ieslēgšanas reizē. Visi iestatījumi tiks izdzēsti.

IZLASE

Lai piekļūtu 10 izlases funkcijām.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. VALODAS ATLASE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks: Displejā tiks parādīts "English" (Angļu).



Nospiediet + vai —, lai ritinātu pieejamo valodu izvēlni, un atlasiet vēlamo.
Nospiediet ✓, lai apstiprinātu izvēli.

Lūdzu, ņemiet vērā: Vēlāk valodu var mainīt, nospiežot ⚙, lai izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasītu iespēju "VALODA".

2. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

Cepeškrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektroenerģiju, kas atbilst mājas tīklam ar vairāk nekā 3 kW jaudu (16): Ja jūsu mājsaimniecībā izmanto mazāku elektrotīkla jaudu, šī vērtība būs jāsamazina (13).



Nospiediet + vai —, lai atlasītu 16 "High" (Daudz) vai 13 "Low" (Maz) un nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

3. IESTATIET LAIKU

Kad jauda izvēlēta, jāiestata pašreizējais laiks: Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmē stundas.



Nospiediet + vai —, lai iestatītu stundas, un nospiediet ✓: Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmē minūtes.
Nospiediet + vai —, lai iestatītu minūtes, un nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc ilgstošāka energoapgādes pārtraukuma laiks būs jāiestata atkārtoti. Nospiežot ⚙, izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasiet "PULKSTENIS".

4. ŪDENS CIETĪBAS LĪMEŅA IESTATĪŠANA

Lai cepeškrāsns darbotos efektīvi un tiktu garantēts, ka tā regulāri rādīs paziņojumu lietotājam par atkaļķošanas cikla veikšanas nepieciešamību, ir svarīgi iestatīt pareizu ūdens cietības līmeni. Lai to iestatītu, ieslēdziet cepeškrāsni, nospiežot ⏻, nospiediet iestatījumu pogu ⚙ un izmantojiet navigācijas pogu + un —, lai atlasītu "WATER HARDNESS" (Ūdens cietība). Nospiediet ✓, lai apstiprinātu. Izmantojiet navigācijas pogu + un —, lai atlasītu jūsu apgabalam atbilstošu ūdens cietības līmeni, pamatojoties uz šo tabulu:

ŪDENS CIETĪBAS PAKĀPES TABULA				
Pakāpe		°dH Vācijas mērvienība	°fH Francijas mērvienība	°Clark Angļu (Klarka) grādi
1	Ļoti mīksts	0-6	0-10	0-7
2	Mīksts	7-11	11-20	8-14
3	Vidus	12-16	21-29	15–20
4	Ciets	17-34	30-60	21-42
5	Ļoti ciets	35-50	61-90	43-62

Nospiediet ✓ ,ai apstiprinātu.
Iepriekš iestatītā ūdens cietības pakāpe ir "Hard" (Ciets).

5. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir parasta parādība.
Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Krāsni ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, "Piespiedu gaisa cirkulācija" vai "Cepšana ar konvekciju").

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Nospiediet [⏲], lai ieslēgtu mikroviļņu krāsni: displejā būs redzama pēdējā izmantotā galvenā funkcija vai galvenā izvēlne.

Funkcijas var atlasīt, nospiežot kādas galvenās funkcijas ikonu vai ritinot izvēlni: Lai izvēlētos kādu no izvēlnes vienumiem (ekrānā tiks parādīts pirmais pieejamais vienums), nospiediet + vai —, lai atlasītu vēlamo vienumu, un pēc tam nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsit secīgi mainīt. Nospiežot ⏪, varēsiet vēlreiz mainīt iepriekšējo iestatījumu.

TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS / TVAIKA LĪMENIS



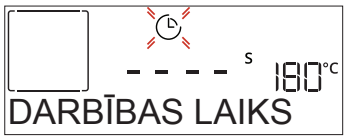
Kad displejā mirgo vērtība, nospiediet + vai —, lai to mainītu, pēc tam nospiediet ✓, lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamos iestatījumus (ja iespējams).

Tādā pašā veidā ir iespējams iestatīt grilēšanas līmeni: Ir trīs noteikti grilēšanas jaudas līmeņi: 3 (augsta intensitāte), 2 (vidēja), 1 (zema).

Izmantojot funkciju "Piespiedu gaisa cirkulācija un Tvaiks", varat atlasīt tvaika daudzumu ar šādām vērtībām: STEAM 1, (1. tvaicēšanas režīms), STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms).

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad funkcija ieslēgta, varat mainīt temperatūru/grilēšanas līmeni, izmantojot + vai —.

DARBĪBAS LAIKS



Kad displejā mirgo ikona ◷ nospiediet + vai —, lai iestatītu vajadzīgo gatavošanas laiku, un nospiediet ✓, lai apstiprinātu. Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata (bez taimera): Nospiediet ✓ vai [▷], lai apstiprinātu un ieslēgtu funkciju. Atlasot šo režīmu, nevarat ieprogrammēt aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot ◷ : nospiediet + vai —, lai to mainītu un tad nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

BEIGU LAIKS (SĀKUMA AIZKAVE)

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku. Displejā redzams pašreiz iestatītais beigu laiks un mirgo ◷ ikona.



Nospiediet + vai —, lai iestatītu laiku, kad gatavošanai vajadzētu beigties, tad nospiediet ✓, lai apstiprinātu, un palaidiet funkciju. Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Lūdzu, ņemiet vērā: Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns iepriekšējās uzsildīšanas fāze: Krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā. Gaidīšanas laikā varat nospiest + vai —, lai mainītu ieprogrammēto gatavošanas beigu laiku, vai nospiest ⏪, lai mainītu citus iestatījumus. Nospiežot ◷, lai vizualizētu informāciju, iespējams pārslēgties starp beigu laiku un ilgumu.

. 6th SENSE

Šīs funkcijas automātiski atlasa piemērotāko gatavošanas režīmu, temperatūru un gatavošanas vai cepšanas ilgumu visiem pieejamiem ēdieniem.

Kad nepieciešams, vienkārši norādiet pārtikas produktu īpašības, lai iegūtu optimālu rezultātu.

SVARS / AUGSTUMS / PICA (APAĻŠ TRAUKS, KĀRTAS)



Lai pareizi iestatītu funkciju, rīkojieties saskaņā ar norādījumiem displejā. Kad norādīts, nospiediet + vai —, lai iestatītu vajadzīgo vērtību, un tad nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

GATAVĪBA / APBRŪNINĀŠANA

Dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt gatavības līmeni.



Kad tiek parādīta uzvedne, nospiediet + vai —, lai atlasītu vēlamo līmeni no nedaudz apcepts (-1) līdz labi izcepts (+1). Nospiediet ✓ vai [▷], lai apstiprinātu un ieslēgtu funkciju.

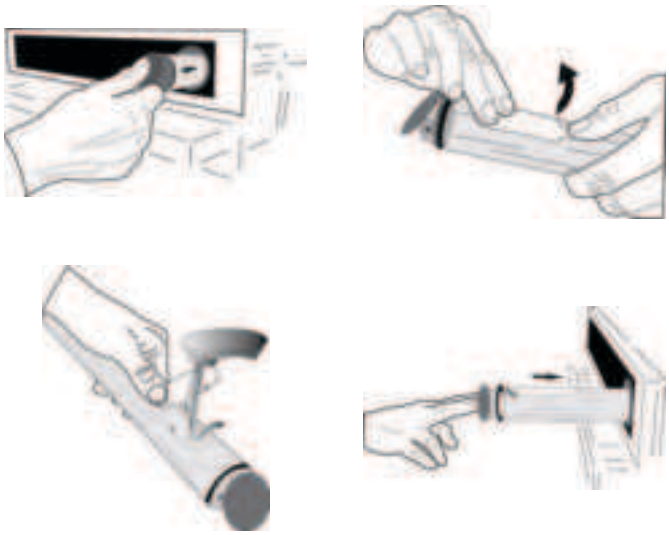
Tāpat, ja paredzēts, dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt apbrūnināšanas līmeni no nedaudz apbrūnināts (-1) līdz labi apbrūnināts (+1).

. GATAVOŠANA AR TVAIKU

Atlasot iespēju "Piespiedu gaisa cirkulācijas un tvaika režīms" vai kādu no vairākām 6th Sense īpašajām receptēm, varat gatavot jebkura veida ēdienu ar tvaiku. Tvaiks produktos izplatās ātrāk un vienmērīgāk salīdzinājumā tikai ar karstu gaisu, ko parasti izmanto standarta funkcijās: tādējādi tiek samazināts gatavošanas laiks, saglabājot vērtīgās uzturvielas un nodrošinot izcilu, patiesi garšīgu rezultātu visām kulinārijas receptēm. Gatavojot ar tvaiku, cepeškrāsns durvīm vienmēr ir jābūt aizvērtām.

Lai turpinātu gatavot ar tvaiku, būs nepieciešams uzpildīt ūdeni tvertnē, kas atrodas cepeškrāsns iekšpusē, izmantojot vadības paneļa izvelkamo atvilktni.

Kad displejā tiek parādīts pieprasījums "ADD WATER" (Pievienot ūdeni), atveriet atvilktni, nospiežot slīpo vāciņu. Kad atvilktne ir atvilkta, atveriet tās vāciņu un lēni ielejiet nedaudz dzeramā ūdens, kamēr tā līmenis ir līdz atbilstošajai atzīmei displejā (1. LĪMENIS - 160 ml vai 2. LĪMENIS - 300 ml, atkarībā no atlasītās funkcijas). Jebkurā gadījumā nepiepildiet atvilktni virs 2. līmeņa atzīmes. Aizveriet atvilktni, uzmanīgi bīdot to paneļa virzienā, līdz atvilktne ir pilnībā aizvērta. Atvilktnei jābūt vienmēr aizvērtai, izņemot ūdens iepildes laikā.



Ja gatavošanas cikli ir garāki, pēc pirmās uzpildīšanas, kad ūdens tvertne ir iztukšota, iespējams, to vajadzēs uzpildīt vēlreiz, lai pabeigtu ciklu: cepeškrāsnī tiks rādīts paziņojums, ja tas būs nepieciešams. Neuzpildiet atvilktni, kad cepeškrāsns ir izslēgta vai kamēr displejā netiek parādīta attiecīga norāde. Iesakām iztukšot atvilktni pēc gatavošanas, izmantojot tvaika ciklu.

3. START THE FUNCTION (FUNKCIJAS IESLĒGŠANA)

Jebkurā laikā, ja noklusējuma vērtības atbilst vēlamajām, vai, kad piemēroti vēlamie iestatījumi, nospiediet ▷, lai palaistu funkciju.

Aizkaves posmā, nospiežot ▷, krāsns displejā būs redzams jautājums, vai vēlaties izlaist šo posmu un nekavējoties palaist funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad funkcija ir atlasīta, displejā tiks norādīts katrai funkcijai piemērotākais līmenis.
Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot ⏻.

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Nospiediet ⏮, lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā un atlasītu citu funkciju vai nogaidītu, līdz pilnīgi atdzišanai.

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ir cepeškrāsns priekšsildīšanas fāze: Kad funkcija atlasīta, displejā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Kad šī fāze pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka cepeškrāsns ir iesilusi līdz iestatītajai temperatūrai un jāievieto pārtikas produkti (norāde "PIEVIENOJIET"). Šajā brīdī ievietojiet mikroviļņu krāsnī produktus, aizveriet durvis un sāciet gatavot, nospiežot ✓ vai ▷.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze. Jebkurā laikā varat nomainīt vēlamo maksimālo temperatūru, izmantojot + vai —.

5. APTURĒT GATAVOŠANU/APGRIEZT UZ OTRU PUSI VAI PĀRBAUDĪT ĒDIENU

Atverot durvis, gatavošana tiks uz laiku apturēta, izslēdzot sildelementus.

Lai atsāktu gatavošanu, aizveriet durvis.

Dažās 6th Sense funkcijās gatavošanas laikā būs nepieciešams apgriezt ēdienu.



Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Atveriet durvis, veiciet displejā norādīto darbību, aizveriet durvis un nospiediet ▷, lai turpinātu gatavošanu.

Tādā pašā veidā, kad palikuši 10 % laika pirms gatavošanas beigām, tiks parādīta uzvedne pārbaudīt ēdienu.

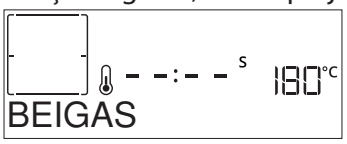


Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Pārbaudiet ēdienu, aizveriet durvis un nospiediet ▷ vai ✓, lai turpinātu gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Nospiediet ▷, lai izlaistu šīs darbības. Citādi, ja zināmā laika periodā netiks veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns turpinās gatavošanu.

6. END OF COOKING (GATAVOŠANAS BEIGAS)

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums.



Nospiediet ▷, lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (bez taimera) vai nospiediet +, lai pagarinātu gatavošanas laiku, iestatot jaunu ilgumu. Abos gadījumos gatavošanas parametri tiks saglabāti.

APBRŪNINĀŠANA

Dažas no krāsns funkcijām ļauj apbrūnināt ēdiena virsmu, ieslēdzot grilēšanas funkciju pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.



Kad displejā redzams attiecīgs ziņojums, ja nepieciešams, nospiediet ✓ , lai aktivizētu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu. Varat jebkurā brīdī apturēt funkciju, nospiežot ⏻ , lai izslēgtu cepeškrāsni.

. IZLASE

Kad gatavošana ir pabeigta, ekrānā parādīsies norāde saglabāt funkciju izlases sarakstā atbilstoši kādam no ciparie m (no 1 līdz 10).



Ja vēlaties kādu funkciju saglabāt kā izlasi un saglabāt faktiskos iestatījumus atkārtotai lietošanai, pēc gatavošanas nospiediet ✓ , bet lai ignorētu pieprasījumu, nospiediet ⏪ .

Pēc ✓ nospiešanas nospiediet + vai — , lai atlasītu atbilstošo skaitli, un nospiediet ✓ , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja atmiņa ir pilna vai izvēlētais numurs jau ir aizņemts, mikroviļņu krāsns aicinās apstiprināt iepriekšējās funkcijas pārrakstīšanu.

Lai izsauktu iepriekš saglabātās funkcijas, nospiediet ♡ : Displejā būs redzams jūsu izlases funkciju saraksts.



Nospiediet + vai — , lai atlasītu funkciju, apstipriniet to ar ✓ , bet pēc tam nospiediet ▷ , lai to aktivizētu.

. TĪRĪŠANA

- **SMARTCLEAN**

Nospiediet 🧽 , lai displejā parādītu funkciju "Smart Clean" (Viedā tīrīšana).



Nospiediet ▷ , lai ieslēgtu funkciju: displejā tiks parādīta norāde veikt visas nepieciešamās darbības, lai panāktu labāko tīrīšanas rezultātu. izpildiet norādījumus un tad nospiediet ✓ , kad darbība pabeigta. Kad visas darbības pabeigtas, ja nepieciešams, nospiediet ▷ , lai ieslēgtu tīrīšanas ciklu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai nepieļautu ūdens tvaiku zudumu, kas var ietekmēt beigu tīrīšanas ciklu, cikla laikā neatveriet cepeškrāsns durvis.

Tiklīdz cikls būs pabeigts, ekrānā sāks mirgot attiecīgs ziņojums. Ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist un pēc tam noslaukiet iekšējās virsmas ar drānu vai sūkli.

• IZLIEŠANA

Izliešanas funkcija ļauj aizvadīt ūdeni, lai novērstu tā sastāvēšanos tvertnē. Šis izstrādājums ir izgatavots tā, lai automātiski izpildītu izliešanas ciklu, kad gatavošana ir pārtraukta/beigta.

Aptuveni 30 min. pēc gatavošanas pārtraukšanas/ beigšanas cepeškrāsns automātiski iztukšos sistēmu, nogādājot atlikušo ūdeni atvilktnē (rīkojieties uzmanīgi, neizņemiet atvilktni pēc gatavošanas). Kad tas paveikts, atvilktni var izņemt un iztukšot.

Iesakām iztukšot atvilktni, tiklīdz pēc gatavošanas cikla ir pabeigta ūdens izliešana.

Ja nepieciešams, iztukšošanu lietotājs jebkurā gadījumā var veikt manuāli, izpildot tālāk sniegtos norādījumus.



Rūpīgi aizveriet atvilktni un atlasiet funkciju "Drain" (Iztukšošana), nospiediet ▷ un gaidiet, kad cikls tiks veikts automātiski. Vidējais pilnas izliešanas ilgums ir apmēram viena minūte. Kad tas paveikts, atvilktni var izņemt un iztukšot.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai ūdens būtu auksts, šo darbību nevar veikt, pirms nav pagājušas 30 minūtes pēc pēdējā cikla beigām (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums bija ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā displejā tiks rādīta šāda norāde: "WATER IS HOT" (Ūdens ir karsts).

• ATKAĻĶOŠANA

Šī īpašā funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt tvaika sistēmu labā stāvoklī. Pēc funkcijas ieslēgšanas izpildiet displejā norādītās darbības un pēc katras nospiediet ▷ , lai sāktu nākamo. Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 100 minūtes.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja funkcija tiek apturēta, viss atkaļķošanas cikls jāatkārto.

Displejā tiks rādīts, kad ir laiks veikt atkaļķošanas ciklu (skatiet tabulu tālāk).

PAZIŅOJUMS PAR ATKAĻĶOŠANU	NOZĪME
< RECOMMENDED DESCALE> (Ieteicama atkaļķošana) Tiek rādīts pēc aptuveni 15 stundu ilgas tvaika ciklu darbības*	Ieteicams veikt atkaļķošanas ciklu.
<PLEASE DESCALE> (Lūdzu, veiciet atkaļķošanu) Tiek rādīts pēc aptuveni 20 stundu ilgas tvaika ciklu darbības*	Atkaļķošana ir obligāta. Nav iespējams veikt tvaika ciklu, kamēr nav veikts atkaļķošanas cikls.

* ņemot vērā ūdens cietības līmeņa noklusējuma vērtību (4 — ciets). Tvaika ciklu darbības stundu skaits, kam jāpaiet, līdz tiek rādīti paziņojumi par atkaļķošanu, ir atkarīgs no ierīcē iestatītā ūdens cietības līmeņa.

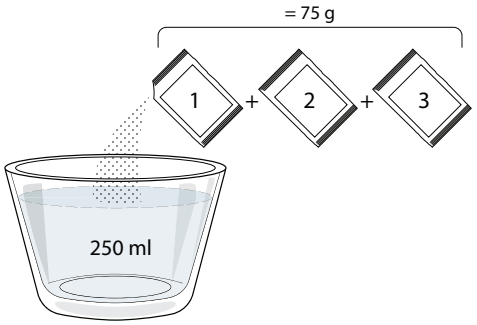
Atkaļķošanu var veikt arī tad, ja lietotājs vēlas kārtīgāk iztīrīt iekšējo tvaika kontūru.

Pirms atkaļķošanas veikšanas ierīce pārbaudīs, vai tvertnē ir atlicis ūdens un vai varēs veikt izliešanas ciklu, ja tas nepieciešams. Šādā gadījumā pēc izliešanas cikla jums būs jāiztukšo atvilktne, pirms turpināt atkaļķošanas ciklu.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai ūdens būtu auksts, šo darbību nevar veikt, pirms nav pagājušas 30 minūtes pēc pēdējā cikla beigām (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums bija ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā displejā tiks rādīta šāda norāde: "WATER IS HOT" (Ūdens ir karsts).

» **1/2. POSMS: ATKAĻĶOŠANA (70 MIN)**

Kad displejā tiek rādīts paziņojums <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (Pievienot 0,25 l šķīduma), ielejiet atvilktnē atkaļķošanas šķīdumu. Lai panāktu labāko atkaļķošanas rezultātu, ieteicams uzpildīt tvertni ar šķīdumu, kuru veido 75 g WPRO izstrādājuma un 250 ml dzeramā ūdens. Pārliecinieties, lai šķīdums pilnībā izšķīst ūdenī, lai nepaliktu nogulsnes. WPRO atkaļķotājs ir apkopei ieteicams profesionāls izstrādājums, kas nodrošina labāko tvaika funkcijas darbību cepeškrāsnī. Lai pasūtītu un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai skatiet vietni **www.whirlpool.eu**. Whirlpool neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot citus pieejamos tīrīšanas līdzekļus.



Pēc atkaļķošanas šķīduma iepildes atvilktnē nospiediet ▷ lai sāktu galveno atkaļķošanas procesu. Kaļķakmens tīrīšanas posmu laikā jums nav jāatrodas pie ierīces. Pēc katra posma pabeigšanas tiks atskaņots akustisks signāls, un displejā tiks parādīti norādījumi, kā turpināt nākamo posmu.

Kad atkaļķošana pabeigta, tvertne tiks iztukšota: šajā posmā izmantotais atkaļķošanas šķīdums tiks ieliets izvelkamajā atvilktnē..

» **2/2. POSMS: SKALOŠANA (30 min.)**

Lai no atvilktnes un tvaika kontūra iztīrītu atkaļķošanas atlikumus, ir jāveic skalošanas cikls. Kad displejā tiek rādīts paziņojums <ADD 0.25 L OF WATER> (Pievienot 0,25 l šķīduma), ielejiet tvertnē 0,25 l dzeramā ūdens, pēc tam nospiediet ▷ , lai sāktu skalošanu. Neizslēdziet cepeškrāsni, kamēr nav izpildītas visas nepieciešamās funkcijas darbības.

Kad displejā tiek parādīts paziņojums "DESCALING COMPLETED" (Atkaļķošana pabeigta), nospiediet OK (Labi), lai apstiprinātu.

Tīrīšanas cikla laikā nevar aktivizēt gatavošanas funkcijas. Lūdzu, ņemiet vērā: Displejā tiks parādīts paziņojums, kas atgādinās, ka šī darbība veicama regulāri.

Kad atkaļķošanas procedūra ir pabeigta, ieteicams izžāvēt cepeškrāsni, lai tajā nepaliktu ūdens. Pēc tam varēs lietot visas tvaika funkcijas.

Piezīme. atkaļķošanas cikla laikā varētu būt dzirdams troksnis, jo darbojas cepeškrāsns sūkņi, lai garantētu optimālu atkaļķošanas efektivitāti.

Kad ir sācies apkopes cikls, neizņemiet atvilktni, ja vien ierīcē netiek rādīts attiecīgs paziņojums.

. TAIMERIS

Ja krāsns ir izslēgta, displeju iespējams izmantot kā taimeri. Lai aktivizētu šo funkciju, pārliecinieties, ka krāsns ir izslēgta, un pēc tam nospiediet + vai — : Displejā mirgos ⏱ ikona.

Nospiediet + vai — , lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet ✓ , lai aktivizētu taimeri.



Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Taimeris neieslēdz nevienu no gatavošanas cikliem. Nospiediet + vai — , lai mainītu taimerī iestatīto laiku.

Kad ir aktivizēts taimeris, varat atlasīt un aktivizēt vēl kādu funkciju.

Nospiediet ⏲ , lai ieslēgtu mikroviļņu krāsni, un pēc tam atlasiet vēlamo funkciju.

Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Šajā posmā nav iespējams redzēt taimeri (tika parādīta tikai ⏱ ikona), kas turpinās veikt atskaiti fonā. Lai atkal redzētu taimera ekrānu, nospiediet ⏲ , lai apturētu aktīvo funkciju.

. BLOĶĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, vismaz piecas sekundes turiet nospiestu ⋘ . Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.



Lūdzu, ņemiet vērā! Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā. Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot ⏲ .

6th sense GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJAS		IETEICAMAIS DAUDZUMS	APGRIEŠANA (no gatavošanas laika)	LĪMENIS UN PIEDERUMI
LAZANJA	-	0,5–3 kg	-	2
MEAT	Liellopa cepetis	0,6–2 kg	-	3
	Hamburgeri	1,5 - 3 cm	3/5	5 / 4
	Grauzdēts	0,6–2,5 kg	-	3
	Vistas cepetis	0,6–3 kg	-	2
	Fileja /krūtiņa	1–5 cm	2/3	5 / 4
ZIVS	Zivs filejas	0,5–3 cm	-	3 / 2
	Fileja-sasaldēta	0,5–3 cm	-	3 / 2
DĀRZEŅI	Kartupeļi	0,5–1,5 kg	-	3
	Dārzeņu cepšana	0,5–1,5 kg	-	3
	Dārzeņu sacepums	viena panna	-	3
KŪKAS UN KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Biskvītkūka	0,5–1,2 kg	-	3
	Cepumi	0,2 - 0,6 kg	-	3
	Pīrāgi	0,4–1,6 kg	-	3
	Sāļās kūkas	0,8–1,2 kg	-	2
PICA UN MAIZE	Plāna pica	apaļa panna	-	2
	Bieza pica	apaļa panna	-	2
	Pica-saldēta	1–4 kārtas	-	2
	Rolli	60 - 150 g katrs	-	3
	Liela maize	0,7–2,0 kg	-	2

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/ cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Air Fry

Whirlpool

PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA UN TVAIKA REŽĪMS

RECEPTE	TVAIKA LĪMENIS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Shortbread (Smilšu cepumi)/ Cepumi	STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms)	Jā	140 - 150	35 - 55	3
Neliela kūka/Muffin (smalkmaizīte)	STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms)	Jā	160 - 170	30–40	3
Kūkas no raudzētas mīklas	STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms)	Jā	170 - 180	40–60	2
Biskvīta kūkas	STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms)	Jā	160 - 170	30–40	2
fokača	STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms)	Jā	200–220	20–40	3
Maizes klaips	STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms)	Jā	170 -180	70 - 100	3
Maizītes	STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms)	Jā	200–220	30 - 50	3
Baguette (Bagete)	STEAM 1 (1. tvaicēšanas režīms)	Jā	200–220	30 - 50	3
Cepti kartupeļi	STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms)	Jā	200–220	50–70	3
Teļa/liellopa gaļa 1 kg	STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms)	Jā	180 - 200	60 - 100	3
Teļa/liellopa gaļa (gabali)	STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms)	Jā	160–180	60–80	3
Viegli cepta liellopu gaļa 1 kg	STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms)	Jā	200–220	40 - 50	3
Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg	STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms)	Jā	200	55 - 65	3
Jēra stilbs	STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms)	Jā	180 - 200	65 - 75	3
Sautēti stilbi	STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms)	Jā	160–180	85 - 100	3
Vista/guinea fowl (pērļu vistiņa)/duck (pīle), 1–1,5 kg	STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms)	Jā	200–220	50–70	3
Vista/guinea fowl (pērļu vistiņa)/duck (pīle) (gabali)	STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms)	Jā	200–220	55 - 65	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)	STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms)	Jā	180 - 200	25 - 40	3
Zivs fileja	STEAM 2 (2. tvaicēšanas režīms)	Jā	180 - 200	15 - 30	3

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Air Fry

CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	IETEICAMAIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (min)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Saldēti frī kartupeļi		650–850 g	Jā	200	25 - 30	L4 L1
Mājās gatavoti frī kartupeļi		300 - 800g	Jā	200	20–40	L4 L1
Svaigi panēti cukini		400 g	Jā	200	15 - 20	L4 L1
Dārzeņu maisījums		300 - 800g	Jā	200	20 - 30	L4 L1
Saldēti vistas nageti		500 g	Jā	200	15 - 20	L4 L1
Panēta vistas krūtiņa		1 - 4 cm	Jā	200	20–40	L4 L1
Saldēti zivju pirkstiņi		500 g	Jā	220	15 - 20	L4 L1
Panēta kotlete		1 - 4 cm	Jā	220	20 - 50	L4 L1

Lai pagatavotu svaigus vai mājās gatavotus ēdienus, vienmērīgi ielejiet eļļu.

Ieteicams ievietot tukšu paplāti līmenī L1, lai gatavošanas laikā savāktu tauku atlikumus no cepšanas ar gaisu paplātes.
Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājusi puse no ieteicamā gatavošanas laika.

FUNKCIJAS	 Konvekcionālā	 Piespiedu gaiss	 Konvekcijas cepšana	 Grils	 Ātrā grilēšana	 Eko piespiedu gaisa plūsma	 Air Fry

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Leavened cakes (Rauga mīklas izstrādājumi)/biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	4 1
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 – 200	30 - 85	3
		Jā	160 – 200	35 - 90	4 1
Cepumi/Shortbread (smilšu cepumi)		Jā	150	20–40	3
		Jā	140	30 - 50	4
		Jā	140	30 - 50	4 1
		Jā	135	40–60	5 3 1
Mazas kūkas / Muffin (mafini)		Jā	170	20–40	3
		Jā	150	30 - 50	4
		Jā	150	30 - 50	4 1
		Jā	150	40–60	5 3 1
Choux buns (Vēja kūkas)		Jā	180 - 200	30–40	3
		Jā	180-190	35 - 45	4 1
		Jā	180-190	35 - 45 *	5 3 1
Bezē		Jā	90	110 - 150	3
		Jā	90	130 - 150	4 1
		Jā	90	140 - 160 *	5 3 1
Pica/maize/Focaccia (fokača)		Jā	190–250	15–50	2
		Jā	190 - 230	20 - 50	4 1
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	3
		Jā	250	10 - 20	4 1
		Jā	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180-190	45 - 55	3
		Jā	180-190	45–60	4 1
		Jā	180-190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent/Puff pastry crackers (kārtainās mīklas cepumi)		Jā	190–200	20 - 30	3
		Jā	180-190	20–40	4 1
		Jā	180-190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKCIJAS	 Konvekcionālā	 Piespiedu gaiss	 Konvekcijas cepšana	 Grils	 Ātrā grilēšana	 Eko piespiedu gaisa plūsma	 Air Fry

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Lazanja / augļu pīrāgi / cepta pasta / kaneloni		Jā	190–200	45–65	3
Jēra/teļa/liellopa gaļa 1 kg		Jā	190–200	80–110	3
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200–230	50–100	3
Tītara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190–200	80 - 130	2
Cepta zivs/pagatavota pergamentā (vesela, filejas)		Jā	180 - 200	40–60	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, courgettes (kabači), aubergines (baklažāni))		Jā	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Grauzdēta maize)		-	3 (augsts)	3 - 6	5
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Desas)/kebabi/ribiņas/ hamburgers		-	2–3 (Vidējs – Augsts)	15 - 30 **	5 4
Cepta vista 1–1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70 ***	2 1
Jēra stilbs / Shanks (apakšstilbs)		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	3
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin (Dārzeņu sacepums)		-	3 (augsts)	10–25	3
Pilna maltīte: Augļi pīrāgi (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/ gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	5 3 1
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	4 1
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Gaļas cepetis ar pildījumu)		-	200	80 - 120 *	3
Gaļas šķēles (trusis, vista, jērs)		-	200	50 - 100 *	3

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.
** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.
*** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai.

Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama).

Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuvens, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem.

Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus.

Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Air Fry

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.
Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Izmantojiet aizsargcimdus.
Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

. Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

. Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

. Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un ēdiena paliekas Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

. Ieslēdziet funkciju "Smart Clean" (Viedā tīrīšana), lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas.

. Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

. Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

ŪDENS ATVILKTNES APKOPE

Uzmanību! Ūdens atvilktni nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā: pastāv sabojāšanas risks.

Beidzoties katram gatavošanas ciklam, kurā tiek izmantots tvaiks, pēc aptuveni 30 min. cepeškrāsns automātiski veic aptuveni vienu minūti ilgu izliešanas ciklu, novadot visu sistēmā esošo ūdeni uz izvelkamo atvilktni. Kad automātiskā izliešana ir pabeigta, rīkojieties šādi:

1. Piespiediet atvilktnes priekšējā vāciņa augšpusi, kas ir padziļinājumā, lai izvilktu rokturi.
2. Satveriet rokturi un izvelciet ūdens atvilktni.
3. Noņemiet ūdens atvilktnes vāciņu.
4. Iztukšojiet ūdens atvilktni un iztīriet to.
5. Nosusiniet visus komponentus, izmantojot mīkstu audumu.
6. Ja nepieciešams, ļaujiet atvilktnei izžūt tāpat, neaizverot vāku.
7. Novietojiet atpakaļ ūdens atvilktnes vāku.
8. Ievietojiet izmazgāto un nožuvušo izņemamo ūdens atvilktni tās korpusā, iestumjot līdz galam.
9. Nospiediet atvilktnes priekšējā vāciņa apakšdaļu, lai novietotu atpakaļ rokturi.

Piezīme. ja nepieciešams, izliešanas ciklu var veikt manuāli: lietotāja interfeisa panelī nospiediet tīrīšanas ikonu , naviģēšanai izmantojiet pogu + un -, lai atlasītu izliešanas opciju, un nospiediet ikonu ✓, lai sāktu. Cepeškrāsns iztukšos sistēmu, novadot ūdeni uz izvelkamo atvilktni.

Piezīme. neatstājiet ūdeni sistēmā ilgāk par 2 dienām.

Uzpildot ūdens atvilktni, izmantojiet tikai istabas temperatūras ūdeni: karsts ūdens var ietekmēt tvaika sistēmas darbību. Izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.

GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

Lai nodrošinātu nepārtrauktu un optimālu cepeškrāsns veiktspēju, kā arī lai novērstu kaļķakmens rašanos laika gaitā, ieteicams regulāri izmantot funkcijas "Ūdens izliešana" un "Atkaļķošana".

Ja ilgāku laiku nav izmantota funkcija "Forced Air + Steam", ir ļoti ieteicams aktivizēt gatavošanas ciklu tukšai cepeškrāsnij, pilnībā piepildot tvertni.

APGAISMOJUMA SPULDZES NOMAIŅA

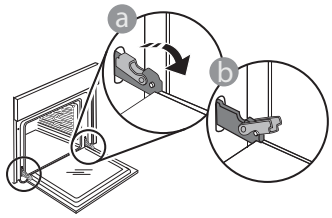
1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: 40 W/230 ~ V tipa G9, T300°C halogēnlampas. Cepeškrāsnī izmantotā spuldze ir īpaši izstrādāta mājsaimniecības ierīcēm un nav piemērota vispārējam mājas apgaismojumam. Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā.

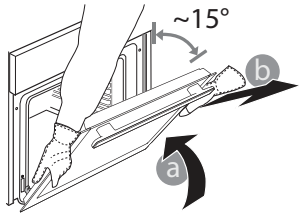
– Izmantojot halogēnlampas, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

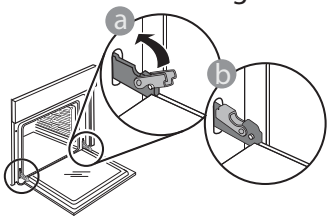
1. **Lai izņemtu durvis**, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



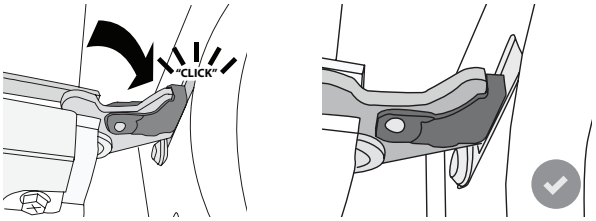
2. Pilnībā aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.



3. **Ievietojiet atpakaļ durvis** virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Noteikti nolaidiet tos līdz galam.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai lamatiņas ir pareizā pozīcijā.

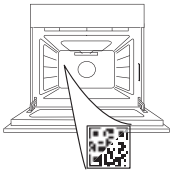


5. Mēģiniet aizvērt durvis un pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMAIS CĒLONIS	RISINĀJUMS
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko klientu pēcpārdošanas servisa centru un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta "F".
Cepeškrāsns neiesilst. Nevar ieslēgt funkciju.	Ir ieslēgts demonstrācijas ("DEMO") režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Apgaismojums tiks izslēgts.	Ir aktivizēts "EKO" režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Durvis neatveras.	Notiek tīrīšanas cikls.	Pagaidiet, līdz funkcija beidz darboties, un tikai tad ievietojiet ēdienu krāsnī.
Ūdens izliešanas sūkņa aktivizēšana dažas minūtes pēc tvaika cikla beigām/ apturēšanas	Paredzēta automātiska ūdens izliešana	Nav jāveic nekādas darbības.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:
- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējot tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



Whirlpool

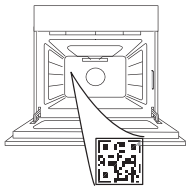
400011669598 REV. A

DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“GAMINĮ

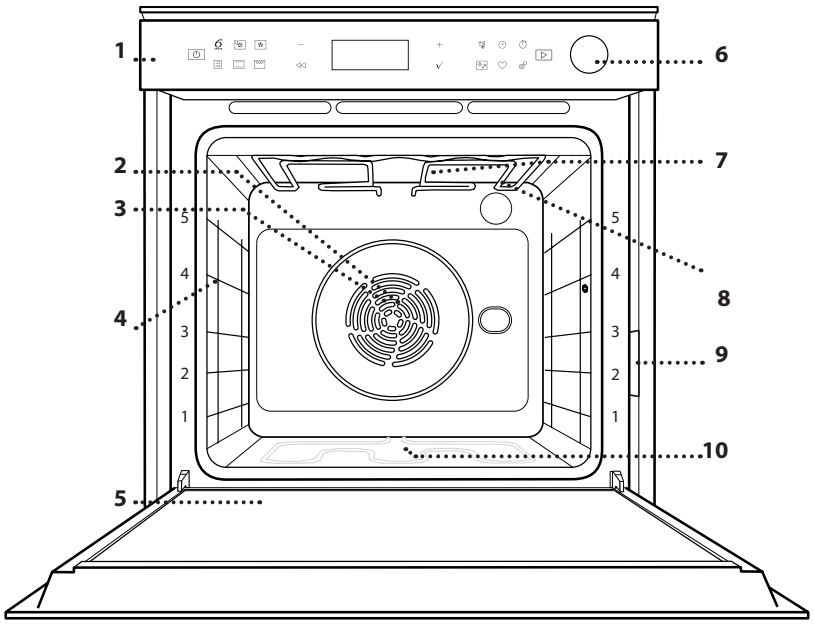
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje **www.whirlpool.eu/register**

Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

JEIGU REIKIA DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO PRIETAISU

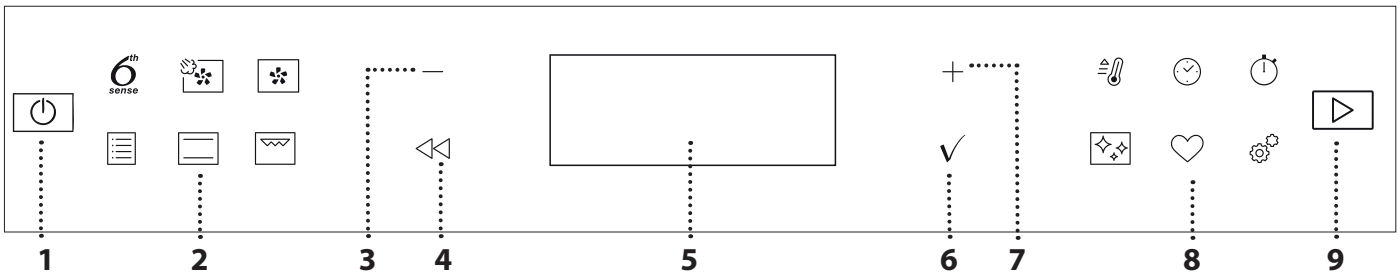


GAMINIO APRAŠYMAS



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

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Įjunkite arba išjunkite krosnelę ir sustabdykite veikiančią funkciją, tai daroma ilgu paspaudimu.

2. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE FUNKCIJŲ

Greitai pasiekite funkcijas ir meniu.

3. NARŠYMO MYGTUKAS SU MINUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir sumažinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

4. ATGAL

Grįžkite į ankstesnį ekraną.

Suteikia galimybę keisti nustatymus gaminimo metu.

5. EKRANAS

Funkcijos įjungimas nedelsiant.

6. PATVIRTINIMAS

Patvirtinamas funkcijos pasirinkimas arba nustatyta reikšmė.

7. NARŠYMO MYGTUKAS SU PLIUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir didinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

8. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE PARINKČIŲ / FUNKCIJŲ

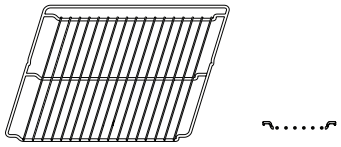
Greitai pasiekite funkcijas, trukmę, nustatymus ir mėgstamus.

9. PALEIDIMAS

Paleidžiama funkcija naudojant nurodytus ar pagrindinius nustatymus.

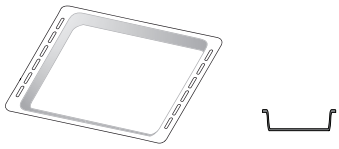
PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



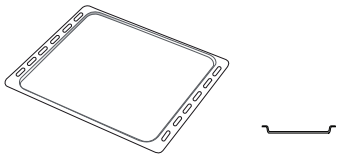
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



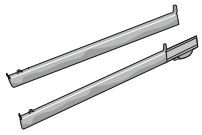
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO PADĖKLAS



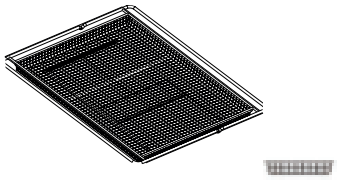
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS *



Skirtas naudoti gaminant su karšto oro gruzdintuvės funkcija, kepimo padėklą įdėjus į žemesnį lygį, kad būtų surinkti trupiniai ir lašantys skysčiai.

Jį galima plauti indaplovėje.

* Tik tam tikruose modeliuose

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.

Kitus priedus galima įsigyti atskirai; Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba **www.whirlpool.eu**.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

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

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

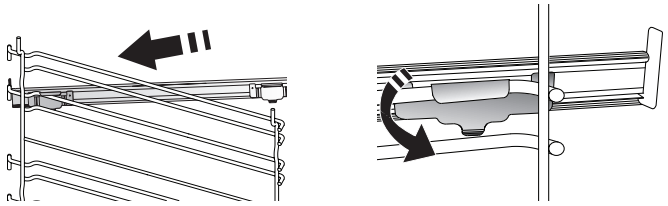
SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Norėdami išimti kreipiamąsias groteles, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti lentynų laikiklius.
- Norėdami įstatyti skersines groteles, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.

Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių. Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.



Atkreipkite dėmesį. Slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS

6th SENSE

Užtikrina galimybe automatiškai gaminti įvairius patiekalus (lazanija, mėsa, žuvis, daržovės, pyragai ir pyragaičiai, pikantiški pyragai, duona, pica).

Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.

PRIV. ORO SR. + GARAI

Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus. Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, gaminant duoną ir desertus rekomenduojame rinktis GARAI 1 garų lygį, gaminant mėsą, žuvį ir daržoves – GARAI 2.

PRIV. ORO SR.

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

TRADICINĖS FUNKCIJOS

- **KONVEKC. KEP.**
  Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.
- **TURBO GRILL**
  Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **UŽŠALD. KEP.**
  Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.
- **SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS**
  - » **AIR FRY**
    Naudodamiesi šia funkcija, galite gaminti gruzdintas bulvytes, vištienos gabalėlius ir dar daugiau naudodami mažiau aliejaus, o maistas bus maloniai traškus. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatoriui sukeliant oro cirkuliaciją. Geriausi tikėtini gaminimo rezultatai gali būti pasiekti tik naudojant karšto oro gruzdintuvės padėklą (jis yra keliuose modeliuose). Padėkite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padėklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuve lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų geriausi. Stenkitės nenaudoti daugiau nei vieno padėklo, kad išvengtumėte netolygaus gaminimo.
  - » **TEŠLOS KILD.**
    Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūkštų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.
  - » **DEFROST (ATŠILDYTI)**
    Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.
  - » **LAIKYMAS ŠILTAI**
    Palaiko ką tik paruoštą maištą karštą ir traškų.
  - » **EKO KARŠTO ORO SRAUTAS**
    Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Jei naudojama ši EKO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

TRADIC. GAMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

GRILL

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepate mėsą, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

SPARTUSIS ĮKAIT.

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

TIMERS (LAIKMAČIAI)

Skirti funkcijų laiko reikšmėms redaguoti.

MINUTEMINDER (MINUT. LAIK.)

Skirtas stebėti laiką nesuaktyvinant funkcijos.

VALYMAS

- **VAND. IŠLEID.**
  Išleidžia likusį vandenį iš virintuvo, kad jame neliktų vandens tuo atveju, jei prietaisas nebus naudojamas tam tikrą laiką.
- **NUOSĖDŲ ŠAL.**
  Naudojama pašalinti kalkių nuosėdų likučius iš virintuvo. Šią funkciją rekomenduojama naudoti pastoviais intervalais. Jei taip nedarysite, ekrane pasirodys pranešimas, kuriuo primenama išvalyti orkaitę.
- **SMART CLEAN**
  Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.

NUSTATYMAI

Krosnelės nustatymams reguliuoti.

Kai aktyvus EKO režimas, siekiant taupyti energiją, ekrano šviesumas sumažėja po kelių sekundžių ir lemputė išsijungia po 1 min. Paspaudus bet kurį mygtuką ekranas suaktyvinamas automatiškai. Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Norėdami išjungti šį režimą, pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).

Pasirinkus ATKURTI GAM.PAR., gaminys išsijungia ir grįžtama prie nustatymų, buvusių pirmojo įjungimo metu. Visi nustatymai bus ištrinti.

MĖGSTAMA

Greitai prieigai prie 10 mėgstamiausių funkcijų.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką: Ekrane bus rodoma „English“ (anglų kalba).



Paspauskite + arba — ir slinkdami kalbų sąrašu pasirinkite reikiamą kalbą.
Paspauskite ✓ ir patvirtinkite pasirinkimą.

Atkreipkite dėmesį: paspaudus , kalbą taip pat galima pakeisti meniu NUSTATYMAI, pasirenkant parinktį KALBA.

2. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

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



Paspauskite + arba — ir pasirinkite 16 „Didelis“ arba 13 „Mažas“, tada patvirtinkite paspausdami ✓ .

3. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pasirinkę galią, turėsite nustatyti laiką. Ekrane mirksės du valandų skaitmenys.



Paspauskite + arba — , nustatykite valandas ir paspauskite ✓ : Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys.
Paspauskite + arba — , nustatykite minutes ir patvirtindami paspauskite ✓ .

Atkreipkite dėmesį: atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą. Paspauskite , meniu NUSTATYMAI pasirinkite LAIKRODIS.

4. VANDENS KIETUMO LYGIO NUSTATYMAS

Tam, kad orkaitė veiktų efektyviai, ir siekiant užtikrinti, kad ji reguliariai primintų naudotojui atlikti kalkių šalinimo ciklą, kai reikia, svarbu nustatyti teisingą vandens kietumo lygį. Norėdami jį nustatyti, įjunkite orkaitę paspausdami , paspauskite Nustatymai ir naudokite naršymo mygtukus + ir —, kad pasirinktumėte „VANDENS KIETUMĄ“. Paspauskite ✓ ir patvirtinkite. Naudodamiesi naršymo mygtukais + ir — pasirinkite jūsų vietovės vandeniui tinkamą lygį pagal toliau pateiktą lentelę:

VANDENS KIETUMO LYGIŲ LENTELĖ				
Lygis		°dH vokiški laipsniai	°fH prancūziški laipsniai	°Klarko angliški laipsniai
1	Labai minkštas	0-6	0-10	0-7
2	Minkštas	7-11	11-20	8-14
3	Vid.	12-16	21-29	15-20
4	Kietas	17-34	30-60	21-42
5	Labai kietas	35-50	61-90	43-62

Paspauskite ✓ ir patvirtinkite.
Iš anksto nustatytas vandens kietumo lygis yra „Kietas“.

5. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: Tai visiškai normalu.
Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Forced Air/Priverstinio oro srauto“ ar „Convection Bake/ Konvekcinis kepimas“).

Atkreipkite dėmesį: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Paspauskite ⏻ ir įjunkite orkaitę: ekrane bus rodoma paskutinė naudota funkcija arba pagrindinis meniu.

Funkcijas galime pasirinkti paspaudžiant vienos iš pagrindinių funkcijų piktogramą arba slenkant meniu. Norėdami pasirinkti meniu elementą (ekrane rodomas pirmas galimas elementas) paspauskite + arba — ir pasirinkite pageidaujamą, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka. Paspaudus ⏮ galima vėl pakeisti ankstesnį nustatymą.

TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS / GARŲ LYGIS



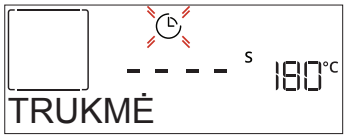
Kai ekrane mirksi reikšmė, naudodami + arba — ją pakeiskite, tada patvirtinkite paspausdami ✓ ir pereikite prie kitų nustatymų (jei reikia).

Tai pat, galima nustatyti kepinimo lygį. Kepinant galima naudoti vieną iš trijų nustatytųjų galios lygių: 3 (aukštas), 2 (vidutinis), 1 (žemas).

Naudodami funkciją Priverstinis oro srautas ir garai galite pasirinkti tokias garų kiekio reikšmes: GARAI 1, GARAI 2.

Atkreipkite dėmesį: Suaktyvinus funkciją temperatūros / kepinimo lygį galima keisti naudojant + arba — .

TRUKMĖ



Kai ekrane mirksi piktograma ◷ , naudodamiesi + arba — nustatykite reikiamą gaminimo laiką, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite. Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia (neribotas). Patvirtinkite paspausdami ✓ arba ⏵ ir paleiskite funkciją. Pasirinkę šį režimą negalite užprogramuoti atidėtos paleisties.

Atkreipkite dėmesį: Paspausdami ◷ galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką: paspauskite + arba — , koreguokite laiką ir patvirtindami paspauskite ✓ .

LAIKAS BAIGĖSI (PRADĖTI ATIDĖJIMĄ)

Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Ekrane rodomas pabaigos laikas, o ◷ piktograma mirksi.



Paspauskite + arba — ir nustatykite norimą gaminimo pabaigos laiką, tada paspauskite ✓ , kad patvirtintumėte ir suaktyvintumėte funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Atkreipkite dėmesį: Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje. Kol laukiate, galite paspausti + arba — ir koreguoti užprogramuotą pabaigos laiką, arba galite paspausti ⏮ ir pakeisti kitus nustatymus. Jei paspausite ◷ , kad pamatytumėte informaciją, turėsit galimybę perjungti pabaigos laiko ir trukmės parinktis.

. 6th SENSE

Ruošiant bet kokį maistą šios funkcijos automatiškai parenka geriausiai troškinimui, kepinimui ar kepimui tinkamą režimą, galingumą, temperatūrą ir trukmę.

Prireikus tiesiog nurodykite maisto ypatybes, kad rezultatai būtų optimalūs.

SVORIS / AUKŠTIS / PICA (APVALUS-PADĖKLAS-SLUOKSNIAI)



Jei norite tinkamai nustatyti funkciją, vadovaukitės ekrane pateikiamais nurodymais. Paraginti paspauskite + arba — ir nustatykite reikiamą reikšmę, tada patvirtinkite paspausdami ✓ .

PAGAMINIMO LYGIS / SKRUDINIMAS

Naudojantis kai kuriomis „6th Sense“ funkcijomis galima reguliuoti pagaminimo lygį.



Paraginti paspauskite + arba — ir pasirinkite pageidaujamą lygį: pusžalis (-1) arba gerai paruoštas(+1). Patvirtinkite paspausdami ✓ arba ⏵ ir paleiskite funkciją.

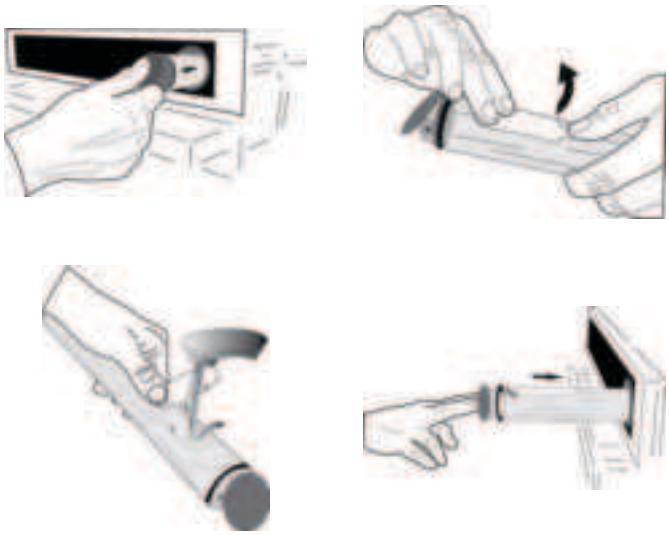
Tokiu pačiu būdu naudojantis kai kuriomis „6th Sense“ funkcijomis galima reguliuoti apskrudinimo lygį: žemas (-1) ir aukštas (1).

. GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS

Pasirinkus „Priverstinio oro srauto + Garų“ arba vieną iš kelių „6th Sense“ skirtų receptų galima gaminti įvairius patiekalus naudojant garus.

Lyginant su karštu oru naudojamu gaminant įprastai, garai pasklinda greičiau ir tolygiau. Dėl to sutrumpėja gaminimo laikas, patiekaluose lieka daugiau maistingų medžiagų, o jūs galite mėgautis puikiais ir tikrai skaniais receptais. Gaminimui naudojant garus, durelės turi būti uždarytos viso proceso metu.

Jei norite gaminti naudodami garus, norint virintuvą orkaitėje pripildyti vandens, reikės naudotis valdymo skydelio stalčiuku.
Kai to prašoma ekrane rodant indikaciją „ĮPILTI VANDENS“, atidarykite stalčiuką spausdami palenkiamą dangtelį. Ištraukę atidarykite stalčiaus dangtį ir lėtai įpilkite šiek tiek geriamojo vandens, kol bus pasiekta įpjova, žyminti ekrane reikalaujamą lygį (1 LYGIS – 160 ml arba 2 LYGIS – 300 ml, priklausomai nuo pasirinktos funkcijos). Bet kokiu atveju neperpildykite stalčiaus viršydami 2 lygį žyminčią įpjovą. Uždarykite stalčiuką atsargiai stumdami jį valdymo skydelio link. Stalčiukas turi būti uždarytas visą laiką (nebent pilate vandenį).



Ilgesnių gaminimo ciklų atveju po pirmojo pripildymo, kai baigiasi vanduo, gali reikėti jo vėl įpilti, siekiant užbaigti ciklą: orkaitė rodys raginimą, jeigu to reikės. Nepildykite stalčiaus, jei orkaitė yra išjungta, arba kol ekrane neparodomas prašymas tai padaryti. Pasibaigus virimo garais laikui, rekomenduojame ištuštinti stalčiuką.

3. PALEISTI FUNKCIJĄ

Bet kuriuo metu, jei numatytosios reikšmės atitinka pageidaujamas arba, jei pritaikėte norimus nustatymus, paspauskite ▷ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei atidėjimo etapo metu paspausite ▷ , krosnelė paklaus, ar norite praleisti šį etapą ir nedelsdama suaktyvins funkciją.

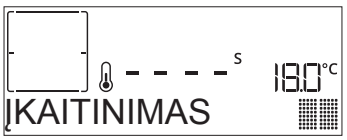
Atkreipkite dėmesį: Pasirinkus funkciją, ekrane bus rodomas rekomenduojamas ir geriausiai kiekvienai funkcijai tinkantis lygis.

Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami ⏻ .

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Paspauskite ◁◁ ir grįžkite į ankstesnį ekraną, pasirinkite kitą funkciją arba palaukite, kol ji atvės.

4. ĮKAITINIMAS

Kai kurios funkcijos naudoja įkaitinimo fazę: Kai funkcija jau veikia, ekrane rodoma, kaip vykdomas įkaitinimas.



Pasibaigus šiai fazei pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą ir būsite paraginti „ĮDĖKITE MAISTĄ“. Tada atidarykite dureles, sudėkite maistą į orkaitę, uždarykite dureles ir pradėkite gaminti paspausdami ✓ arba ▷ .

Atkreipkite dėmesį: Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas.

Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė. Naudodamiesi + arba — galite bet kada pakeisti pageidaujamą krosnelės temperatūrą.

5. GAMINIMO PRISTABDYMAS / APVERSTI ARBA PATIKRINTI MAISTĄ

Atidarius dureles gaminimas laikinai pristabdomas išjungiant kaitinimo elementus.

Jei norite tęsti gaminimo procesą, uždarykite dureles.

Naudojant kai kurias „6th Sense“ funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti.



Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Atidarykite dureles, atlikite ekrane nurodytą veiksmą ir uždarykite dureles, tada paspauskite ▷ , kad gaminimas būtų tęsiamas.

Likus 10 % gaminimo laiko orkaitė gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

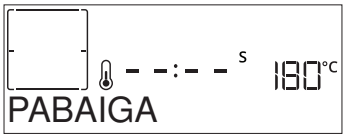


Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Patikrinkite maistą, uždarykite dureles ir paspauskite ▷ arba ✓ , kad gaminimas būtų tęsiamas.

Atkreipkite dėmesį: Paspauskite ▷ , jei norite šiuos veiksmus praleisti. Jei ne, tam tikrą laiką neatlikus jokių veiksmų krosnelė pati pratęs maisto gaminimą.

6. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.



Paspauskite ▷ , jei norite, kad gaminimas būtų tęsiamas rankiniu būdu (neribojant laiko), arba paspauskite + ir pratęskite gaminimo laiką, nustatydami naują trukmę. Abiem atvejais gaminimo parametrai bus išlaikyti.

SKRUDINIMAS

Naudojant tam tikras orkaitės funkcijas galima paskrudinti maisto paviršių, tereikia baigus gaminti įjungti kepinimo funkciją.



Kai ekrane rodoma susijusi žinutė, paraginti paspauskite ✓, kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas. Jei norite sustabdyti funkciją, bet kuriuo metu paspauskite mygtuką ⏻ ir išjunkite orkaitę.

. MĖGSTAMI

Kai baigiasi gaminimo procesas, ekrane matysite raginimą išsaugoti funkciją 1–10 mėgstamiausiųjų sąrašo padėtyje.



Jei pageidaujate išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią, o dabartinius jos nustatymus naudoti ateityje, paspauskite ✓ arba, jei norite ignoruoti, paspauskite ⏪.

Po to, kai paspaudėte ✓, paspauskite + arba —, kad pasirinktumėte eilės numerį, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Jei atmintis pilna arba pasirinktas eilės numeris jau užimtas, krosnelė paragins patvirtinti, kad norite perrašyti ankstesnę funkciją.

Norėdami vėliau iškviesti išsaugotas funkcijas, spauskite ♡: Ekrane bus rodomas mėgstamiausių funkcijų sąrašas.



Paspauskite + arba — ir pasirinkite funkciją, patvirtinkite paspausdami ✓, o tada paspauskite ▷ ir suaktyvinkite.

. VALYMAS

- **SMARTCLEAN**

Paspauskite 🧽, kad ekrane būtų rodoma „Smart Clean“.



Paspauskite ▷, kad aktyvintumėte funkciją: ekrane pasirodys raginimas atlikti visus reikiamus veiksmus, kad būtų gauti geriausi valymo rezultatai: Vykdykite nurodymus, o viską atlikę paspauskite ✓. kai atliksite visus veiksmus, paspausdami ▷ suaktyvinkite valymo ciklą.

Atkreipkite dėmesį: Valymo ciklo metu nerekomenduojama atidaryti orkaitės durelių, kad nepasišalintų dalis vandens garų, nes tai gali neigiamai paveikti galutinį valymo rezultatą.

Kai ciklas bus baigtas, ekrane ims mirksėti atitinkamas pranešimas. Leiskite orkaitei atvėsti, o tada nusausinkite vidinius paviršius šluoste ar kempine.

• IŠLEIDIMAS

Išleidimo funkcija yra skirta vandeniui išleisti, kad katile nesusidarytų nuosėdos. Šis produktas buvo sukurtas, siekiant automatiškai paleisti išleidimo ciklą, kai gaminimas buvo pristabdytas / užbaigtas.
Praėjus maždaug 30 minučių po gaminimo pristabdymo / užbaigimo, orkaitė automatiškai ištuštins sistemą, likusį vandenį nukreipdama į stalčių (būkite atidūs ir po gaminimo neištraukite stalčiaus).
Po to stalčių galima ištraukti ir ištuštinti.
Užbaigus išleidimą po gaminimo ciklo rekomenduojame ištuštinti stalčių.
Jeigu reikia, rankinį išleidimą bet kokiu atveju gali atlikti naudotojas pagal toliau pateiktas instrukcijas.



Tinkamai įstūmę vandens stalčiuką į orkaitę, pasirinkite funkciją „Išleisti“, paspauskite ▷ ir palaukite, kol ciklas bus atliktas automatiškai. Vidutinė viso išleidimo trukmė yra apie viena minutė. Po to stalčių galima ištraukti ir ištuštinti.

Atkreipkite dėmesį: siekiant užtikrinti, kad vanduo būtų šaltas, negalima atlikti šio veiksmo po paskutiniojo ciklo (arba paskutinio karto, kai gaminys buvo įjungtas) nepraėjus 30 minučių. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO KARŠTAS“

• KALKIŲ ŠALINIMAS

Ši speciali funkcija, aktyvinama reguliariais intervalais, palaiko geriausią garų sistemos būklę. Kai funkcija paleidžiama, vykdykite ekrane nurodytus veiksmus, o baigę paspauskite ▷, kad prasidėtų kiekviena fazė. Vidutinė visos funkcijos trukmė apie 100 minutes.

Atkreipkite dėmesį: Jei funkcija bet kuriuo metu nustoja veikti, būtina pakartoti visą nuovirų šalinimo ciklą.

Ekrane bus rodoma, kada reikia atlikti nukalkinimo ciklą (žr. toliau pateiktą lentelę).

NUKALKINIMO PRANEŠIMAS	REIKŠMĖ
<REKOMENDUOJAMA NUKALKINTI> Rodomas po apytiksliai 15 val. garų ciklų*	Rekomenduojame paleisti nukalkinimo ciklą.
<NUKALKINKITE> Rodomas po apytiksliai 20 val. garų ciklų*	Būtina nukalkinti. Garų ciklo nebus galima suaktyvinti, kol nebus atliktas kalkių šalinimo ciklas.

*atsižvelgiant į vandens kietumo lygio numatytąją vertę (4 – kitas vanduo). Garų ciklų valandų, kurios turi praeiti prieš rodant nukalkinimo pranešimą, skaičius priklauso nuo prietaise nustatyto vandens kietumo lygio.

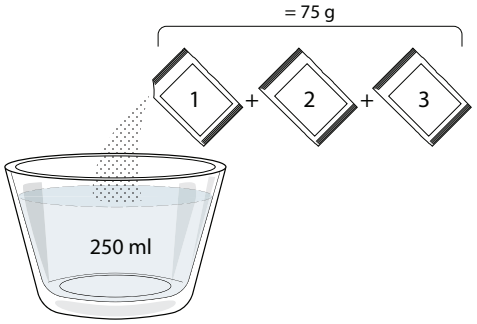
Kalkių šalinimo procedūrą naudotojas gali atlikti bet kada, jei yra noras kruopščiau išvalyti vidinį garų kontūrą.

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

Atkreipkite dėmesį: siekiant užtikrinti, kad vanduo būtų šaltas, negalima atlikti šio veiksmo po paskutiniojo ciklo (arba paskutinio karto, kai gaminys buvo įjungtas) nepraėjus 30 minučių. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS“.

» **ETAPAS 1/2: NUKALKINIMAS (70 MIN.)**

Kai ekrane bus rodoma <ĮPILKITE 0,25 L TIRPALO>, į stalčių įpilkite kalkių šalinimo tirpalo. Tam, kad būtų užtikrinti geriausi kalkių šalinimo rezultatai, rekomenduojame pripildyti rezervuarą tirpalo, kurį sudaro 75 g specialaus WPRO produkto ir 250 ml geriamojo vandens. Įsitikinkite, kad tirpalas visiškai ištirpsta vandenyje, kad neliktų likučių. WPRO nuovirų šalinimas – rekomenduojamas profesionaliai gaminio techninei priežiūrai, kad orkaitės garų funkcija veiktų nepriekaištingai. Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba **www.whirlpool.eu**. „Whirlpool“ neprisiims atsakomybės dėl bet kokios žalos, jei naudosite kitus rinkoje siūlomus valymo produktus.



Supylę kalkių šalinimo tirpalą į stalčių, paspauskite ▷, kad būtų pradėtas pagrindinis kalkių šalinimo procesas. Kalkių šalinimo etapų metu jums nereikia stovėti prie prietaiso. Pasibaigus kiekvienam etapui pasigirs garsinis signalas, o krane bus rodomos perėjimo į kitą etapą instrukcijos.

Pasibaigus kalkių šalinimo etapui, būtina išleisti virintuvo turinį: šio etapo metu naudojamas kalkių šalinimo tirpalas bus įpilamas į ištraukiamą stalčių.

» **ETAPAS 2/2: SKALAVIMAS (30 min.)**

Tam, kad iš stalčiaus ir garų kontūro būtų išvalyti kalkių šalinimo likučiai, reikia atlikti skalavimo ciklą. Kai ekrane rodoma <ĮPILTI 0,25 L VANDENS>, į rezervuarą įpilkite 0,25 l geriamo vandens, tada paspauskite ▷, kad pradėtumėte skalavimą. Neišjunkite orkaitės, kol nebus atlikti visi funkcijos reikalaujami veiksmai.

Kai ekrane rodomas pranešimas „KALKIŲ ŠALINIMAS BAIGTAS“, paspauskite „Gerai“ ir patvirtinkite.

Gaminimo funkcijų negalima įjungti veikiant valymo ciklui. Atkreipkite dėmesį: Ekrane bus rodomas pranešimas, primenantis atlikti šią operaciją reguliariai.

Kai baigiama kalkių šalinimo procedūra, rekomenduojama išdžiovinti galimus vandens likučius. Tada galėsite naudoti visas garų funkcijas.

Pastaba: kalkių šalinimo ciklo metu, gali girdėtis triukšmas, kadangi suveikia orkaitės siurbliai, siekiant užtikrinti optimalų kalkių šalinimo efektyvumą.

Paleidę techninės priežiūros ciklą, nepašalinkite stalčiaus, kol to nepareikalaus prietaisas.

. MINUČIŲ PRIMINIMAS

Išjungtos orkaitės ekraną galima naudoti kaip laikmatį. Prieš įjungdami funkciją, įsitikinkite, kad orkaitė išjungta, ir paspauskite + arba — : ekrane mirksės piktograma ⏱ .

Paspauskite + arba — ir nustatykite reikiamą laiko trukmę, tada paspauskite ✓ ir suaktyvinkite laikmatį.



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

Atkreipkite dėmesį: Minutinis laikmatis negali įjungti gaminimo ciklo. Paspauskite + arba — , kad pakeistumėte nustatytą laikmačio laiką.

Suaktyvinę minutinį laikmatį galėsite pasirinkite ir suaktyvinti funkciją.

Paspauskite ⏻ ir įjunkite orkaitę, tada pasirinkite reikiamą funkciją.
Įjungus funkciją laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją.

Atkreipkite dėmesį: Šio etapo metu minutinis laikmatis, fone vykdantis atgalinę atskaitą, nėra matomas (rodoma tik ⏱ piktograma). Jei norite pamatyti minutinio laikmačio ekraną, paspauskite ⏻ ir sustabdykite tuo metu veikiančią funkciją.

. UŽRAKINTI

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir mažiausiai penkias sekundes palaikykite ⏮ . Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite atrakinti mygtukus.



Atkreipkite dėmesį. šią funkciją galima įjungti ir gaminimo metu. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką ⏻ .

6th sense GAMINIMO LENTELĖ

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS		SIŪLOMAS KIEKIS	APVERTIMAS (praėjus ruošimo laiko)	LYGIS IR PRIEDAI	
LAZANIJA	-	0,5 - 3 kg	-	2	
MEAT	Kepta jautiena	0,6 - 2 kg	-	3	
	Mėsainiai	1,5 - 3 cm	3/5	5	4
	Kepta	0,6 - 2,5 kg	-	3	
	Kepta vištiena	0,6 - 3 kg	-	2	
	Filė ir krūtin.	1 - 5 cm	2/3	5	4
ŽUVIS	Žuvies filė gabalėliai	0,5 - 3 (cm)	-	3	2
	Šaldyta filė	0,5 - 3 (cm)	-	3	2
DARŽOVĖS	Bulvės	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Daržovių kepsnys	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Daržovių gratinas	vienas padėklas	-	3	
PYRAGAI IR PYRAGAIČIAI	Biskvitinis pyragas	0,5 - 1,2 kg	-	3	
	Sausainiai	0,2 - 0,6 kg	-	3	
	Pyragas	0,4 - 1,6 kg	-	3	
	Pikant. pyragai	0,8 - 1,2 kg	-	2	
PICA IR DUONA	Plonapadė pica	apvalus padėklas	-	2	
	Storapadė pica	apvalus padėklas	-	2	
	Pica - šaldyta	1 - 4 sluoksniai	-	2	
	Bandelės	60 - 150 g kiekvienas	-	3	
	Didelis duonos kepalas	0,7 - 2,0 kg	-	2	

PRIEDAI	Grotelių Lentyna	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Air Fry

GAMINIMO LENTELĖ FUNKCIJAI PRIVERSTINIS ORO SRAUTAS + GARAI

RECEPTAS	GARŲ LYGIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Shortbread (Trapios tešlos kepiniai) / sausainiai	GARAI 1	Taip	140 - 150	35 - 55	3
Mažas pyragas / Muffin (bandelės)	GARAI 1	Taip	160 - 170	30 - 40	3
Mieliniai pyragai	GARAI 1	Taip	170 - 180	40 - 60	2
Biskvitinis pyragai	GARAI 1	Taip	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia (Fokačija)	GARAI 1	Taip	200 - 220	20 - 40	3
Duonos kepalas	GARAI 1	Taip	170 -180	70 - 100	3
Duonelė	GARAI 1	Taip	200 - 220	30 - 50	3
Baguette (Prancūziškas batonas)	GARAI 1	Taip	200 - 220	30 - 50	3
Keptos bulvės	GARAI 2	Taip	200 - 220	50 - 70	3
Veršiena / Jautiena / 1 kg	GARAI 2	Taip	180 - 200	60 - 100	3
Veršiena / jautiena / (supjaustyta)	GARAI 2	Taip	160 - 180	60 - 80	3
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	GARAI 2	Taip	200 - 220	40 - 50	3
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	GARAI 2	Taip	200	55 - 65	3
Ėriuko koja	GARAI 2	Taip	180 - 200	65 - 75	3
Troškintos karkos	GARAI 2	Taip	160 - 180	85 - 100	3
Vištiena / guinea fowl (perlinė višta) / duck (antiena) 1–1,5 kg	GARAI 2	Taip	200 - 220	50 - 70	3
Vištiena / guinea fowl (perlinė višta) / duck (antiena) (gabalėliai)	GARAI 2	Taip	200 - 220	55 - 65	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	GARAI 2	Taip	180 - 200	25 - 40	3
Žuvies filė	GARAI 2	Taip	180 - 200	15 - 30	3

PRIEDAI	Grotelių Lentyna	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Air Fry

RUOŠIMO KARŠTU ORU LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Šaldytos bulvytės		650 - 850 g	Taip	200	25 - 30	L4 L1
Naminės bulvytės		300 - 800 g	Taip	200	20 - 40	L4 L1
Šviežios cukinijos su džiuvėsėliais		400 g	Taip	200	15 - 20	L4 L1
Daržovių mišinys		300 - 800 g	Taip	200	20 - 30	L4 L1
Šaldyti vištienos gabalėliai		500 g	Taip	200	15 - 20	L4 L1
Paniruota vištienos krūtinėlė		1 - 4 cm	Taip	200	20 - 40	L4 L1
Šaldyti žuvies piršteliai		500 g	Taip	220	15 - 20	L4 L1
Paniruotas kotletas		1 - 4 cm	Taip	220	20 - 50	L4 L1

Ruošdami šviežius ar naminius maisto produktus, tolygiai paskirstykite aliejų.

Siūlome įstatyti tuščią dėklą L1 lygyje, kad jame būtų kaupiami riebalai, susidarantys ruošiant maistą karštu oru.
Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

FUNKCIJOS	Tradic. Gamin.	Karštas oras	Konvekcinis kepimas	Kepti ant grotelių	Greitas kepimas ant grotelių	Eko karšto oro srautas	Air Fry

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30 - 50	2
		Taip	160	30 - 50	2
		Taip	160	30 - 50	4 1
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160 - 200	30 - 85	3
		Taip	160 - 200	35 - 90	4 1
Sausainiai / Shortbread (trapios tešlos kepiniai)		Taip	150	20 - 40	3
		Taip	140	30 - 50	4
		Taip	140	30 - 50	4 1
		Taip	135	40 - 60	5 3 1
Pyragėliai / Muffin (bandelės)		Taip	170	20 - 40	3
		Taip	150	30 - 50	4
		Taip	150	30 - 50	4 1
		Taip	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns (Bandelės su įdaru)		Taip	180 - 200	30 - 40	3
		Taip	180 - 190	35 - 45	4 1
		Taip	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Morengai		Taip	90	110 - 150	3
		Taip	90	130 - 150	4 1
		Taip	90	140 - 160 *	5 3 1
Pica / duona / Focaccia (itališka duonelė)		Taip	190 - 250	15 - 50	2
		Taip	190 - 230	20 - 50	4 1
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	3
		Taip	250	10 - 20	4 1
		Taip	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180 - 190	45 - 55	3
		Taip	180 - 190	45 - 60	4 1
		Taip	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai)		Taip	190 - 200	20 - 30	3
		Taip	180 - 190	20 - 40	4 1
		Taip	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKCIJOS	Tradic. Gamin.	Karštas oras	Konvekcinis kepimas	Kepti ant grotelių	Greitas kepimas ant grotelių	Eko karšto oro srautas	Air Fry

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (min.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Lazanija / pyragas su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190 - 200	45 - 65	3
Aviena / veršiena / jautiena 1 kg		Taip	190 - 200	80 - 110	3
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200 - 230	50 - 100	3
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190 - 200	80 - 130	2
Kepta žuvis / kepama kepimo popieriuje (filė / visa žuvis)		Taip	180 - 200	40 - 60	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, courgettes (cukinijos), aubergines (baklažanai))		Taip	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Skrebutis)		-	3 (aukštas)	3 - 6	5
Žuvies filė / kepsniai		-	2 (vid.)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Dešrelės), kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2–3 (vidutinė – aukšta)	15 - 30 **	5 4
Kepta vištiena 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55 - 70 ***	2 1
Ėriuko koja / Shanks (kojos)		-	2 (vid.)	60 - 90 ***	3
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35 - 55 ***	3
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10–25	3
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis)/ mėsa (1 lygis)		Taip	190	40 - 120 *	5 3 1
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 100 *	4 1
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 100 *	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Įdaryti dideli mėsos gabalai)		-	200	80 - 120 *	3
Mėsos pjausniai (triušis, viščiukas, ėriena)		-	200	50 - 100 *	3

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.
** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.
*** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus.

Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas).

Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo.

Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes.

Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

PRIEDAI	Grotelių Lentyna	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	 Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	 Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Air Fry

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.
Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.
Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

. Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.

. Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

. Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją išvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Norėdami nuvalyti drėgno maisto gaminimo metu susidariusį kondensatą, palaukite, kol orkaitė atvės, tada išvalykite šluoste ar kempine.

. Įjungę „Smart Clean“ (išmanaus valymo) funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius.

. Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

. Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

VANDENS STALČIUKO PRIEŽIŪRA

Įspėjimas: vandens stalčiaus negalima plauti indaplovėje: sugadinimo pavojus!

Kiekvieno gaminimo su garais ciklo pabaigoje, po maždaug 30 minučių orkaitė automatiškai atlieka apie vieną minutę trunkantį išleidimo ciklą, taip visą vandenį iš sistemos nukreipdama į ištraukiamą stalčių. Atlikę automatinį išleidimą, atlikite šiuos veiksmus:

1. paspauskite stalčiaus priekinio dangtelio viršų su išpjova, kad ištrauktumėte rankeną;
2. suimkite rankeną ir ištraukite vandens stalčių;
3. nuimkite vandens stalčiaus dangtį;
4. ištuštinkite vandens stalčių ir išvalykite jį;
5. nusausinkite įvairius komponentus minkšta šluoste;
6. jeigu reikia, leiskite stalčiui išdžiūti ore jo neuždengę dangčiu;
7. bėl uždenkite vandens stalčiaus dangtį;
8. bėl įkiškite išplautą ir išdžiovintą vandens stalčių į jo korpusą, įstumdami jį iki galo;
9. paspauskite stalčiaus priekinio dangtelio apačią, kad iš naujo nustatytumėte rankeną.

Pastaba: jeigu reikia, gali būti atliktas rankinio išleidimo ciklas: paspauskite valymo piktogramą vartotojo sąsajos skyde ir naudodamiesi + ir - mygtukais, pasirinkite išleidimo parinktį ir paspauskite ✓ piktogramą, kad pradėtumėte. Orkaitė išleis vandenį iš sistemos, nukreipdama jį į ištraukiamą stalčių.

Pastaba: stenkitės nepalikti vandens sistemoje ilgiau nei 2 dienas.

Į vandens stalčių pilkite tik kambario temperatūros vandenį: karštas vanduo gali paveikti garų sistemos veikimą. Naudokite tik geriamąjį vandenį.

VIRINTUVAS

Siekiant užtikrinti optimalų orkaitės veikimą ir apsaugoti nuo kalkių nuosėdų, rekomenduojama reguliariai naudoti „Vand. išleid.“ ir „Nuosėdų šal.“ funkcijas.

Jei ilgą laiką nenaudojote „Priverstinis oro srautas + Garai“ funkcijos, rekomenduojame gaminimo ciklą pradėti esant tuščiai orkaite ir visiškai užpildžius rezervuarą.

LEMPUTĖS PAKEITIMAS

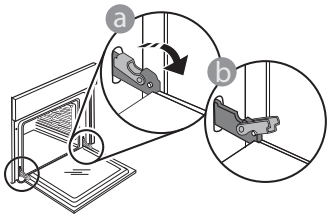
1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį: 40 W/230 ~ V tipo G9, T300°C halogeninės lemputės. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose. Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

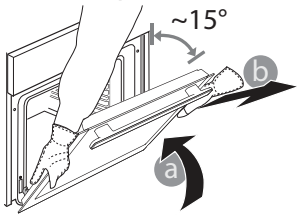
– Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

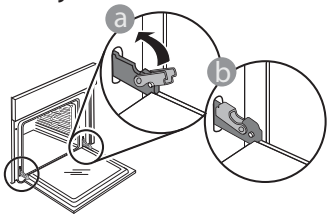
1. **Kai norėsite išimti dureles**, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



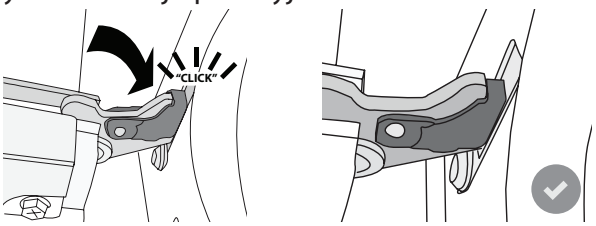
2. Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.



3. **Įstatydami dureles** pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.
4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



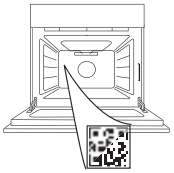
5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.
Orkaitė nekaista. Funkcija nepasileidžia.	Veikia demonstracinis režimas.	Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ ir pasirinkite „Off“.
Lemputė išsijungs.	„EKO“ ekonominis režimas „On“.	Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „EKO“ ir pasirinkite „Off“.
Neatsidaro durelės.	Vyksta valymo ciklas.	Prieš sudėdami maistą į orkaitę, palaukite, kol baigs veikti funkcija arba orkaitė atvės.
Siurblio išleidimo aktyvinimas praėjus kelioms minutėms po garų ciklo pabaigos / pristabdymo	Tikėtinas automatinis vandens išleidimas	Nereikia atlikti jokių veiksmų.

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę svetainėje adresu **docs.whirlpool.eu**
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



Whirlpool

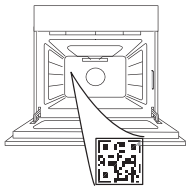
400011669598 REV. A

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU FIRMY WHIRLPOOL

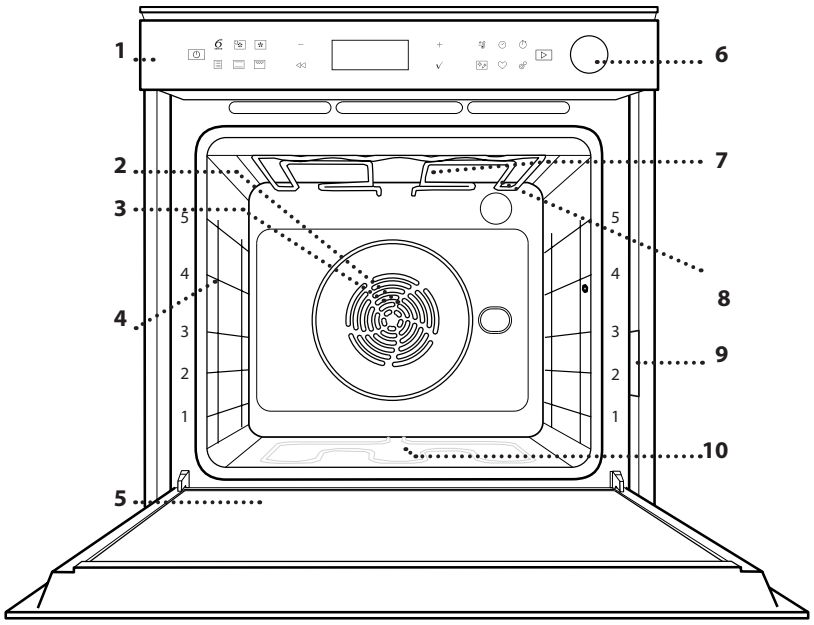
W celu uzyskania kompleksowej pomocy, prosimy o zarejestrowanie produktu na stronie **www.whirlpool.eu/register**

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU

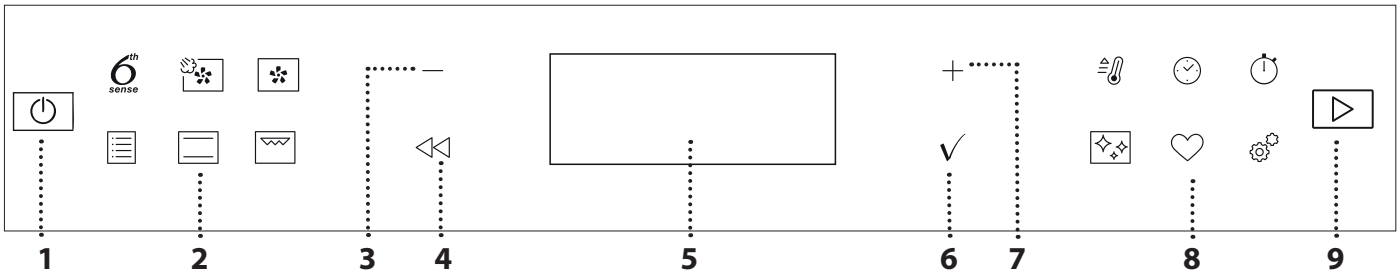


OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Szuflada na wodę
7. Grzałka górna/grill
8. Oświetlenie
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Dolna grzałka (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

W celu włączenia lub wyłączenia piekarnika, a także wyłączenia lub wstrzymania wykonywania funkcji należy przytrzymać przycisk dłużej.

2. BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCISK NAWIGACYJNY MINUS

Aby przewijać menu oraz zmniejszać ustawienia i wartości funkcji.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego ekranu.

Umożliwia zmianę ustawień podczas gotowania.

5. WYŚWIETLACZ

Służy do natychmiastowego uruchomienia funkcji.

6. POTWIERDŹ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawienia.

7. PRZYCISK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

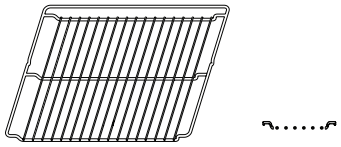
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

9. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

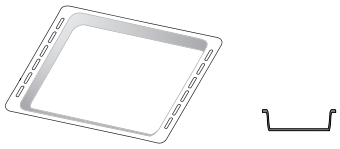
AKCESORIA

RUSZT



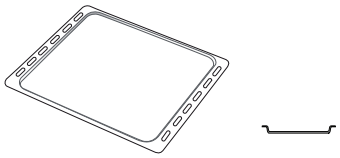
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



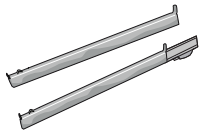
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA



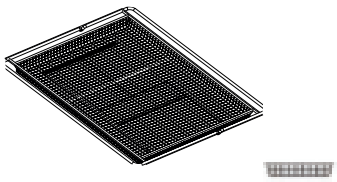
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

WYSUWANE PROWADNICE*



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 okruchów i płynów.

Można ją myć w zmywarce.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub **www.whirlpool.eu**.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

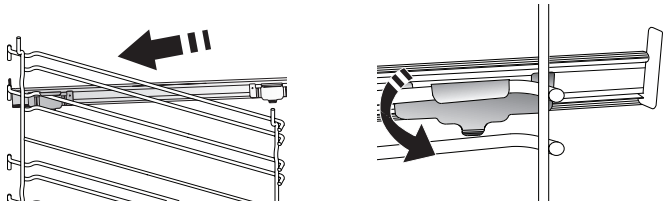
WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

- Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.
- Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC
(JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNKCJE

6th SENSE

Umożliwiają one w pełni automatyczne pieczenie różnych typów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, słone ciasta, chleb, pizza).

Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

TERMOOBIEG + PARA

Łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, zalecamy wybór poziomu PARY 1 dla chleba i deserów oraz poziomu PARY 2 dla mięsa, ryb i warzyw.

TERMOOBIEG

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

TRADYCYJNE FUNKCJE

- **PIECZ. KONWEK.**

  Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.

- **TURBO GRILL**

  Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

- **WYPIEK Z MROŻ.**

  Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

- **FUNKCJE SPECJALNE**

  - » **AIR FRY**

    Funkcja ta umożliwia przyrządzanie frytek, nuggetsów z kurczaka i innych potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące. Elementy grzewcze pracują cyklicznie, aby odpowiednio ogrzać komorę, podczas gdy wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza. Najlepsze oczekiwane wyniki przyrządzania można osiągnąć tylko przy użyciu blachy do smażenia bez tłuszczu (dostarczanej z niektórymi modelami). Umieścić żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Należy unikać używania więcej niż jednej blachy, aby zapobiec nierównomiernemu przyrządzaniu.

  - » **WYRASTANIE**

    Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.

  - » **DEFROST (ROZMRAŻANIE)**

    Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

  - » **KEEP WARM**

    Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

  - » **WYM. OBIEG ECO**

    Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światełko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.

SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

TIMERS (CZASOMIERZE)

Do edycji wartości czasowych funkcji.

MINUTEMINDER (MINUTNIK)

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.

CZYSZCZENIE

- **OPRÓŻ. WODY**

  Służy do opróżniania komory piekarnika, aby nie pozostawiono resztek wody wewnątrz urządzenia, gdy planowana jest dłuższa przerwa w jego eksploatacji.

- **ODKAMIENIANIE**

  Służy do usuwania kamienia odkładającego się w wytwornicy pary. Zaleca się włączanie tej funkcji w regularnych odstępach czasu. Jeśli funkcja nie była długo włączana, na wyświetlaczu pojawi się komunikat przypominający o konieczności wyczyszczenia 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.

USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika.

Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona w celu zredukowania zużycia energii, a po upływie 1 min światło wyłącza się. Włączy się ono ponownie automatycznie po wciśnięciu jakiegoś przycisku. Kiedy opcja „DEMO" jest włączona „On", wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO" z menu „USTAWIENIA" i wyłączyć „Off".

Po wybraniu opcji "UST. FABRYCZNE" urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.

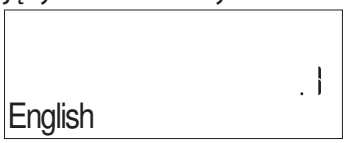
ULUBIONE

Aby odtworzyć listę 10 ulubionych funkcji.

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu pojawi się "English".



Wcisnąć + lub —, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.
Aby potwierdzić wybór, należy wcisnąć ✓.

Uwaga: Można dokonać późniejszej zmiany języka, wybierając "JĘZYK" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku ⚙.

2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13).



Nacisnąć + lub — aby wybrać 16 „High" (Wysoki) lub 13 „Low" (Niski), a następnie nacisnąć ✓, aby potwierdzić.

3. USTAWIENIE CZASU

Po dokonaniu wyboru power należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Wcisnąć + lub —, aby ustawić bieżącą godzinę, po czym wcisnąć ✓: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut.
Wcisnąć + lub —, aby ustawić minuty, po czym wcisnąć ✓ w celu potwierdzenia.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu. Wybrać "ZEGAR" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku ⚙.

4. USTAWIENIE POZIOMU TWARDOŚCI WODY

Aby umożliwić wydajną pracę piekarnika i zagwarantować, że będzie on regularnie monitował użytkownika o wykonanie cyklu usuwania kamienia w razie potrzeby, ważne jest ustawienie prawidłowego poziomu twardości wody. W tym celu należy włączyć piekarnik, wciskając przycisk ⏻, wcisnąć przycisk ustawień ⚙ oraz wybrać opcję „TWARDOŚĆ WODY" za pomocą przycisków nawigacyjnych + i —. Nacisnąć ✓, aby potwierdzić. Ustawić prawidłowy poziom twardości wody dostępnej na danym obszarze, używając przycisków nawigacyjnych + i — oraz opierając się na poniższej tabeli:

TABELA POZIOMÓW TWARDOŚCI WODY				
Poziom		°dH stopnie niemieckie	°fH stopnie francuskie	°Clark Stopnie angielskie
1	Bardzo miękka	0-6	0-10	0-7
2	Miękka	7-11	11-20	8-14
3	Średni	12-16	21-29	15-20
4	Twarda	17-34	30-60	21-42
5	Bardzo twarda	35-50	61-90	43-62

Nacisnąć ✓, aby potwierdzić.
Dla poziomu twardości wody, wstępnie ustawiona jest wartość "Twarda".

5. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.
Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto", co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg" lub „Piecz. konwekcyjne").

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby włączyć kuchenkę, wcisnąć ⏻ : Na wyświetlaczu pokaże się ostatnio używana główna funkcja lub menu główne.

Funkcje można wybierać, naciskając ikonę jednej z głównych funkcji lub przewijając menu: Aby wybrać pozycję z menu (na wyświetlaczu pojawi się pierwsza dostępna pozycja), nacisnąć przycisk + lub —, aby wybrać żądaną, a następnie nacisnąć przycisk ✓ celem potwierdzenia.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać. Wciśnięcie ⏮ pozwala ponownie zmienić poprzednie ustawienie.

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY



Gdy na ekranie miga wartość, wcisnąć + lub —, by ją zmienić, a następnie nacisnąć ✓, by potwierdzić i przejść do kolejnych ustawień (jeśli to możliwe).

W ten sam sposób można ustawić poziom grillowania: Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 3 (wysoki), 2 (średni), 1 (niski).

W funkcji „Termoobieg + Para" można wybrać ilość potrzebnej pary z następujących poziomów: PARA 1, PARA 2.

Uwaga: Po włączeniu funkcji można zmienić temperaturę/poziom grillowania za pomocą + lub —.

CZAS TRWANIA

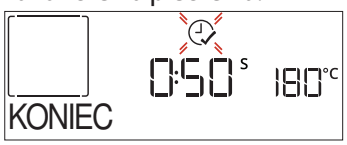


Gdy na ekranie miga ikona ◷, wcisnąć + lub —, by ustawić wybrany czas gotowania i potwierdzić, wciskając ✓. Jeśli użytkownik chce przyrządzić potrawę samodzielnie (bez określania czasu), nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania/pieczenia: Wcisnąć ✓ lub ▷, aby zatwierdzić i aktywować funkcję. Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając ◷ : Wcisnąć + lub —, aby dostosować wartość i zatwierdzić, naciskając ✓.

KONIEC (OPÓŹNIONY START)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Gdy ikona ◷ miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.



Wcisnąć + lub —, aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia, a następnie wcisnąć ✓, aby zatwierdzić i uruchomić funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upłynięciu czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik będzie stopniowo nagrzewał się do wymaganej temperatury, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieco dłuższy niż podany w tabeli pieczenia. W trakcie oczekiwania można nacisnąć + lub —, aby ponownie dostosować czas zakończenia, lub wcisnąć ⏮, aby zmienić inne ustawienia. Wciskając ◷ w celu wyświetlenia informacji, możliwe jest przejście od czasu zakończenia do czasu trwania.

6th SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają optymalny tryb gotowania, opiekania, temperaturę i czas trwania dla wszystkich dostępnych potraw.

Jeśli jest to konieczne, wystarczy jedynie wskazać cechy produktu i cieszyć się wspaniałym efektem.

WAGA / WYSOKOŚĆ / PIZZA (OKRĄGŁA -TACA-WARSTWY)



Aby poprawnie ustawić funkcję, należy kierować się wskazówkami na wyświetlaczu. Gdy pojawi się odpowiedni komunikat, wcisnąć + lub —, aby ustawić żądaną wartość, po czym zatwierdzić przyciskiem ✓.

WYPIECZENIE / PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypieczenia potrawy.



Aby kontynuować, nacisnąć + lub —, żeby wybrać żądany poziom wypieczenia od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Wcisnąć ✓ lub ▷, aby zatwierdzić i aktywować funkcję.

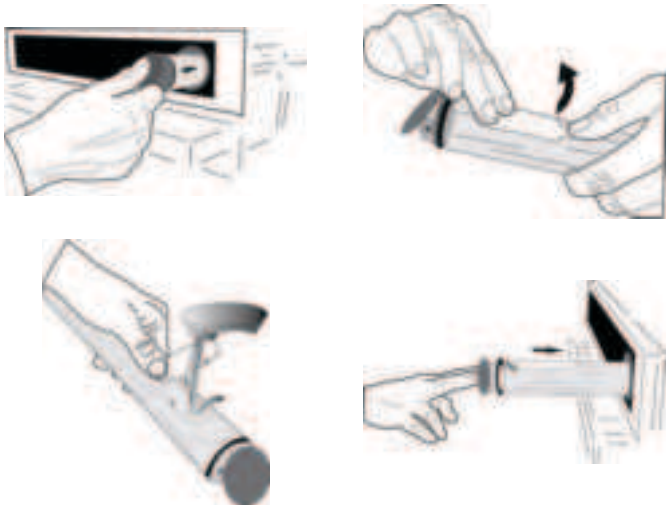
W ten sam sposób, gdy jest to dozwolone, niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie poziomu przyrumieniania między niskim (-1) i wysokim (1).

. PIECZENIE NA PARZE

Wybierając „Termoobieg + Para" lub jeden z dedykowanych przepisów funkcji 6th Sense, na parze można piec każdy rodzaj potrawy.

Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skraca to czas pieczenia, ogranicza utratę cennych składników odżywczych potraw i zapewnia uzyskanie doskonałych, naprawdę smacznych wyników przy wszystkich zastosowanych przepisach. Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte.

Aby przystąpić do gotowania na parze, konieczne będzie doprowadzenie wody do komory piekarnika znajdującego się wewnątrz piekarnika za pomocą wysuwanej szuflady na panelu sterowania.
Otworzyć szufladę poprzez wciśnięcie symbolu przechylonej osłony, gdy na wyświetlaczu pojawi się prośba „DODAJ WODĘ". Po wyjęciu, otworzyć pokrywę szuflady i powoli wlać trochę wody pitnej, aż do osiągnięcia wycięcia odpowiadającego poziomowi wymaganemu na wyświetlaczu (POZIOM 1 - 160 ml lub 2 - 300 ml, w zależności od wybranej funkcji). W żadnym wypadku nie należy nadmiernie napełniać szuflady, przekraczając wycięcie wskazujące Poziom 2. Zamknąć szufladę pchając ją ostrożnie w stronę panelu, aż do pełnego zamknięcia. Szuflada musi być zawsze zamknięta z wyjątkiem wypełniania zbiornika wodą.



Po pierwszym napełnieniu, w przypadku dłuższych cykli gotowania, gdy woda się skończy, konieczne może być jej ponowne dolanie w celu dokończenia cyklu: piekarnik podpowie to w razie potrzeby.
Należy unikać napełniania szuflady, gdy piekarnik jest wyłączony lub gdy zostanie przełączony do żądanego sygnału funkcji na wyświetlaczu.
Po zakończeniu cyklu pieczenia na parze zalecamy opróżnienie szuflady.

3. START THE FUNCTION (WŁĄCZANIE FUNKCJI)

W dowolnym momencie, jeśli ustawienia początkowe są odpowiednie lub po zaprogramowaniu żądanych ustawień, wcisnąć ▷ w celu aktywowania funkcji.

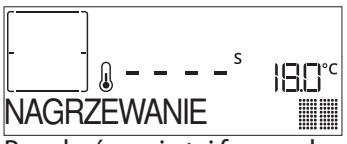
W fazie opóźnienia po wciśnięciu ▷ piekarnika wygeneruje pytanie, czy faktycznie należy ominąć tę fazę i natychmiast uruchomić funkcję.

Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich.
W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk ⏻.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Wcisnąć ◁◁, aby powrócić do poprzedniego ekranu i wybrać inną funkcję lub poczekać do całkowitego ostygnięcia.

4. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje obejmują fazę wstępnego nagrzewania piekarnika: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Po zakończeniu tej fazy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę, wymaganą, aby „DODAJ POTRAWĘ". W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, umieścić jedzenie w komorze urządzenia, zamknąć drzwiczki i rozpocząć gotowanie, naciskając ✓ lub ▷.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. Zawsze można zmienić żądaną temperaturę za pomocą + lub −.

5. PRZERWANIE PIECZENIA / OBRÓCENIE LUB SPRAWDZENIE POTRAWY

Po otwarciu drzwiczek pieczenie zostanie chwilowo wstrzymane poprzez dezaktywowanie elementów grzejących.

Aby wznowić pieczenie, zamknąć drzwiczki.

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia.



Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność wskazaną na wyświetlaczu i zamknąć drzwiczki, po czym wcisnąć ▷, aby kontynuować gotowanie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 10% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

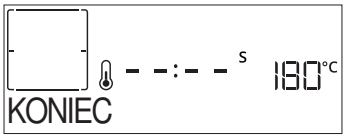


Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wcisnąć ▷ lub ✓, aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Aby pominąć te czynności, wcisnąć ▷. W przeciwnym razie, jeśli po upływie określonego czasu nie zostanie wykonana żadna czynność, piekarnik będzie kontynuował pieczenie.

6. END OF COOKING (KONIEC PIECZENIA)

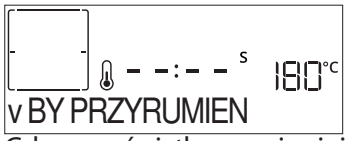
Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Nacisnąć ▷, żeby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez ustawiania czasu trwania) lub nacisnąć +, żeby wydłużyć czas pieczenia, ustawiając nową wartość. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane.

PRZYRUMIENIANIE

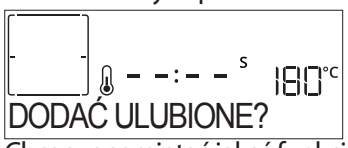
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.



Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć ✓, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania. W każdym momencie można zatrzymać czas, wciskając przycisk ⏻ aby wyłączyć piekarnik.

. ULUBIONE

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat zachęcający do zapisania funkcji na liście ulubionych pod numerem od 1 do 10.

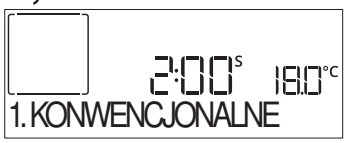


Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć ✓, aby ignorować nacisnąć ⏮.

Po wciśnięciu ✓ wcisnąć + lub —, aby wybrać numer pozycji i zatwierdzić przyciskiem ✓.

Uwaga: Jeśli pamięć jest pełna lub dany numer został już wykorzystany, należy zatwierdzić nadpisanie poprzedniej funkcji na danym numerze.

Aby w późniejszym czasie wywołać zapisane funkcje, nacisnąć ♡: Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.

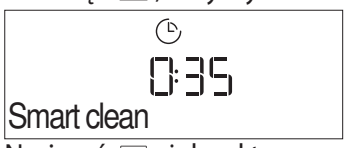


Za pomocą + lub — wybrać funkcję, zatwierdzić, naciskając ✓, a następnie nacisnąć ▷, aby uaktywnić.

. CZYSZCZENIE

- **SMARTCLEAN**

Nacisnąć ⏱, żeby wyświetlić "Smart Clean" na wyświetlaczu.



Nacisnąć ▷, żeby aktywować funkcję: na wyświetlaczu pojawi się komunikat dotyczący wszystkich czynności niezbędnych do uzyskania najlepszych wyników czyszczenia: Podążać za wskazówkami i po zakończeniu nacisnąć ✓. Po zakończeniu wszystkich czynności, jeśli zachodzi taka konieczność, nacisnąć ▷, żeby aktywować cykl czyszczenia.

Uwaga: W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu zacznie migać odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.

• OPRÓŻNIANIE

Funkcja opróżniania umożliwia spuszczenie wody tak, aby nie pozostawała w wytwornicy pary. Niniejszy produkt został opracowany w celu automatycznego uruchomienia cyklu opróżniania po zakończeniu gotowania.

Około 30 minut po zatrzymaniu/zakończeniu gotowania piekarnik automatycznie opróżni system, przenosząc resztki wody do szuflady (należy uważać, aby nie wyjąć szuflady po zakończeniu gotowania). Po zakończeniu szufladę można wyjąć i opróżnić.

Zalecamy opróżnienie szuflady natychmiast po zakończeniu odprowadzania wody, po zakończeniu cyklu gotowania.

W razie potrzeby użytkownik może wykonać ręczne opróżnianie, postępując zgodnie z poniższą instrukcją.



Wybrać funkcję „Opróżnij system", gdy szuflada na wodę można prawidłowo umieszczona w piekarniku, wcisnąć przycisk ▷ i zaczekać na automatyczne przeprowadzenie cyklu. Średni czas trwania opróżniania przy pełnym obciążeniu wynosi około jednej minuty. Po zakończeniu szufladę można wyjąć i opróżnić.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 30 minut od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST GORĄCA"

• ODKAMIENIAJ

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie układu przepływu pary w najlepszym stanie. Po włączeniu funkcji, należy wykonać wszystkie czynności wskazywane na wyświetlaczu i nacisnąć ▷ po zakończeniu każdego etapu, aby zacząć następny. Średni czas trwania całej funkcji to około 100 minut.

Uwaga: Jeżeli funkcja zostanie zatrzymana w jakimkolwiek momencie, cały cykl usuwania kamienia musi zostać powtórzony.

Gdy nadejdzie czas na cykl odkamieniania, zostanie to wskazane na wyświetlaczu (patrz poniższa tabela).

KOMUNIKAT DOTYCZĄCY ODKAMIENIANIA	ZNACZENIE
<ZALECANE ODKAMIENIANIE> Pojawia się po około 15 godzinach cykli pieczenia na parze*	Zaleca się przeprowadzenie cyklu odkamieniania.
<PROSZĘ PRZEPROWADZIĆ ODKAMIENIANIE> Pojawia się po około 20 godzinach cykli pieczenia na parze*	Odkamienienie jest wymagane. Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu pieczenia na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl odkamieniania.

*bazując na domyślnym poziomie twardości wody (4 – Twarda). Liczba godzin cykli gotowania na parze, jaka musi minąć, aby pojawiły się komunikaty dotyczące odkamieniania, zależy od poziomu twardości wody ustawionego w urządzeniu.

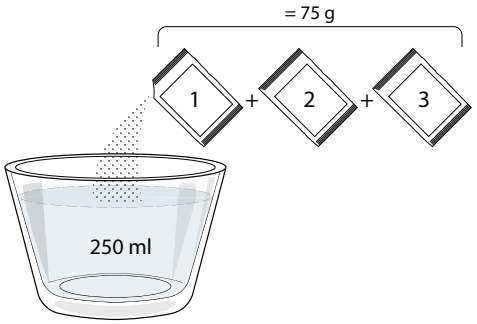
Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia wewnętrznego obwodu pary.

Przed uruchomieniem fazy odkamieniania urządzenie sprawdzi, czy w zbiorniku pozostaje jakaś woda i może przeprowadzić cykl jej usuwania, jeśli będzie to konieczne. 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. Upewnić się, że roztwór całkowicie się rozpuścił w wodzie, aby nie pozostały żadne pozostałości. Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji pary w piekarniku. w przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub **www.whirlpool.eu**. Whirlpool nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenie spowodowane użyciem innych środków czyszczących dostępnych na rynku.



Gdy roztwór odkamieniający zostanie nalany do szuflady, nacisnąć ▷, aby rozpocząć główny proces odkamieniania. Fazy odkamieniania nie wymagają przebywania przed urządzeniem. Po zakończeniu każdej z faz zostanie odtworzone powiadomienie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się instrukcja przejścia do następnej fazy.

Po zakończeniu fazy odkamieniania, komora piekarnika zostanie opróżniona: roztwór odkamieniający użyty w tej fazie zostanie wlany do wyjmowanej szuflady.

» **FAZA 2/2: PŁUKANIE (30 min)**

Aby usunąć pozostałości kamienia z szuflady i obiegu pary, należy wykonać cykl płukania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <DODAJ 0,25 L WODY>, należy wlać 0,25 l wody pitnej do zbiornika, a następnie wcisnąć przycisk ▷, aby rozpocząć płukanie. Nie wyłączać piekarnika, dopóki wszystkie czynności wymagane przez funkcję nie zostaną zakończone.

v Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat "ODKAMIENIANIE ZAKOŃCZONE", należy nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić.

Funkcje gotowania/pieczenia nie mogą być aktywowane podczas cyklu czyszczenia. Uwaga: Na wyświetlaczu będzie pojawiać się komunikat przypominający o konieczności regularnego wykonywania tej operacji.

Po zakończeniu procedury odkamieniania zaleca się osuszenie wnęki z potencjalnych pozostałości wody. Teraz będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze.

Uwaga: w trakcie cyklu odkamieniania może być słyszalny hałas, ponieważ uruchamiane są pompy piekarnika w celu zagwarantowania optymalnej wydajności odkamieniania.

Po rozpoczęciu cyklu konserwacji nie należy wyjmować szuflady, chyba że urządzenie tego zażąda.

. MINUTNIK

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że kuchenka jest wyłączona, i nacisnąć + lub —: Ikona ⏱ będzie migać na wyświetlaczu.

Nacisnąć + lub —, by ustawić żądany czas, a następnie wcisnąć ✓, by rozpocząć odliczanie czasu.



Gdy tylko minutnik zakończy odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Minutnik nie włącza żadnego z cykli gotowania. Nacisnąć + lub —, by zmienić czas ustawiony w timerze.

Gdy minutnik jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Nacisnąć ⏻, aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żądaną funkcję.

Po uruchomieniu funkcji timer będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.

Uwaga: W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę ⏱), ale kontynuuje odliczanie w tle. Aby przywrócić ekran minutnika, wcisnąć ⏻, przerywając obecnie aktywną funkcję.

. BLOKADA PRZYCISKÓW

Aby zablokować przyciski, wcisnąć i przytrzymać ⏮ przez co najmniej pięć sekund. Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.



Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając ⏻.

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOŚCI		SUGEROWANA ILOŚĆ	OBRÓCIĆ (czas pieczenia)	POZIOM I AKCESORIA	
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	2	
MIĘSO	Pieczeń wołowa	0,6 - 2 kg	-	3	
	Hamburgery	1,5 - 3 cm	3/5	5	4
	Pieczony	0,6 - 2,5 kg	-	3	
	Pieczony kurczak	0,6 - 3 kg	-	2	
	Filety i piersi	1 - 5 cm	2/3	5	4
RYBY	Filety rybne	0,5 - 3 cm	-	3	2
	Filety mrożone	0,5 - 3 cm	-	3	2
WARZYWA	Ziemniaki	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Pieczone warzywa	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Zapiekane warzywa	jedna taca	-	3	
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE	Biszkopt	0,5 - 1,2 kg	-	3	
	Ciasteczka	0,2 - 0,6 kg	-	3	
	Tarta	0,4 - 1,6 kg	-	3	
	Słone ciasta	0,8 - 1,2 kg	-	2	
PIZZA & CHLEB	Pizza na cienkim cieście	okrągła - taca	-	2	
	Pizza na grubym cieście	okrągła - taca	-	2	
	Pizza mrożona	1 - 4 poziomy	-	2	
	Bułki	60 - 150 g na każde	-	3	
	Chleb duży	0,7 - 2,0 kg	-	2	

AKCESORIA	Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Air Fry

TABELA PIECZENIA TERMOOBIEG + PARA

PRZEPIS	POZIOM PARY	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	PÓŁKA I AKCESORIA
Ciasteczka / Shortbread (herbatniki)	PARA 1	Tak	140 - 150	35–55	3
Małe ciasta / muffinka	PARA 1	Tak	160 - 170	30 - 40	3
Ciasta drożdżowe	PARA 1	Tak	170–180	40–60	2
Sponge cakes (Biszkopty)	PARA 1	Tak	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	PARA 1	Tak	200 - 220	20 - 40	3
Bochenek chleba	PARA 1	Tak	170 -180	70 - 100	3
Mały chleb	PARA 1	Tak	200 - 220	30–50	3
Baguette (Bagietka)	PARA 1	Tak	200 - 220	30–50	3
Roast potatoes (Pieczone ziemniaki)	PARA 2	Tak	200 - 220	50 - 70	3
Cielęcina/wołowina/1 kg	PARA 2	Tak	180 - 200	60 - 100	3
Cielęcina/wołowina/(kawałki)	PARA 2	Tak	160 - 180	60-80	3
Pieczeń wołowa 1 kg	PARA 2	Tak	200 - 220	40 - 50	3
Pieczeń wołowa 2 kg	PARA 2	Tak	200	55 - 65	3
Udziec jagnięcy	PARA 2	Tak	180 - 200	65 - 75	3
Duszony udziec	PARA 2	Tak	160 - 180	85 - 100	3
Kurczak / guinea fowl (perliczka) / duck (kaczka) 1 - 1,5 kg	PARA 2	Tak	200 - 220	50 - 70	3
Kurczak / guinea fowl (perliczka) / duck (kaczka) (kawałki)	PARA 2	Tak	200 - 220	55 - 65	3
Warzywa faszerowane (pomidory, courgettes (cukinia), aubergines (bakłażan))	PARA 2	Tak	180 - 200	25 - 40	3
Filet rybny	PARA 2	Tak	180 - 200	15 - 30	3

AKCESORIA	Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Air Fry

TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	BLACHY I AKCESORIA
Mrożone frytki		650–850 g	Tak	200	25 - 30	L4  L1
Frytki domowe		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	L4  L1
Panierowana świeża cukinia		400 g	Tak	200	15 - 20	L4  L1
Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20–30	L4  L1
Kawałki kurczaka mrożone		500 g	Tak	200	15 - 20	L4  L1
Panierowana pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	L4  L1
Mrożone kawałki ryby		500 g	Tak	220	15 - 20	L4  L1
Kotlet panierowany		1 - 4 cm	Tak	220	20–50	L4  L1

W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw należy równomiernie rozprowadzić olej.

Zalecamy umieszczenie pustej blachy na poziomie 1, na którą podczas pieczenia będzie trafiał tłuszcz, jaki może ewentualnie wytapiać się na blasze do smażenia bez tłuszczu.

Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

FUNKCJE	 Konwencjonalne	 Termoobieg	 Konwekcyjne pieczenie	 Grill	 Turbo Grill	 Wym. Obieg Eco	 Air Fry

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	PÓŁKA I AKCESORIA
Leavened cakes / Sponge cakes (Ciasta drożdżowe / biszkopty)		Tak	170	30–50	2
		Tak	160	30–50	2
		Tak	160	30–50	4 1
Filled cakes (Ciasta z nadzieniem) (cheesecake (sernik), strudel, apple pie (szarlotka))		Tak	160 – 200	30 - 85	3
		Tak	160 – 200	35 - 90	4 1
Ciasteczka / Shortbread (Kruche ciasteczka)		Tak	150	20 - 40	3
		Tak	140	30–50	4
		Tak	140	30–50	4 1
		Tak	135	40–60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Ciastka / Muffiny)		Tak	170	20 - 40	3
		Tak	150	30–50	4
		Tak	150	30–50	4 1
		Tak	150	40–60	5 3 1
Choux buns (Ptysie)		Tak	180 - 200	30 - 40	3
		Tak	180 - 190	35–45	4 1
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezy		Tak	90	110 - 150	3
		Tak	90	130 - 150	4 1
		Tak	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190–250	15–50	2
		Tak	190 - 230	20–50	4 1
Pizza (Thin, thick, focaccia) ((na cienkim lub grubym cieście, focaccia))		Tak	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	3
		Tak	250	10 - 20	4 1
		Tak	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	3
		Tak	180 - 190	45–60	4 1
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego)		Tak	190–200	20–30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 1
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKCJE	Konwencjonalne	Termoobieg	Konwekcyjne pieczenie	Grill	Turbo Grill	Wym. Obieg Eco	Air Fry

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	PÓŁKA I AKCESORIA
Lazania/ Flan/ Baked pasta (Zapiekanka makaronowa)/ Cannelloni		Tak	190–200	45–65	3
Jagnięcina/cielęcina/wołowina 1 kg		Tak	190–200	80–110	3
Kurczak / Rabbit (Królik) / Duck (Kaczka) 1 kg		Tak	200–230	50–100	3
Turkey / Goose (Indyk / Gęś) 3 kg		Tak	190–200	80 - 130	2
Ryba pieczona/w folii (filety, w całości)		Tak	180 - 200	40–60	3
Warzywa faszerowane (pomidory, courgettes (cukinie), aubergines (bakłażany))		Tak	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Tost)		-	3 (Wysoka)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks (Filety / kawałki ryb)		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Kiełbaski)/ kebab/ Spare ribs (żeberka)/ hamburger		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	2 1
Udziec jagnięcy/ Shanks (golonka)		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes (Pieczone ziemniaki)		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin (Zapiekane warzywa)		-	3 (Wysoka)	10 - 25	3
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5) lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	5 3 1
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	4 1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	4 1
Ryby i Vegetebles (warzywa)		Tak	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Nadziewane i pieczone kawałki mięsa)		-	200	80 - 120 *	3
Kawałki mięsa (królik, kurczak, baran)		-	200	50 - 100 *	3

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.
** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.
*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw.

Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.

Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów.

Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych.

Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

AKCESORIA	Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Air Fry

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/ żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

. Czyścić powierzchnie wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

. Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

Po każdym użyciu piekarnik pozostawić do schłodzenia. Następnie oczyścić go, najlepiej jeżeli jest jeszcze ciepły, aby usunąć resztki jedzenia lub plamy spowodowane pozostałościami żywności. Aby usunąć wilgoć, zgromadzoną podczas pieczenia produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie wytrzeć go ściereczką lub gąbką.

. Włączyć funkcję „Smart Clean" dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.

. Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

. Aby sobie ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

KONSERWACJA SZUFLADY NA WODĘ

Uwaga: Szuflada na wodę nie nadaje się do mycia w zmywarce: ryzyko uszkodzenia!

Po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze, po około 30 minutach piekarnik automatycznie wykonuje cykl opróżniania trwający około jednej minuty, odprowadzając w ten sposób całą wodę z systemu do wyjmowanej szuflady. Po zakończeniu automatycznego opróżniania należy wykonać następujące czynności:

1. Nacisnąć górną część pokrywy frontu szuflady, oznaczoną wgłębieniem, aby wysunąć uchwyt
2. Chwycić za uchwyt i wyciągnąć szufladę na wodę.
3. Zdjąć pokrywę szuflady na wodę.
4. Opróżnić i wyczyścić szufladę na wodę.
5. Wysuszyć poszczególne podzespoły miękką ściereczką.
6. W razie potrzeby pozostawić szufladę do wyschnięcia na powietrzu bez zamykania jej pokrywą.
7. Założyć ponownie pokrywę szuflady na wodę.
8. Ponownie umieścić umytą i wysuszoną wyjmowaną szufladę na wodę w obudowie, upewniając się, że została ona całkowicie wciśnięta
9. Nacisnąć dolną część zaślepki frontu szuflady, aby zmienić położenie uchwytu.

Uwaga: W razie potrzeby można wykonać ręczny cykl opróżniania: wcisnąć ikonę czyszczenia na panelu z interfejsem użytkownika i za pomocą przycisków + oraz - wybrać opcję opróżniania systemu oraz wcisnąć ikonę ✓, aby rozpocząć ten cykl. Piekarnik odprowadzi wodę z systemu, doprowadzając ją do wyciąganej szuflady.

Uwaga: Należy unikać pozostawiania wody w instalacji dłużej niż przez 2 dni.

Do napełniania szuflady na wodę należy używać wyłącznie wody o temperaturze pokojowej: gorąca woda może wpływać na działanie układu pary. Używać wyłącznie wody pitnej.

KOMORA PIEKARNIKA

Aby piekarnik zawsze pracował z optymalną wydajnością i aby zapobiegać nagromadzaniu się osadów kamienia, zaleca się regularne stosowanie funkcji „Opróżnianie" i „Odkamienianie".

Po długim okresie nieużywania funkcji „Termoobieg + para", zaleca się aktywować cykl pieczenia z pustym piekarnikiem, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

WYMIANA ŻARÓWKI

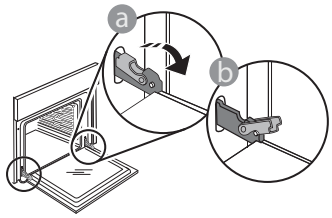
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Żarówki halogenowe 40 W/230 ~ V typu G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym. Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

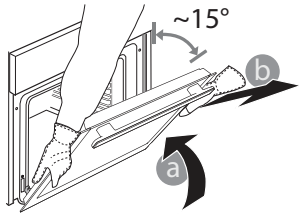
- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

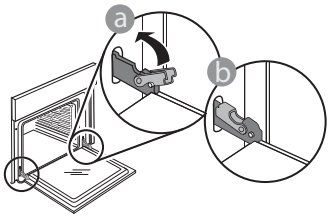
1. **Aby zdjąć drzwiczki**, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



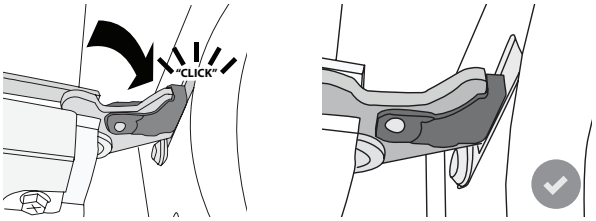
2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.
   Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



3. **Założyć drzwiczki**, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



   Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



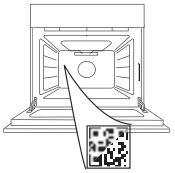
5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę "F", po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F".
Piekarnik nie nagrzewa się. Funkcja nie włącza się.	Tryb „DEMO" jest uruchomiony.	Przejść do „DEMO" w „USTAWIENIA" i wybrać „Wył".
Światło gaśnie.	Włączony tryb "ECO".	Przejść do „ECO" w „USTAWIENIA" i wybrać „Wył".
Nie można otworzyć drzwiczek.	Wykonywany jest cykl czyszczenia.	Poczekać, aż wykonywanie funkcji zostanie zakończone i piekarnik ostygnie.
Uruchomienie pompy opróżniającej kilka minut po zakończeniu/zatrzymaniu cyklu gotowania na parze	Przewidywane automatyczne odprowadzanie wody	Nie są wymagane żadne działania.

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową **docs.whirlpool.eu**
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



Whirlpool

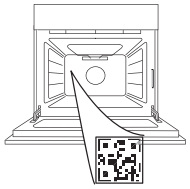
400011669598 REV. A

VĂ MULŢUMIM CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

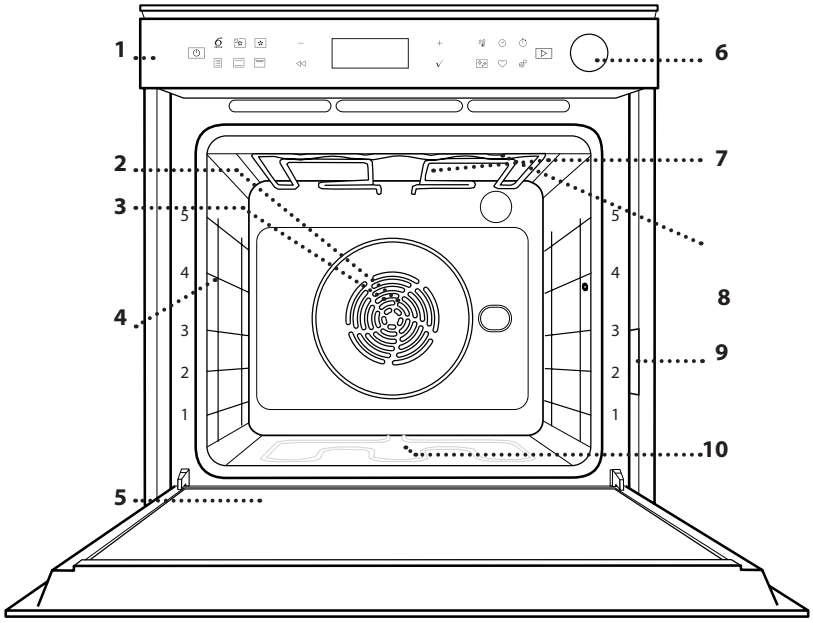
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe **www.whirlpool.eu/register**

Înainte de a utiliza aparatul, citiţi cu atenţie instrucţiunile privind siguranţa.

SCANAŢI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBŢINE MAI MULTE INFORMAŢII

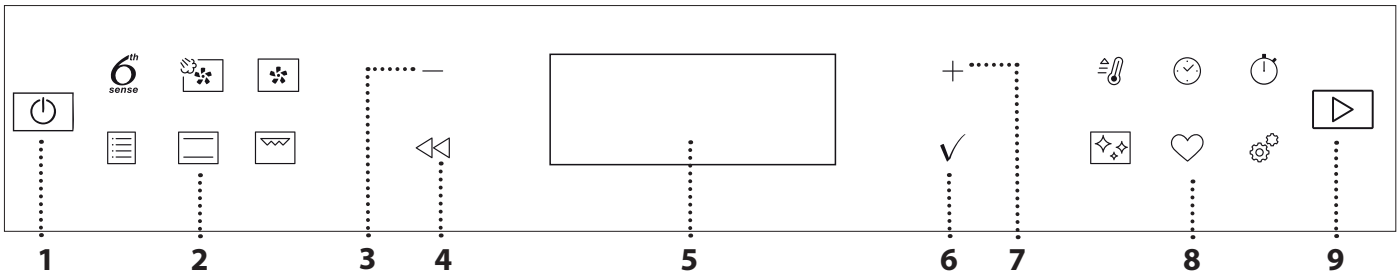


DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Sertar apă
7. Rezistență superioară/grill
8. Bec
9. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. PORNIT / OPRIT

Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcții active, este necesară o apăsare lungă.

2. ACCES DIRECT LA FUNCȚII

Pentru accesarea rapidă a funcțiilor și meniului.

3. BUTON DE NAVIGARE MINUS

Pentru derularea printr-un meniu și reducerea setărilor sau valorilor unei funcții.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la ecranul anterior.

În timpul preparării, permite modificarea setărilor.

5. AFIȘAJ

Pentru activarea imediată a unei funcții.

6. CONFIRMARE

Pentru confirmarea unei funcții selectate sau a unei valori setate.

7. BUTON DE NAVIGARE PLUS

Pentru derularea printr-un meniu și creșterea setărilor sau valorilor unei funcții.

8. ACCES DIRECT LA OPȚIUNI / FUNCȚII

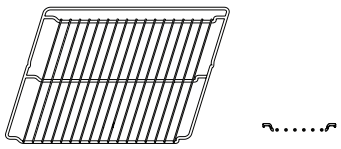
Pentru accesarea rapidă a†funcțiilor, duratei, setărilor și favoritelor.

9. PORNIRE

Pentru a porni o funcție folosind setările specificate sau de bază.

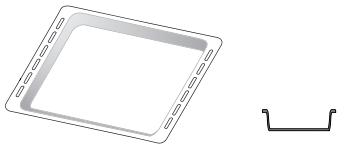
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



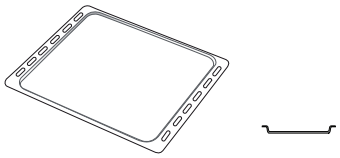
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri şi alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



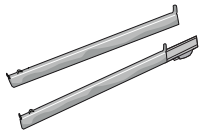
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, peşte, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



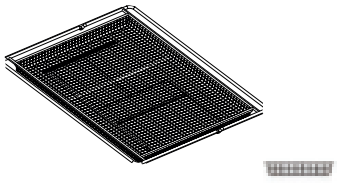
Utilizare pentru coacerea pâinii şi produselor de patiserie, dar şi pentru fripturi, peşte în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

TAVĂ AIR FRY*



Poate fi utilizată atunci când gătiți alimente cu funcția Air Fry, cu o tavă de copt poziționată la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri şi picături.

Aceasta poate fi spălată în maşina de spălat vase.

* Disponibile numai la anumite modele

Numărul şi tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat; pentru comenzi şi informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau **www.whirlpool.eu**.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ŞI 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 şi tava de copt, sunt introduse orizontal, în acelaşi mod ca grătarul metalic.

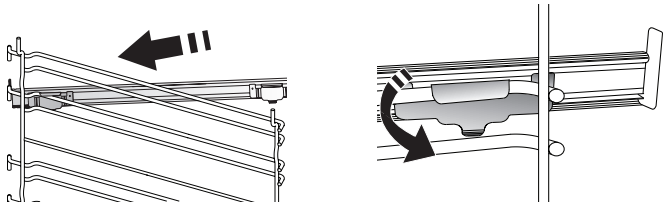
DEMONTAREA ŞI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locaşul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locaşul inferior.

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE
(DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei pe ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



Vă rugăm să rețineți următoarele: Şinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNCŢII

6th SENSE

Acestea permit prepararea automată integrală pentru toate tipurile de alimente (lasagna, carne, peşte, legume, prăjituri şi produse de patiserie, plăcinte, pâine, pizza).

Pentru a utiliza în mod optim această funcţie, urmaţi indicaţiile din tabelul cu informaţii privind prepararea.

AER FORŢAT + ABURI

Prin combinarea proprietăţilor aburilor cu cele ale aerului forţat, această funcţie vă permite să gătiţi alimente crocante şi rumenite frumos la exterior, dar fragede şi suculente la interior. Pentru a obţine cele mai bune rezultate de preparare, vă recomandăm să selectaţi nivelul ABURI 1 pentru pâine şi deserturi, şi ABURI 2 pentru carne, peşte şi legume.

AER FORŢAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în acelaşi timp. Această funcţie poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

FUNCŢII CONVENŢIONALE

- **CONVECTIE**

  Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

- **TURBO GRILL**

  Pentru a frige bucăţi mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.

- **GAT CONGELATE**

  Funcţia selectează automat temperatură ideală şi cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

- **FUNCŢII SPECIALE**

  » **AIR FRY**

  Această funcţie vă permite să gătiţi cartofi prăjiţi, pui bucăţi şi multe altele folosind mai puţin ulei, şi să obţineţi preparate crocante delicioase. Rezistenţele circulă aerul pentru a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte. Cele mai bune rezultate de preparare preconizate pot fi obţinute numai prin utilizarea tăvii Air Fry (furnizată împreună cu anumite modele). pentru rezultate optime, aşezaţi alimentele într-un singur strat pe tava Air Fry şi urmaţi instrucţiunile din tabelul cu informaţii privind prepararea cu funcţia Air Fry. Evitaţi să folosiţi mai multe rotundă pentru a preveni prepararea neuniformă.

  » **DOSPIRE**

  Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menţine calitatea dospirii, nu activaţi funcţia în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

  » **DEFROST (DECONGELARE)**

  Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziţionaţi alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsaţi alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafaţă.

  » **KEEP WARM**

  Pentru a menţine calde şi crocante alimentele proaspăt gătite.

  » **ECO AER FORŢAT**

  Pentru prepararea fripturilor umplute şi a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulaţiei delicate şi intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcţia ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfăşurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO şi, în consecinţă, pentru a optimiza consumul de energie, uşa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

CONVENŢIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

GRILL

Pentru prepararea la grill a bucăţilor de carne, frigăruilor şi cârnaţilor, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparaţi carne pe grill, vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.

PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

TIMERS (TEMPORIZATOARE)

Pentru editarea valorilor aferente duratelor funcţiilor.

MINUTEMINDER (TEMPORIZATOR)

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcţii.

CURĂŢARE

- **EVACUARE**

  Pentru drenarea boilerului în vederea eliminării resturilor de apă reziduală atunci când aparatul nu va fi utilizat o anumită perioadă de timp.

- **DECALCIFIERE**

  Pentru îndepărtarea depunerilor de calcar din boiler. Vă recomandăm să utilizaţi această funcţie la intervale

regulate. În caz contrar, pe afişaj va apărea un mesaj prin care vi se va reaminti să curăţaţi cuptorul.

- **SMART CLEAN**

  Acţiunea aburişpr eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curăţare la temperatură scăzută permite eliminarea cu uşurinţă a reziduurilor de murdărie şi a resturilor de alimente. Turnaţi 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului şi activaţi funcţia atunci când cuptorul este rece.

SETĂRI

Pentru reglarea setărilor cuptorului.

Când modul „ECO" este activ, luminozitatea afişajului va fi redusă pentru a economisi energie, iar becul se va stinge după 1 minut. Acesta se va reaprinde automat atunci când este apăsat orice buton. Când modul „DEMO" este „On" (Activ), toate comenzile sunt active şi meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzeşte. Pentru a dezactiva acest mod, accesaţi „DEMO" din meniul „SETĂRI" şi selectaţi „Off" (Oprire).

Selectând „SETĂRI FABRICĂ", produsul se opreşte şi revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi şterse.

FAVORIT

Pentru accesarea listei de 10 funcţii favorite.

PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setaţi limba şi ora atunci când porniţi aparatul pentru prima dată: Pe afişaj va apărea „English".



Apăsaţi + sau — pentru a derula prin lista cu limbile disponibile şi selectaţi-o pe cea dorită.
Apăsaţi ✓ pentru a confirma selecţia.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Limba poate fi schimbată ulterior selectând opţiunea „LIMBĂ" din meniul „SETĂRI", disponibil prin apăsare pe ⚙ .

2. SETAŢI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu reţeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16): Dacă locuinţa este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceţi această valoare (13).



Apăsaţi + sau — pentru a selecta 16 „Ridicat" sau 13 „Redus" şi apăsaţi ✓ pentru confirmare.

3. SETAREA OREI

După selectarea puterii, va trebui să setaţi ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afişaj.



Apăsaţi + sau — pentru a seta ora curentă şi apăsaţi ✓ : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afişaj.
Apăsaţi + sau — pentru a seta minutele şi apăsaţi ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setaţi din nou ora. Selectaţi „CEAS" din meniul „SETĂRI", disponibil prin apăsare pe ⚙ .

4. SETAREA DURITĂŢII APEI

Pentru a permite funcţionarea eficientă a cuptorului şi pentru a garanta că acesta avertizează în mod regulat utilizatorul să efectueze ciclul de decalcifiere atunci când este nevoie, este important să setaţi duritatea corectă a apei. Pentru a-l seta, porniţi cuptorul apăsând pe ⏻, apăsaţi pe Setări ⚙ şi utilizaţi butoanele de navigare + şi — pentru a selecta „DURITATEA APEI". Apăsaţi ✓ pentru a confirma. Utilizaţi butoanele de navigare + şi — pentru a selecta nivelul corect pentru apa din zona dumneavoastră, în funcţie de tabelul următor:

TABEL DURITATE APĂ				
Nivel		°dH Grade germane	°fH Grade franceze	°Clark Grade engleze
1	Foarte deduriz.	0-6	0-10	0-7
2	zDedurizată	7-11	11-20	8-14
3	Medie	12-16	21-29	15-20
4	Dură	17-34	30-60	21-42
5	Foarte dură	35-50	61-90	43-62

Apăsaţi ✓ pentru a confirma.
Pentru duritatea apei, este presetat „Hard" (Dură).

5. ÎNCĂLZIŢI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricaţie: Acest lucru este absolut normal.
Prin urmare, înainte de a începe să preparaţi alimentele, vă recomandăm să încălziţi cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtaţi elementele de protecţie din carton sau foliile transparente ale cuptorului şi scoateţi accesoriile din interiorul acestuia. Încălziţi cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcţie de circulaţie a aerului (de exemplu Aer forţat sau Coacere convecţie).

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Se recomandă să aerisiţi încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Apăsați ⏻ pentru a porni cuptorul: pe afișaj va fi prezentată ultima funcție principală care a rulat sau meniul principal.

Funcțiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcțiile principale sau derulând printr-un meniu: Pentru a selecta un element din meniu (pe afișaj va apărea primul element disponibil), apăsați + sau — pentru a selecta elementul dorit, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe ⏮ , aveți posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară.

TEMPERATURĂ/NIVEL GRILL/NIVEL ABURI



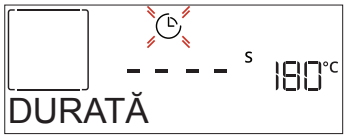
Când valoarea clipește pe afișaj, apăsați + sau — pentru a o modifica, apoi apăsați ✓ pentru a confirma și continuați cu setările care urmează (dacă este posibil).

În mod similar, puteți seta nivelul de putere pentru grill: Există trei niveluri definite de putere pentru grill: 3 (ridicat), 2 (mediu), 1 (redus).

În cazul funcției „Aer forțat + Aburi", puteți selecta volumul de aburi dintre următoarele valori: ABURI 1, ABURI 2.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Odată ce funcția a fost activată, temperatura/nivelul grill poate fi modificată folosind + sau — .

DURATĂ



Când pictograma 🕒 clipește pe afișaj, apăsați + sau — pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați ✓ pentru a confirma. Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsați ✓ sau ▷ pentru a confirma și porniți funcția. Prin selectarea acestui mod, nu puteți programa o pornire temporizată.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe 🕒 : apăsați pe + sau — pentru a modifica durata, apoi apăsați pe ✓ pentru a confirma.

ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de terminare a acesteia. Pe afișaj este prezentată ora de finalizare în timp de pictograma 🕒 clipește.



Apăsați + sau — pentru a seta ora la care doriți să se termine procesul de preparare, apoi apăsați ✓ pentru a confirma și activați funcția. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

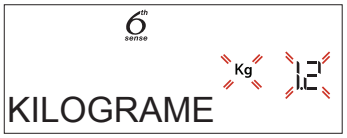
Vă rugăm să rețineți următoarele: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea. În perioada de așteptare, puteți apăsa pe + sau — pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsați ⏮ pentru a schimba alte setări. Pentru a vizualiza informații, prin apăsare pe 🕒 puteți comuta între ora de finalizare și durată.

. 6th SENSE

Aceste funcții selectează automat modul de preparare, temperatura și durata optime pentru prepararea, frigerea sau coacerea tuturor preparatelor disponibile.

Dacă este necesar, pur și simplu indicați caracteristica alimentului pentru a obține un rezultat optim.

GREUTATE/ÎNĂLȚIME/PIZZA (STRATURI TĂVI ROTUNDE)



Pentru a seta funcția corect, urmați indicațiile de pe afișaj; atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați + sau — pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

GRAD PREPARARE/RUMENIRE

În cazul anumitor funcții 6th Sense, puteți regla gradul de preparare.



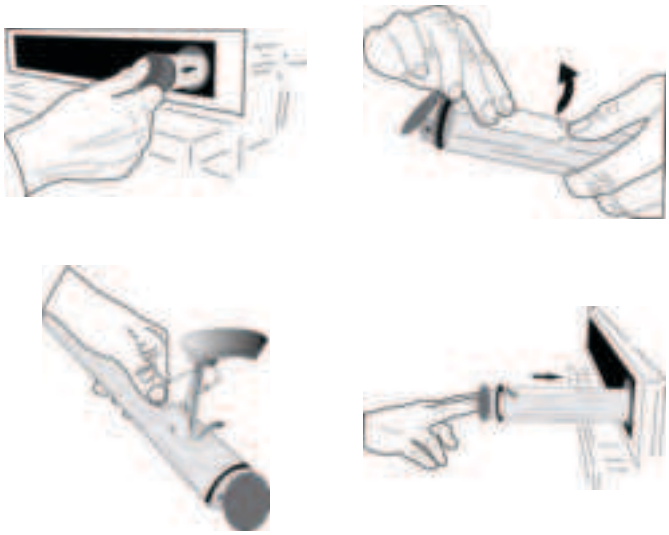
Atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați pe + sau — pentru a selecta nivelul dorit, de la preparate în sânge (-1) la preparate bine făcute (+1). Apăsați ✓ sau ▷ pentru a confirma și porniți funcția.

În același mod, unde este permis, pentru unele funcții 6th Sense, este posibilă reglarea nivelului de rumenire de la redus (-1) la ridicat (1).

. PREPARARE CU ABURI

Prin selectarea funcției „Aer forțat + Aburi" sau a uneia dintre cele câteva rețete dedicate 6th Sense este posibilă gătirea oricăror alimente datorită utilizării aburului. Aburii se răspândesc mai rapid și mai uniform prin alimente decât în cazul tipic funcțiilor de convecție unde se utilizează doar aer fierbinte: aceasta reduce duratele de preparare, blocând în interiorul alimentelor nutrienți prețioși și asigurând obținerea unor rezultate

excelente, cu adevărat delicioase, pentru toate rețetele dumneavoastră. Pe întreaga durată a preparării cu aburi, ușa trebuie menținută închisă.
Pentru a continua procesul de preparare cu aburi, este necesar să umpleți boilerul din interiorul cuptorului folosind sertarul detașabil de pe panoul de comandă. Atunci când apare pe afișaj cu indicațiile „ADĂUGAȚI APĂ", deschideți sertarul apăsând pe capacul înclinat. Odată extras, deschideți capacul sertarului și turnați încet puțină apă potabilă până când se atinge crestătura corespunzătoare nivelului solicitat pe afișaj (NIVEL 1 - 160 ml sau NIVEL 2 - 300 ml, în funcție de funcția selectată). În orice caz, nu umpleți prea mult sertarul depășind crestătura care indică nivelul 2. Închideți sertarul împingându-l cu atenție spre panou până când se închide complet. Sertarul trebuie să rămână întotdeauna închis, cu excepția cazului când se efectuează umplerea cu apă.



După prima umplere, în cazul ciclurilor de preparare mai lungi, odată ce apa se va fi terminat, ar putea fi necesar să adăugați din nou apă pentru a completa ciclul: cuptorul va solicita acest lucru dacă va fi cazul. Evitați umplerea sertarului în timp ce cuptorul este oprit sau dacă pe afișaj nu există nicio indicație în această privință.
Vă recomandăm să goliți sertarul după încheierea ciclului de preparare la aburi.

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

În orice moment, dacă valorile implicite sunt cele dorite sau odată ce ați aplicat setările necesare, apăsați ▷ pentru a activa funcția.

În timpul etapei de amânare, prin apăsare pe ▷ , cuptorul vă va întreba dacă doriți că treceți peste această etapă, pornind funcția imediat.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Odată ce a fost selectată o funcție, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcție.
Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe ⏻ .

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Apăsați ⏪ pentru a reveni la ecranul anterior și selectați o funcție diferită sau așteptați răcirea completă.

4. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această etapă este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesar să „ADAUGĂ ALIMENTE". În acest moment, deschideți ușa, așezați alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea prin apăsare pe ✓ sau ▷ .

Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea uşii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingă cuptorul utilizând + sau — .

5. ÎNTRERUPEREA PROCESULUI DE PREPARARE / ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Dacă se deschide ușa, procesul de preparare va fi întrerupt temporar prin dezactivarea rezistențelor.

Pentru a relua procesul de preparare, închideți ușa.

Anumite funcții 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Deschideți ușa, executați acțiunea indicată pe afișaj și închideți ușa, apoi apăsați ▷ pentru a continua procesul de preparare.

În același mod, când a rămas 10% din timpul de preparare, cuptorul va solicita să verificați alimentele.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Verificați alimentele, închideți ușa și apăsați pe ▷ sau ✓ pentru a continua prepararea.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Apăsați ▷ pentru a omite aceste acțiuni. În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acțiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

6. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsați pe ▷ pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsați pe + pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memorați.

RUMENIRE

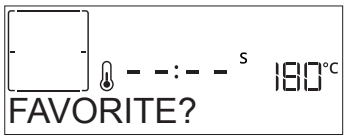
Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafeței alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Atunci când pe afișaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsați pe ✓ pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute. Puteți opri funcția oricând apăsând ⏻ pentru a opri cuptorul.

. FAVORITE

Odată terminat procesul de preparare, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memorați funcția la un număr cuprins între 1 și 10 în lista dumneavoastră de funcții favorite.



Dacă doriți să memorați o funcție ca favorită și să salvați setările curente pentru utilizare ulterioară, apăsați ✓ ; în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsați ⏮ .

Odată ce ați apăsat pe ✓ , apăsați + sau — pentru a selecta poziția numerotată, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Dacă memoria este plină sau dacă numărul ales este deja utilizat, cuptorul vă va solicita să confirmați suprascrierea funcției anterioare.

Pentru a apela funcțiile memorate la o dată ulterioară, apăsați ♡ : Pe afișaj apare lista cu funcțiile dumneavoastră favorite.



Apăsați + sau — pentru a selecta funcția, confirmați apăsând ✓ , apoi apăsați ▷ pentru a activa.

. CURĂȚARE

- **SMARTCLEAN**

Apăsați pe ⏱ pentru ca mesajul „Smart Clean” să apară pe afișaj.



Apăsați pe ▷ pentru a activa funcția: afișajul vă va solicita să efectuați toate acțiunile necesare pentru a obține cele mai bune rezultate de curățare: Urmați indicații, apoi apăsați pe ✓ atunci când ați terminat. Odată ce au fost finalizate toate etapele, dacă este necesar, apăsați pe ▷ pentru a activa ciclul de curățare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Este recomandat să nu deschideți ușa cuptorului în timpul derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare.

Odată ciclul finalizat, pe afișaj va începe să clipească un mesaj corespunzător. Lăsați cuptorul să se răcească, iar apoi ștergeți și uscați suprafețele interioare utilizând o lavetă sau un burete.

• EVACUARE

Funcția de evacuare permite evacuarea apei pentru a preveni stagnarea acesteia în boiler. Acest produs a fost conceput pentru a rula automat un ciclu de evacuare după oprirea/încheierea ciclului de preparare.
La aproximativ 30 de minute după oprirea/încheierea ciclului de preparare, cuptorul va goli automat sistemul, deplasând apa reziduală în sertar (aveți grijă să nu scoateți sertarul după preparare). După aceea, sertarul poate fi scos și golit.
Vă recomandăm să goliți sertarul imediat ce evacuarea este finalizată, după ciclul de preparare.
Dacă este necesar, poate fi efectuată o evacuare manuală de către utilizator, urmând instrucțiunile de mai jos.



Selectați funcția „Evacuare” cu sertarul pentru apă introdus corespunzător în cuptor, apăsați pe ▷ și așteptați ca ciclul să ruleze automat. Durata medie pentru evacuarea completă este de aproximativ un minut. După aceea, sertarul poate fi scos și golit.

Vă rugăm să rețineți următoarele: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a fi trecut 30 de minute de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback: „APĂ FIERBINTE”

• DECALCIFIERE

Această funcție specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstrați starea optimă a sistemului de aburi. Odată pornită funcția, urmați toți pașii indicați pe afișaj și apăsați pe ▷ în momentul finalizării acesteia pentru a începe fiecare etapă. Durata medie a funcției complete este de aproximativ 100 de minute.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Dacă funcția este oprită în orice moment, întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat.

Afișajul vă va arăta când este timpul să efectuați un ciclu de decalcifiere (consultați tabelul de mai jos).

MESAJ DECALCIFIERE	SEMNIFICAȚIE
<SE RECOMANDĂ DECALCIFIEREA> Apare după aproximativ 15 ore de cicluri de preparare cu aburi*	Se recomandă rularea unui ciclu de decalcifiere.
<VĂ RUGĂM SĂ DECALCIFIAȚI> Apare după aproximativ 20 de ore de cicluri de preparare cu aburi*	Decalcifierea este obligatorie. Nu puteți rula un ciclu de preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcifiere.

*luând în considerare valoarea implicită (4 - Dură) a durității apei. Numărul de ore ale ciclurilor de preparare cu aburi

care trebuie să treacă înainte de afişarea mesajelor de decalcifiere depinde de duritatea apei setat pe aparat.

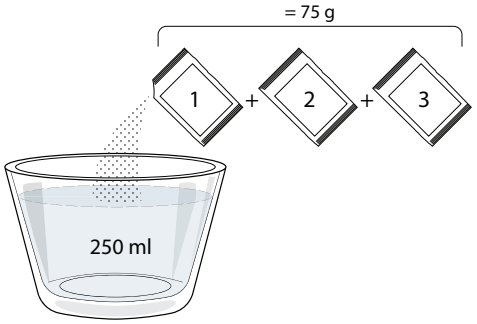
De asemenea, procedura de decalcifiere poate fi efectuată oricând utilizatorul are nevoie de o curăţare mai amănunţită a circuitului intern de aburi.

Înainte de a executa etapa de decalcifiere, aparatul va verifica dacă în boiler există apă reziduală şi, dacă va fi necesar, va putea fi efectuat un ciclu de evacuare. În acest caz, va trebui să goliţi sertarul după ciclul de evacuare, înainte de a continua cu etapa de decalcifiere.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activităţi înainte de a fi trecut 30 de minute de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de aşteptare, pe afişaj va apărea următorul feedback: „APĂ FIERBINTE".

» **ETAPA 1/2: DECALCIFIERE (70 MIN.)**

Când pe afişaj apare mesajul <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (ADĂUGAŢI 0,25 L DE SOLUŢIE), turnaţi soluţia de decalcifiere în sertar. Pentru rezultate de decalcifiere optime, vă recomandăm să umpleţi rezervorul cu o soluţie compusă din 75 g din produsul special WPRO şi 250 ml de apă potabilă. Asiguraţi-vă că soluţia se dizolvă complet în apă, astfel încât să nu rămână niciun reziduu. Se recomandă produsul profesional de decalcifiere WPRO pentru menţinerea celei mai bune performanţe a funcţiei de aburi în cuptor. Pentru comenzi şi informaţii, contactaţi serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare sau **www.whirlpool.eu**. Whirlpool nu îşi asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curăţare disponibile pe piaţă.



Odată ce soluţia de decalcifiere este turnată în sertar, apăsaţi pe ▷ pentru a începe procesul principal de decalcifiere. Pentru derularea fazelor de decalcifiere nu trebuie să staţi în faţa aparatului. După finalizarea fiecărei faze, va fi redat un feedback acustic şi pe afişaj vor apărea instrucţiuni aferente trecerii la faza următoare.

Imediat etapa de decalcifiere s-a finalizat, trebuie golit boilerul: soluţia de decalcifiere utilizată în această etapă va fi turnată în sertarul detaşabil.

» **ETAPA 2/2: CLĂTIRE (30 min.)**

Pentru a elimina reziduurile de decalcifiere din sertar şi din circuitul de aburi, trebuie efectuat ciclul de clătire. Când pe afişaj apare <ADĂUGAŢI 0,25 L DE APĂ>, umpleţi rezervorul cu 0,25 L de apă potabilă, iar apoi apăsaţi pe ▷ pentru a începe clătirea. Nu opriţi cuptorul până când nu s-au finalizat toţi paşii solicitaţi de funcţie.

Când pe afişaj apare mesajul „DESCALING COMPLETED" (DECALCIFIERE FINALIZATĂ), apăsaţi pe OK pentru a confirma.

Funcţiile de preparare nu pot fi activate în timpul ciclului de curăţare. Vă rugăm să reţineţi următoarele: Pe afişaj va apărea un mesaj pentru a vă reaminti să efectuaţi această operaţie cu regularitate.

După finalizarea procedurii de decalcifiere, se recomandă să uscaţi cavitatea de eventualele urme de apă. Atunci veţi putea utiliza toate funcţiile de preparare la aburi.

Notă: în timpul ciclului de decalcifiere, este posibil să se audă nişte zgomote, deoarece pompele cuptorului sunt activate pentru a garanta o eficienţă optimă de decalcifiere.

După începerea ciclului de întreţinere, nu scoateţi sertarul decât dacă aparatul solicită acest lucru.

. TEMPORIZATOR

Când cuptorul este oprit, afişajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcţie, asiguraţi-vă că este oprit cuptorul şi apăsaţi pe + sau — : Pictograma ⏱ se va aprinde intermitent pe afişaj.

Apăsaţi + sau — pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsaţi ✓ pentru a activa temporizatorul.



Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicat acest lucru.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare. Apăsaţi + sau — pentru a modifica durata de timp setată la temporizator.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteţi, de asemenea, selecta şi activa o funcţie.

Apăsaţi ⏻ pentru a porni cuptorul şi apoi selectaţi funcţia necesară.

Odată ce funcţia a pornit, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influenţa funcţia în sine.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afişată numai pictograma ⏱), care va continua numărătoarea inversă în plan secund. Pentru a invoca ecranul temporizatorului, apăsaţi ⏻ pentru a opri funcţia activă în mod curent.

. BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsaţi şi menţineţi apăsat ⏮ timp de cel puţin cinci secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuaţi aceeaşi procedură.



Vă rugăm să reţineţi următoarele: Puteţi activa această funcţie şi în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranţă, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul ⏻ .

6th sense TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE		CANTITATE RECOMANDATĂ	ÎNTOARCEȚI (din timpul de preparare)	NIVEL ȘI ACCESORII
LASAGNA	-	0,5 - 3 kg	-	2
CARNE	Vită-friptă	0,6 - 2 kg	-	3
	Hamburgers (Hamburgeri)	1,5 - 3 cm	3/5	5 / 4
	Friptă	0,6 - 2,5 kg	-	3
	Chicken-roasted (Pui-fript)	0,6 - 3 kg	-	2
	Fillet & breast (File și piept)	1 - 5 cm	2/3	5 / 4
PEȘTE	Pește file	0,5 - 3 (cm)	-	3 / 2
	Fillets-frozen (Fileuri-congelate)	0,5 - 3 (cm)	-	3 / 2
LEGUME	Potatoes (Cartofi)	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Legume la cuptor	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Legume gratinate	o tavă	-	3
PRĂJITURI ȘI PATISERIE	Pandișpan	0,5 - 1,2 kg	-	3
	Fursecuri	0,2 - 0,6 kg	-	3
	Tart (Tartă)	0,4 - 1,6 kg	-	3
	Plăcinte	0,8 - 1,2 kg	-	2
PIZZA ȘI PÂINE	Pizza subțire	tavă rotundă	-	2
	Pizza cu blat pufos	tavă rotundă	-	2
	Pizza-congelată	1 - 4 straturi	-	2
	Chifle	60 - 150 g fiecare	-	3
	Pâine mare	0,7 - 2,0 kg	-	2

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Air Fry

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA CU AER FORŢAT + ABURI

REȚETĂ	NIVEL ABURI	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	RAFTUL ȘI ACCESORII
Shortbread (Biscuiți fragezi) / Fursecuri	ABURI 1	Da	140 - 150	35 - 55	3
Small cake (Prăjitură mică) / Muffin (Brioșă)	ABURI 1	Da	160 - 170	30 - 40	3
Leavened cakes (Prăjituri cu aluat dospit)	ABURI 1	Da	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes (Pandișpanuri)	ABURI 1	Da	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	ABURI 1	Da	200 - 220	20 - 40	3
Bread loaf (Franzelă)	ABURI 1	Da	170 -180	70 - 100	3
Pâine mică	ABURI 1	Da	200 - 220	30 - 50	3
Baguette (Baghetă)	ABURI 1	Da	200 - 220	30 - 50	3
Cartofi copți	ABURI 2	Da	200 - 220	50 - 70	3
Carne de vițel/vită/1 kg	ABURI 2	Da	180 - 200	60 - 100	3
Carne de vițel/vită/(bucăți)	ABURI 2	Da	160 - 180	60 - 80	3
Rosbif, în sânge, 1 kg	ABURI 2	Da	200 - 220	40 - 50	3
Rosbif, în sânge, 2 kg	ABURI 2	Da	200	55 - 65	3
Pulpă de miel	ABURI 2	Da	180 - 200	65 - 75	3
But de porc înăbușit	ABURI 2	Da	160 - 180	85 - 100	3
Carne de pui / guinea fowl (bibilică) / duck (rață) 1 – 1,5 kg	ABURI 2	Da	200 - 220	50 - 70	3
Carne de pui /guinea fowl (bibilică)/ duck (rață) (tăiată în bucăți)	ABURI 2	Da	200 - 220	55 - 65	3
Legume umplute (roșii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))	ABURI 2	Da	180 - 200	25 - 40	3
File de pește	ABURI 2	Da	180 - 200	15 - 30	3

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Air Fry

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA CU AIR FRY

REȚETĂ	FUNCȚIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
Cartofi prăjiți, congelați		650-850 g	Da	200	25 - 30	L4 L1
Cartofi prăjiți de casă		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	L4 L1
Dovlecei proaspeți cu pesmet		400 g	Da	200	15 - 20	L4 L1
Amestec de legume		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	L4 L1
Crochete de pui congelate		500 g	Da	200	15 - 20	L4 L1
Piept de pui pane		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	L4 L1
Batoane de pește congelate		500 g	Da	220	15 - 20	L4 L1
Cotlet pane		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	L4 L1

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți uniform uleiul.

Vă sugerăm să adăugați o tavă goală pe L1 (Nivelul 1) pentru a colecta eventualele reziduuri de grăsime provenite de la tava Air Fry în timpul preparării.

Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

FUNCȚII

 Convențional

 Aer forțat

 Coacere convecție

 Grill

 Turbo Grill

 Eco aer forțat

 Air Fry

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	RAFTUL ȘI ACCESORII
Leavened cakes / Sponge cakes (Prăjituri cu aluat dospit/Pandișpanuri)		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Filled cakes (Prăjituri umplute) (cheesecake (prăjitură cu brânză), ștrudel, apple pie (tartă cu mere))		Da	160 – 200	30 - 85	3
		Da	160 – 200	35 - 90	4 1
Fursecuri / Shortbread (biscuiți fragezi)		Da	150	20 - 40	3
		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Prăjiturele/Brioșe)		Da	170	20 - 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns (Choux à la crème)		Da	180 - 200	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezele		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bread (pâine) / Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	2
		Da	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
		Da	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	3
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / Puff pastry crackers (pateuri din aluat de foietaj)		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNCȚII	Convențional	Aer forțat	Coacere convecție	Grill	Turbo Grill	Eco aer forțat	Air Fry

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min.)	RAFTUL ȘI ACCESORII
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Carne de miel/vițel/vită 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Carne de pui / Rabbit (iepure) / Duck (rață), 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose (Carne de curcan/gâscă), 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roșii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))		Da	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Pâine prăjită)		—	3 (Ridicat)	3 - 6	5
Pește file/Bucăți de carne		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Cârnați)/Frigărui/Coaste/ Hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	2 1
Pulpă de miel/Gambă		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	3
Cartofi copți		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	3
Legume gratinate		—	3 (Ridicat)	10 - 25	3
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	4 1
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Fripturi umplute)		—	200	80 - 120 *	3
Felii de carne (carne de iepure, carne de pui, carne de miel)		—	200	50 - 100 *	3

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.
** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.
*** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente.

Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate.

La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite 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.

ACCESORII						
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Air Fry

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

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.**

SUPRAFEŢELE 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, ştergeţi-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.

SUPRAFEŢELE INTERIOARE

După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească şi 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 şi apoi ştergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

Activați funcția „Smart Clean" pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.

. Curățați sticla uşii folosind un detergent lichid adecvat.

. Uşa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuşi pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

ÎNTREŢINEREA SERTARULUI DE APĂ

Atenție: Sertarul pentru apă nu este adecvat pentru curățarea în maşina de spălat vase: risc de deteriorare!

La sfârşitul fiecărui ciclu de preparare la aburi, după aproximativ 30 de minute, cuptorul efectuează automat un ciclu de evacuare care durează aproximativ un minut, transferând astfel toată apa din sistem în sertarul detaşabil. După finalizarea ciclului de autoevacuare, procedați după cum urmează:

1. Apăsați partea superioară a capacului frontal al sertarului, indicată cu un locaş, pentru a scoate mânerul
2. Apucați mânerul şi scoateți sertarul pentru apă.
3. Scoateți capacul sertarului pentru apă.
4. Goliți sertarul pentru apă şi curățați-l.
5. Uscați diferitele componente folosind o lavetă moale.
6. Dacă este necesar, lăsați sertarul să se usuce, fără a-l închide cu capacul.
7. Înlocuiți capacul sertarului pentru apă.
8. Reintroduceți sertarul de apă detaşabil, spălat şi uscat, în carcasa sa, asigurându-vă că îl împingeți până la capăt
9. Apăsați partea inferioară a capacului frontal al sertarului pentru a repoziționa mânerul.

Notă: Dacă este necesar, poate fi efectuat un ciclu de evacuare manual: apăsați pictograma Curățare de pe panoul interfeței cu utilizatorul şi, navigând cu ajutorul butoanelor + şi -, selectați opțiunea Evacuare şi apăsați pictograma ✓ pentru a începe. Cuptorul va evacua apa din sistem, transportând-o în sertarul detaşabil.

Notă: Nu lăsați apă în sistem mai mult de 2 zile.

Folosiți numai apă la temperatura camerei atunci când umpleți sertarul pentru apă: apa fierbinte poate afecta funcționarea sistemului de aburi. Utilizați numai apă potabilă.

FIERBĂTOR

Pentru a asigura funcționarea permanentă la performanțe optime a cuptorului şi pentru a contribui la prevenirea acumulării depunerilor de calcar în timp, vă recomandăm să folosiți funcțiile „Evacuare" şi „Decalcifiere" în mod regulat.

După o perioadă lungă de neutilizare a funcției „Aer forțat + Aburi", se recomandă să activați ciclul de gătire cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

ÎNLOCUIREA BECULUI

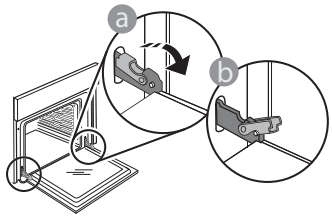
1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul şi înfiletați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți următoarele: becuri cu halogen de 40 W/230 V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic şi nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință. Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

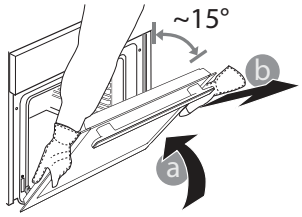
- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

DEMONTAREA ŞI REMONTAREA UŞII

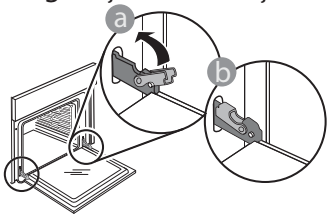
1. **Pentru a demonta uşa**, deschideţi-o complet şi coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.



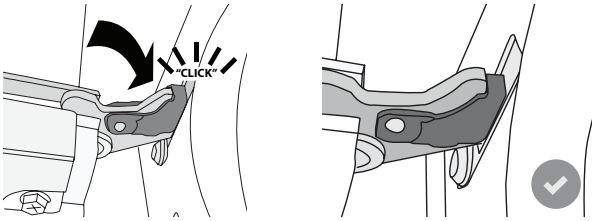
2. Închideţi uşa cât de mult posibil. Apucaţi bine uşa cu ambele mâini – nu o ţineţi de mâner. Demontaţi pur şi simplu uşa, continuând să o închideţi şi trăgând-o în sus în acelaşi timp, până când se eliberează din locaş. Lăsaţi uşa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.



3. **Remontaţi uşa** deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locaşurile şi fixând partea superioară în locaş.
4. Coborâţi uşa şi apoi deschideţi-o complet. Coborâţi dispozitivele de oprire în poziţia iniţială: Asiguraţi-vă că le-aţi coborât complet.



Aplicaţi o presiune uşoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziţia corectă.



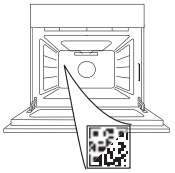
5. Încercaţi să închideţi uşa şi asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi paşii de mai sus: Uşa s-ar putea deteriora dacă nu funcţionează corespunzător.

REMEDIEREA DEFECŢIUNILOR

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUŢIE
Cuptorul nu funcţionează.	Pană de curent. Deconectare de la reţeaua electrică.	Asiguraţi-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la reţeaua electrică. Opriţi şi reporniţi cuptorul, pentru a verifica dacă defecţiunea persistă.
Pe afişaj apare litera „F" urmată de un număr sau o literă.	Defect cuptor.	Contactaţi cel mai apropiat centru de servicii de asistenţă tehnică post-vânzare pentru clienţi şi precizaţi numărul care este prezentat după litera „F".
Cuptorul nu se încălzeşte. Funcţia nu se activează.	Modul „DEMO" este în funcţiune.	Accesaţi „DEMO" din "SETĂRI" şi selectaţi „Off" (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO" este „On" (activ).	Accesaţi „ECO" din „SETĂRI" şi selectaţi „Off" (Oprire).
Uşa nu se deschide.	Ciclul de curăţare în curs de desfăşurare.	Aşteptaţi finalizarea funcţiei şi răcirea cuptorului.
Activarea pompei de evacuare are loc la câteva minute după terminarea/oprirea ciclului de preparare la aburi	Se aşteaptă evacuarea automată a apei	Nu este necesară nicio acţiune.

Politicile, documentaţia standard şi informaţii suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu**
- Ca alternativă, **contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare** (Consultaţi numărul de telefon din certificatul de garanţie). Când contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare, precizaţi codurile specificate pe plăcuţa cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



Whirlpool

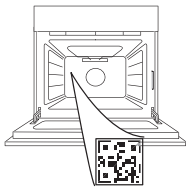
400011669598 REV. A

HVALA VAM NA KUPOVINI WHIRLPOOL PROIZVODA

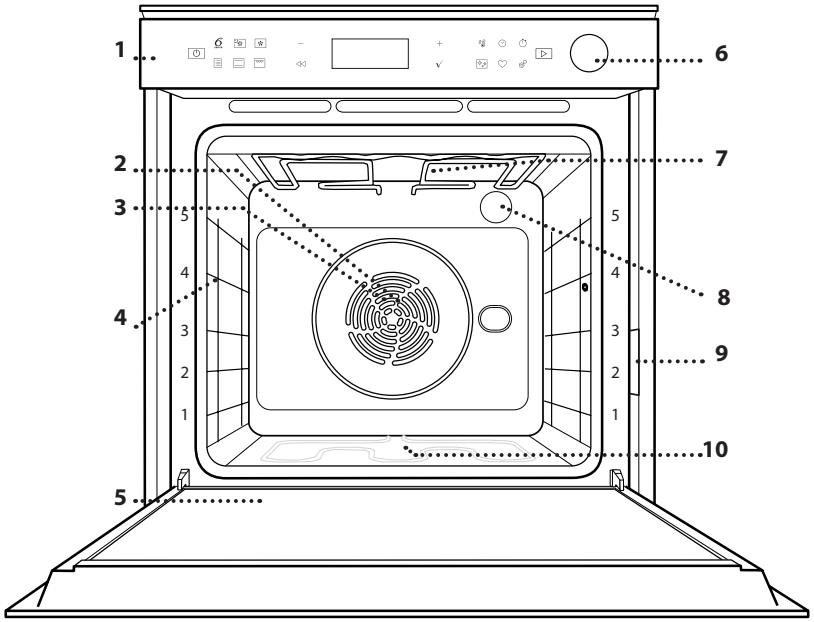
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod na adresi **www.whirlpool.eu/register**

Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

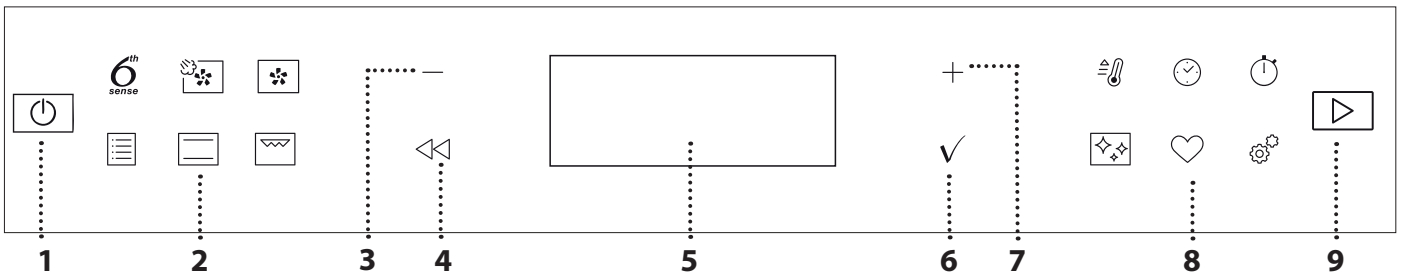


OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač (nije vidljiv)
4. Vođice (nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
5. Vrata
6. Fioka za vodu
7. Gornji grejač / roštilj
8. Sijalica
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. Donji grejač (nije vidljiv)

OPIS KONTROLNE TABLE



1. UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili za pauziranje ili prekid rada potreban je dugačak pritisak.

2. DIREKTAN PRISTUP FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama i meniju.

3. MINUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i smanjivanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

4. NAZAD

Za povratak na prethodni ekran.

Omogućava promenu podešavanja tokom pečenja.

5. EKRAN

Za trenutno pokretanje funkcije.

6. POTVRDA

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrednosti.

7. PLUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i povećavanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

8. DIREKTAN PRISTUP OPCIJAMA/FUNKCIJAMA

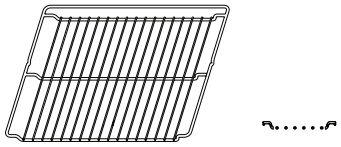
Za brz pristup funkcijama, trajanju, podešavanjima i omiljenim funkcijama.

9. POČETAK

Za pokretanje funkcije korišćenjem navedenih ili osnovnih podešavanja.

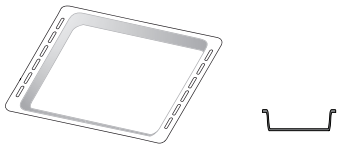
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



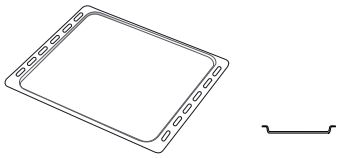
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



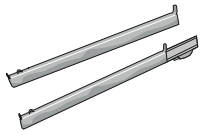
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE



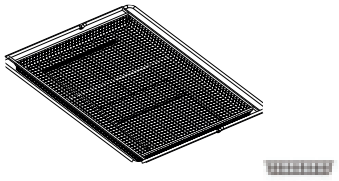
Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatnog pribora.

PLEH ZA PRŽENJE VAZDUHOM*



Koristi se za pripremu hrane pomoću funkcije prženja vazduhom, tako što je pleh za pečenje postavljen na niži nivo radi prikupljanja mogućih mrvica ili masnoće.

Može se prati u mašini za pranje sudova.

* Dostupno samo na određenim modelima

Količina i vrsta dodatnog pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Ostali dodatni pribor se može kupiti zasebno; za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu **www.whirlpool.eu**.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGOG DODATNOG PRIBORA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

Dodatni pribor, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

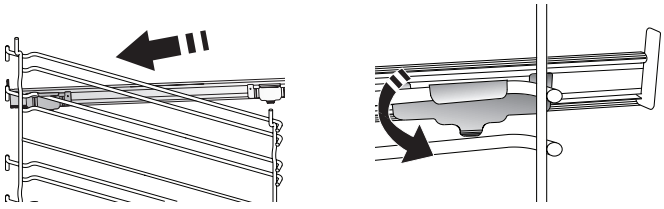
UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

- Da biste uklonili vođice, podignite ih i nežno izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.
- Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)

Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj. Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.



Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

FUNKCIJE

6th SENSE

One omogućavaju potpuno automatsko kuvanje za sve vrste hrane (lazanje, meso, ribu, povrće, torte i kolače, slane pite, hleb, picu).

Da biste dobili najbolje od ove funkcije, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.

KRUŽ. VAZDUHA + PARA

Para u kombinaciji sa kruženjem vazduha, ova funkcija vam omogućava da pripremite jela koja će imati lepu hrskavu i zapečenu koricu spolja, ali istovremeno će biti mekana i sočna iznutra. Da biste postigli najbolje rezultate, preporučujemo da izaberete nivo PARA 1 za hleb i deserte, a nivo PARA 2 za pripremu mesa, ribe i povrća.

KRUŽ. VAZDUHA

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

TRADICIONALNE FUNKCIJE

- **KONVENC. PEČ.**
  Za pripremu mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.
- **TURBO GRILL**
  Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.
- **PEČENJE ZAMRZ.**
  Funkcija automatski bira idealnu temperaturu kuvanja i režim za 5 različitih tipova gotove smrznute hrane. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.
- **POSEBNE FUNKCIJE**
  - » **AIR FRY**
    Ova funkcija omogućava da pomfrit, pileće medaljone i još mnogo toga pržite u manje ulja, a sa istim hrskavim rezultatom. Grejni elementi obezbeđuju pravilno zagrevanje unutrašnjosti, a ventilator omogućava cirkulaciju toplog vazduha. Najbolji očekivani kulinarski rezultati mogu se postići samo pomoću pleha za prženje vazduhom (isporučuje se uz neke modele). Za najbolje rezultate, postavite hranu u jednom sloju na pleh za prženje vazduhom i pratite uputstva za prženje vazduhom u tabeli za pripremu hrane. Nemojte koristiti više plehova da ne bi došlo do neravnomernog prženja.
  - » **NARAST. TESTA**
    Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.
  - » **DEFROST (ODMRZAVANJE)**
    Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednju policu. Ostavite hranu u pakovanju da biste sprečili da se isuši na spoljnoj strani.
  - » **ODRŽ. TOPLOTE**
    Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.
  - » **EKO KRUŽ. VAZ.**
    Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Kada se koristi funkcija ECO, svetlo je isključeno tokom pečenja. Da bi se koristio ciklus ECO i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

ROŠTILJ

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

BRZO ZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje pećnice.

TIMERS (TAJMERI)

Za uređivanje vrednosti vremena funkcija.

MINUTEMINDER (MINUTE-MINDER)

Za održavanje vremena bez aktiviranja funkcije.

ČIŠĆENJE

- **ODVOD VODE**
  Za ispuštanje vode iz kotla, kako ona ne bi ostala u uređaju ako se on ne koristi neko vreme.
- **UKL. KAMENCA**
  Za uklanjanje ostataka kamenca iz kotla. Preporučujemo da ovu funkciju redovno koristite. Ukoliko je ne koristite, na ekranu će se pojaviti poruka da vas podseti da očistite pećnicu.
- **SMART CLEAN**
  Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Prelijte dno pećnice sa 200 ml vode za piće i aktivirajte funkciju tek kada se pećnica ohladi.

PODEŠAVANJA

Za prilagođavanje podešavanja pećnice.

Kada je aktiviran režim „ECO“, osvetljenost ekrana će se smanjiti radi uštede energije i sijalica će se isključiti nakon 1 minuta. Automatski će se ponovo aktivirati kad god se pritisne neko od dugmadi. Kada je postavka „DEMO“ podešena na „On“ (Uključeno), sve komande su aktivne i meniji su dostupni, ali se pećnica ne zagreva.

Za deaktiviranje ovog režima pristupite postavci „DEMO“ iz menija „PODEŠAVANJA“ i izaberite „isključeno“.

Izborom opcije „FAB. PODEŠAVANJA“ proizvod se isključuje i zatim vraća na prvo uključivanje. Izbrisaće se sva podešavanja.

OMILJENO

Za pozivanje liste 10 omiljenih funkcija.

PRVA UPOTREBA

1. ODABIR JEZIKA

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Na ekranu će se prikazati „English“.

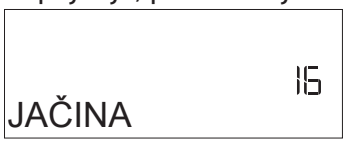


Pritisnite + ili — kako biste se kretali kroz listu raspoloživih jezika i odaberite odgovarajući.
Pritisnite ✓ da potvrdite izbor.

Obratite pažnju na sledeće: Jezik je moguće kasnije promeniti izborom stavke „JEZIK“ u meniju „PODEŠAVANJA“, koji je dostupan pritiskom na ⚙ .

2. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu više od 3 kW (16): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13).



Pritisnite + ili — da biste izabrali 16 „Visoka“ ili 13 „Niska“ i pritisnite ✓ da biste potvrdili.

3. PODESITE VREME

Nakon biranja jačine, potrebno je da podesite trenutno vreme: Na ekranu će početi da trepere dve brojke koje označavaju časove.



Pritisnite + ili — da podesite trenutni sat i pritisnite ✓ : Na ekranu će početi da trepere dve brojke koje označavaju minute.
Pritisnite + ili — da podesite minute i pritisnite ✓ da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Može biti potrebno da ponovo podesite vreme nakon dužih prekida u napajanju električnom energijom. Izaberite „SAT“ u meniju „PODEŠAVANJA“, koji je dostupan pritiskom na ⚙ .

4. PODEŠAVANJE NIVOA TVRDOĆE VODE

Da biste omogućili efikasan rad pećnice i obezbedili da ona redovno traži od korisnika da izvrši ciklus uklanjanja kamenca kada je to potrebno, važno je da podesite odgovarajući nivo tvrdoće vode. Da biste ga podesili, uključite pećnicu pritiskom na ⏻ , zatim pritisnite dugme za podešavanja ⚙ i koristite dugmad za navigaciju + i — da biste izabrali opciju „WATER HARDNESS“ (Tvrdoća vode). Pritisnite ✓ za potvrdu. Koristite dugmad za navigaciju + i — da biste izabrali odgovarajući nivo za vodu u vašem području na osnovu sledeće tabele:

TABELA NIVOA TVRDOĆE VODE				
Nivo		°dH Nemački stepen	°fH Francuski stepen	°Clark Engleski stepen
1	Veoma meka	0 - 6	0 - 10	0 - 7
2	Meka	7 - 11	11 - 20	8 - 14
3	Srednja	12 - 16	21 - 29	15 - 20
4	Tvrda	17 - 34	30 - 60	21 - 42
5	Veoma tvrda	35 - 50	61 - 90	43 - 62

Pritisnite ✓ za potvrdu.
Unapred podešena vrednost za nivo tvrdoće vode je „Hard“ (Tvrda).

5. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno.
Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejete praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatni pribor iz unutrašnjosti pećnice. Zagrevajte pećnicu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje vazduha“ ili „Konvekciono pečenje“).

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Pritisnite ⏻ da uključite pećnicu: na ekranu će se prikazati poslednje pokrenuta glavna funkcija ili glavni meni.

Funkcije je moguće izabrati pritiskom na ikonu za neku od glavnih funkcija ili kretanjem kroz meni: Da biste izabrali stavku sa menija (na ekranu se prikazuje prva dostupna stavka), pritisnite + ili — da izaberete onu koju želite, a zatim pritisnite ✓ da biste potvrdili.

2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na ekranu će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati. Pritiskanje ⏮ omogućava vam da promenite prethodna podešavanja.

TEMPERATURA / NIVO ZA GRILOVANJE / NIVO ZA PARU



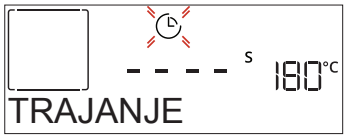
Kada na ekranu treperi vrednost, pritisnite + ili — da biste je promenili, zatim pritisnite ✓ da nastavite sa sledećim podešavanjima (ako je moguće).

Na isti način, moguće je podesiti nivo za grilovanje: Postoje tri definisana nivoa snage za grilovanje: 3 (visok), 2 (srednji), 1 (nizak).

Kada koristite funkciju „Kruž. vazduha + para“, možete odabrati količinu pare izborom jedne od sledećih vrednosti: PARA 1, PARA 2.

Obratite pažnju na sledeće: Kada funkcija bude aktivirana, temperatura / nivo za grilovanje mogu se promeniti pomoću + ili — .

TRAJANJE



Kada na ekranu treperi ◷ ikona, pritisnite + ili — da biste podesili željeno vreme kuvanja i zatim pritisnite ✓ da potvrdite. Ne morate da podesite vreme kuvanja ukoliko želite da ručno upravljate kuvanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite ✓ ili ⏯ za potvrdu i pokretanje funkcije. Biranjem ovog režima ne možete da programirate odloženo pokretanje.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme kuvanja koje je postavljeno tokom kuvanja možete da podesite pritiskom na ◷ : pritisnite + ili — da biste ga izmenili i zatim pritisnite ✓ da potvrdite.

VREME ZAVRŠETKA (ODLAGANJE POKRETANJA)

Kod mnogih funkcija, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane. Ekran prikazuje vreme završetka dok ikona ◷ treperi.



Pritisnite + ili — da podesite željeno vreme završetka kuvanja, zatim pritisnite ✓ za potvrdu i aktiviranje funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podesili.

Obratite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme kuvanja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja. Za vreme čekanja, možete da pritisnete + ili — da izmenite programirano vreme završetka ili da pritisnete ⏮ da promenite druga podešavanja. Pritiskom na ◷ , radi vizualizovanja informacija, moguće je prebacivati se sa vremena završetka na trajanje.

. 6th SENSE

Ove funkcije automatski biraju najbolji režim kuvanja, temperaturu i trajanje za kuvanje, prženje ili pečenje svih raspoloživih jela.

Kada je to potrebno, jednostavno naznačite karakteristike hrane kako biste postigli optimalni rezultat.

TEŽINA / VISINA / PICA (SLOJEVI OKRUGLOG PLEHA)



Da biste pravilno podesili funkciju, sledite indikacije na ekranu, kada je potrebno, i pritisnite + ili — da biste podesili željenu vrednost, a zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

STEPEN KUVANJA / ZAPEČENA KORICA

Kod neki 6th Sense funkcija moguće je podesiti stepen kuvanja.



Kada izađe obaveštenje, pritisnite + ili — da izaberete željeni nivo od slabo pečenog (-1) do dobro pečenog (+1). Pritisnite ✓ ili ⏯ za potvrdu i pokretanje funkcije.

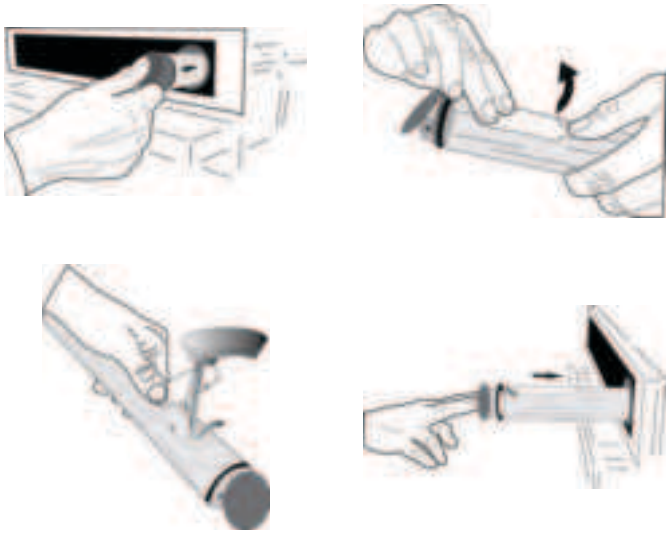
Na isti način, gde je to dozvoljeno, kod nekih 6th Sense funkcija, moguće je podesiti nivo zapečene korice između niskog (-1) i visokog (1).

. KUVANJE NA PARI

Izborom opcije „Kruženje vazduha + para“ ili jednog od nekoliko recepata namenjenih za 6th Sense, moguće je pripremati bilo koju hranu zahvaljujući upotrebi pare. Para se kroz hranu širi brže i ravnomernije u poređenju sa samo vrelim vazduhom tipičnim konvencionalnih funkcija: to smanjuje vreme pripreme hrane, zadržavajući dragocene hranljive materije u hrani i osiguravajući vam da postignete izvrsne, zaista ukusne rezultate sa svim vašim receptima. Tokom celokupnog trajanja pripremanja na pari, vrata moraju ostati zatvorena.

Za nastavak kuvanja na pari, biće neophodno da se dovede voda u kotao koji se nalazi unutar pećnice pomoću izvlačne fioke na kontrolnoj tabli.

Kada se na ekranu prikaže zahtev „ADD WATER“ (Dodajte vodu), otvorite fioku pritiskom na nagibni poklopac. Kada se fioka izvuče, otvorite poklopac fioke i polako u nju sipajte vodu za piće, sve dok se ne dostigne urez koji se podudara sa traženim nivoom na ekranu (NIVO 1 – 160 ml ili NIVO 2 – 300 ml, u zavisnosti od izabrane funkcije). Ni u jednom slučaju nemojte prepuniti fioku tako da se prekorači urez koji ukazuje na NIVO 2. Zatvorite fioku tako što ćete je polako gurnuti ka tabli sve dok se potpuno ne zatvori. Fioka mora uvek ostati zatvorena, osim prilikom punjenja vodom.



U slučaju dužih ciklusa pripreme hrane, kada se voda ispusti nakon prvog punjenja, možda će biti neophodno da se ona ponovo doda kako bi se ciklus završio: pećnica će aktivirati zahtev za to ako bude potrebno.
Izbegavajte punjenje rezervoara dok je pećnica isključena ili dok se to ne zatraži na ekranu.
Preporučujemo da se fioka isprazni nakon ciklusa kuvanja na pari.

3. POKRETANJE FUNKCIJE

Ako u bilo kom trenutku podrazumevane vrednosti odgovaraju željenim ili kada primenite željena podešavanja, pritisnite ▷ za aktiviranje funkcije.

Tokom faze odlaganja, pritiskom na ▷ pećnica će vas upitati da li želite da preskočite ovu fazu i odmah pokrenete funkciju.

Obratite pažnju na sledeće: Kada je funkcija izabrana, ekran će preporučiti najpogodniji nivo za svaku funkciju.
Aktiviranu funkciju možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na ⏻.

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na ekranu će se prikazati poruka. Pritisnite ⏪ da se vratite na prethodni ekran i izaberete drugu funkciju ili sačekajte da se potpuno ohladi.

4. PREDZAGREVANJE

Neke funkcije imaju fazu predzagrevanja pećnice: Kada se funkcija pokrene, na ekranu se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje da je pećnica dostigla podešenu temperaturu, sa zahtevom „DODAJTE HRANU“. Tada otvorite vrata, stavite hranu u pećnicu, zatvorite vrata i počnite kuvanje pritiskom na ✓ ili ▷.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira.

Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja. Pomoću + ili — uvek možete da promenite temperaturu koju želite da dostignete.

5. PAUZIRAJTE KUVANJE / OKRENITE ILI PROVERITE HRANU

Otvaranjem vrata će se privremeno pauzirati kuvanje deaktiviranjem grejača.

Za nastavak kuvanja, zatvorite vrata.

Neke 6th Sense funkcije zahtevaju da se hrana okreće tokom pripreme.



Oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi. Otvorite vrata, izvršite zahtevanu radnju koja je prikazana na ekranu i zatvorite vrata, zatim pritisnite ▷ da nastavite sa kuvanjem.

Na isti način, na 10% vremena pre kraja kuvanja, pojaviće se zahtev da proverite hranu.

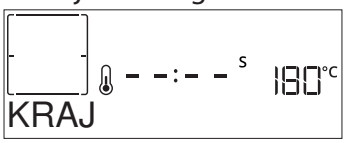


Oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi. Proverite hranu, zatvorite vrata i pritisnite ▷ ili ✓ da nastavite sa kuvanjem.

Obratite pažnju na sledeće: Pritisnite ▷ da preskočite ove radnje. U suprotnom, ako se ne izvrši nikakva radnja, nakon određenog vremena pećnica će nastaviti kuvanje.

6. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.



Pritisnite ▷ da nastavite sa pripremom hrane u ručnom režimu (bez merenja vremena) ili pritisnite + da produžite vreme pripreme hrane podešavanjem novog trajanja. U oba slučaja će se zadržati parametri kuvanja.

ZAPEČENA KORICA

Neke funkcije pećnice vam omogućavaju da površina hrane bude hrskava aktiviranjem roštilja nakon dovršetka kuvanja.



Kada ekran prikazuje relevantnu poruku, po potrebi pritisnite ✓ za početak petominutnog ciklusa da biste zapekli hranu. Tajmer možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na ⏻ za isključivanje pećnice.

. OMILJENO

Po završetku kuvanja, ekran će vam ponuditi da sačuvate funkciju pod brojem od 1 do 10 na listi vaših omiljenih funkcija.



Ako želite da sačuvate funkciju kao omiljenu i sačuvate aktuelna podešavanja za dalje korišćenje, pritisnite ✓ , a u suprotnom pritisnite ⏪ da ignorišete zahtev.

Kada pritisnete ✓ , pritisnite + ili — da biste izabrali položaj broja, a zatim pritisnite ✓ da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Ako je memorija popunjena ili je izabrani broj već iskorišćen, pećnica će vas upitati da potvrdite zamenu prethodne funkcije.

Da biste kasnije pozvali funkcije koje ste sačuvali, pritisnite ♡ : Ekran će prikazati listu vaših omiljenih funkcija.



Pritisnite + ili — da izaberete funkciju, potvrdite pritiskom na ✓ , a zatim pritisnite ▷ da aktivirate.

. ČIŠĆENJE

- **SMARTCLEAN (PAMETNO ČIŠĆENJE)**

Pritisnite 🧽 da prikažete „Smart Clean“ na ekranu.



Pritisnite ▷ da aktivirate funkciju: na ekranu se prikazuju sve radnje koje je potrebno da obavite za postizanje najboljih rezultata čišćenja: Sledite uputstva i zatim pritisnite ✓ kada završite. Kada obavite sve korake, kada se pojavi zahtev pritisnite ▷ da biste aktivirali ciklus čišćenja.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se da ne otvarate vrata pećnice tokom ciklusa čišćenja, kako biste sprečili gubitak vodene pare što može imati kontraefekat na konačan rezultat čišćenja.

Kada se ciklus završi, na ekranu će početi da treperi odgovarajuća poruka. Pustite pećnicu da se ohladi, a zatim obrišite i osušite unutrašnje površine krpom ili sunđerom.

• ISPUŠTANJE VODE

Ova funkcija omogućava odvod vode da bi se sprečilo njeno zadržavanje u kotlu. Ovaj proizvod je razvijen radi automatskog pokretanja ciklusa ispuštanja vode kada se priprema hrane zaustavi/završi.
Približno 30 min nakon zaustavljanja/završetka pripreme hrane, pećnica će automatski ispustiti vodu iz sistema, premeštajući preostalu vodu u fioku (pazite da ne uklonite fioku nakon pripreme hrane).
Po završetku, fioka se može izvući i isprazniti.
Preporučujemo da se fioka isprazni čim se ispuštanje vode završi, nakon ciklusa pripremanja hrane.
Ako je potrebno, korisnik u svakom slučaju može izvršiti ručno ispuštanje vode pridržavajući se uputstava u nastavku.



Izaberite funkciju „Drain“ (Ispuštanje vode) dok je fioka za vodu pravilno umetnuta u pećnicu, pritisnite ▷ i sačekajte da se ciklus automatski pokrene. Prosečno trajanje potpunog ispuštanja vode iznosi oko jednog minuta. Po završetku, fioka se može izvući i isprazniti.

Obratite pažnju na sledeće: da bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 30 minuta od poslednjeg ciklusa (ili od trenutka kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na ekranu će se prikazati poruka „WATER IS HOT“ (Voda je vruća)

• UKLANJANJE KAMENCA

Ova posebna funkcija, koja se aktivira u redovnim intervalima, omogućava da ceo sistem za paru održavate u najboljem stanju. Kada pokrenete funkciju, pratite sve korake prikazane na ekranu i pritisnite ▷ po završetku da biste započeli svaku fazu. Prosečno trajanje kompletne funkcije je oko 100 minuta.

Obratite pažnju na sledeće: Ako funkciju zaustavite u bilo kom trenutku, potrebno je ponoviti celokupan ciklus uklanjanja kamenca.

Na ekranu će se prikazati kada je vreme da pokrenete ciklus za uklanjanje kamenca (pogledajte tabelu u nastavku).

PORUKA O UKLANJANJU KAMENCA	ZNAČENJE
<PREP.SE UK.KAM.> Prikazuje se približno 15 sati nakon ciklusa kuvanja na pari*	Preporučuje se da se pokrene ciklus za uklanjanje kamenca.
<UKLONITE KAMENAC> Prikazuje se približno 20 sati nakon ciklusa kuvanja na pari*	Uklanjanje kamenca je obavezno. Ciklus kuvanja na pari ne može se pokrenuti sve dok se ne izvrši ciklus uklanjanja kamenca.

* uzimajući u obzir podrazumevanu vrednost (4 – tvrda) nivoa tvrdoće vode. Broj sati ciklusa kuvanja na pari koji moraju da prođu pre nego što se prikažu poruke o uklanjanju kamenca zavisi od nivoa tvrdoće vode koji je podešen na uređaju.

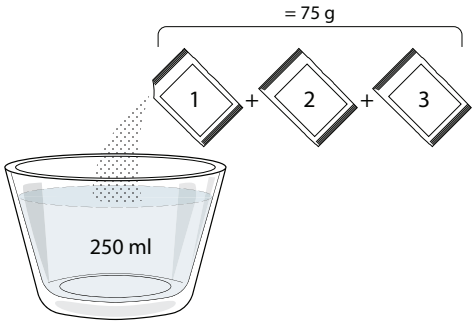
Pored toga, postupak uklanjanja kamenca se može obaviti kad god korisnik želi temeljnije čišćenje unutrašnjeg kola za kruženje pare.

Pre nego što pokrenete fazu uklanjanja kamenca, uređaj će proveriti da li u kotlu ima ostataka vode i po potrebi će se aktivirati ciklus ispuštanja vode. U tom slučaju, nakon ciklusa ispuštanja vode morate da ispraznite fioku pre nego što nastavite sa fazom uklanjanja kamenca.

Obratite pažnju na sledeće: da bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 30 minuta od poslednjeg ciklusa (ili od trenutka kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na ekranu će se prikazati poruka „WATER IS HOT" (Voda je vruća).

» **FAZA 1/2: UKLANJANJE KAMENCA (70 MIN)**

Kada se na ekranu prikaže <DODAJTE 0,25 L RASTVORA>, sipajte rastvor za uklanjanje kamenca u fioku. Za najbolje rezultate uklanjanja kamenca preporučujemo da rezervoar napunite rastvorom koji sadrži 75 g namenskog WPRO proizvoda i 250 ml vode za piće. Uverite se da se rastvor u potpunosti otopio u vodi i da nema ostataka. WPRO proizvod za uklanjanje kamenca je predloženi profesionalni proizvod za održavanje za najbolji učinak funkcije kuvanja na pari u pećnici. Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu **www.whirlpool.eu**. Kompanija Whirlpool neće biti odgovorna u slučaju oštećenja nastalog upotrebom drugih sredstava za čišćenje koja su dostupna na tržištu.



Kada sipate rastvor za uklanjanje kamenca u fioku, pritisnite ▷ da biste pokrenuli glavni proces za uklanjanje kamenca. Faze uklanjanja kamenca ne zahtevaju da ostanete uz uređaj. Po završetku svake faze, oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati uputstva za prelazak na sledeću fazu.

Po završetku faze uklanjanja kamenca potrebno je isprazniti vodu iz kotla: rastvor za uklanjanje kamenca koji se koristio tokom ove faze biće ispušten u izvlačnu fioku.

» **FAZA 2/2: ISPIRANJE (30 min)**

Da biste očistili ostatke kamenca iz fioke i kola za kruženje pare, morate izvršiti ciklus ispiranja. Kada se na ekranu prikaže <ADD 0.25 L OF WATER> (Dodajte 0,25 l vode), uspite u rezervoar 0,25 l vode za piće i pritisnite ▷ da pokrenete ispiranje. Nemojte isključiti pećnicu sve dok svi potrebni koraci obavezni funkcijom ne budu dovršeni.

Kada se na ekranu prikaže poruka „UKLANJANJE KAMENCA ZAVRŠENO", pritisnite OK (U redu) za potvrdu.

Funkcije za pečenje se ne mogu aktivirati tokom procesa čišćenja. Obratite pažnju na sledeće: Na ekranu će biti prikazana poruka da vas podseti da redovno obavljate ovaj postupak.

Kada se postupak uklanjanja kamenca završi, predlažemo da osušite moguće ostatke vode u unutrašnjosti. Nakon toga ćete moći da koristite sve funkcije pare.

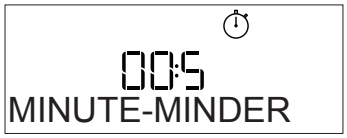
Napomena: tokom ciklusa uklanjanja kamenca možda će se čuti buka određenog nivoa, jer se aktiviraju pumpe pećnice kako bi se garantovala optimalna efikasnost uklanjanja kamenca.

Kada se pokrene ciklus održavanja, nemojte uklanjati fioku osim ako se tako ne zatraži za taj uređaj.

. MINUTE-MINDER

Kada je pećnica isključena, ekran se može koristiti kao tajmer. Da biste aktivirali ovu funkciju, uverite se da je pećnica isključena i zatim pritisnite + ili — : Ikona ⏱ će treperiti na ekranu.

Pritisnite + ili — da podesite željeno trajanje, a zatim pritisnite ✓ da aktivirate tajmer.



Zvučni signal će se oglasiti, a na ekranu će se prikazati kada minutni podsetnik završi odbrojavanje izabranog vremena.

Obratite pažnju na sledeće: Minutni podsetnik ne aktivira nijedan od ciklusa kuvanja. Pritisnite + ili — da biste promenili podešeno vreme na tajmeru.

Kada se aktivira minutni podsetnik, takođe možete izabrati i aktivirati funkciju.

Pritisnite ⏱ da uključite pećnicu i zatim izaberite željenu funkciju.
Kada se funkcija pokrene, tajmer će nastaviti automatski da odbrojava izabrano vreme nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju.

Obratite pažnju na sledeće: Tokom ove faze, nije moguće videti minutni podsetnik (biće prikazana samo ikona ⏱), koji će nastaviti da odbrojava u pozadini. Da povratite ekran za minute-minder pritisnite ⏱ da biste zaustavili trenutno aktivnu funkciju.

. BLOKADA TASTERA

Da biste zaključali tastaturu, pritisnite i zadržite ⏮ najmanje pet sekundi. Ovo ponovite da otključate tastaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Ova funkcija može da se uključi i tokom pečenja. Iz bezbednosnih razloga, pećnica se može isključiti u bilo kom trenutku pritiskom na ⏱ .

6th sense TABELA ZA PEČENJE

KATEGORIJE HRANE		PREDLOŽENA KOLIČINA	OKRENITE (od vremena pripremanja hrane)	NIVO I DODANI PRIBOR
LAZANJA	–	0,5 - 3 kg	–	2
MEAT (MESO)	Govedina – pečena	0,6 - 2 kg	–	3
	Hamburgeri	1,5 - 3 cm	3/5	5 / 4
	Pečeno	0,6 - 2,5 kg	–	3
	Piletina – pečena	0,6 - 3 kg	–	2
	File i prsa	1 - 5 cm	2/3	5 / 4
FISH (RIBA)	Riblji fileti	0,5 - 3 (cm)	–	3 / 2
	Fileti – zamrznuti	0,5 - 3 (cm)	–	3 / 2
VEGETABLES (POVRĆE)	Potatoes (Krompir)	0,5 - 1,5 kg	–	3
	Povrće – pečeno	0,5 - 1,5 kg	–	3
	Povrće – gratinirano	jedan pleh	–	3
CAKES & PASTRIES (TORTE I KOLAČI)	Patišpanj	0,5 - 1,2 kg	–	3
	Cookies (Keks)	0,2 - 0,6 kg	–	3
	Pita	0,4 - 1,6 kg	–	3
	Slane pite	0,8 - 1,2 kg	–	2
PICA I HLEB	Tanka pica	okrugli - pleh	–	2
	Debela pica	okrugli - pleh	–	2
	Pica – zamrznuta	1 - 4 sloja	–	2
	Zemičke	60 - 150 g svaki	–	3
	Velike	0,7 - 2,0 kg	–	2

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Air fry

TABELA ZA PRIPREMU HRANE POMOĆU FUNKCIJE KRUŽENJE VAZDUHA+PARA

RECEPT	NIVO PARE	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Keks sa maslacem / keks	STEAM 1 (Para 1)	Da	140 - 150	35 - 55	3
Sitni kolač / mafin	STEAM 1 (Para 1)	Da	160 - 170	30 - 40	3
Kolači s praškom za pecivo	STEAM 1 (Para 1)	Da	170 - 180	40 - 60	2
Patišpanj	STEAM 1 (Para 1)	Da	160 - 170	30 - 40	2
Fokača	STEAM 1 (Para 1)	Da	200 - 220	20 - 40	3
Vekna hleba	STEAM 1 (Para 1)	Da	170 - 180	70 - 100	3
Manji hleb	STEAM 1 (Para 1)	Da	200 - 220	30 - 50	3
Baget	STEAM 1 (Para 1)	Da	200 - 220	30 - 50	3
Pečeni krompir	STEAM 2 (Para 2)	Da	200 - 220	50 - 70	3
Teletina / govedina / 1 kg	STEAM 2 (Para 2)	Da	180 - 200	60 - 100	3
Teletina / govedina / (komadi)	STEAM 2 (Para 2)	Da	160 - 180	60 - 80	3
Krvavi biftek 1 kg	STEAM 2 (Para 2)	Da	200 - 220	40 - 50	3
Krvavi biftek 2 kg	STEAM 2 (Para 2)	Da	200	55 - 65	3
Jagnjeći but	STEAM 2 (Para 2)	Da	180 - 200	65 - 75	3
Kuvane kolenice	STEAM 2 (Para 2)	Da	160 - 180	85 - 100	3
Piletina / biserka / pačetina 1–1,5 kg	STEAM 2 (Para 2)	Da	200 - 220	50 - 70	3
Piletina / biserka / pačetina (komadi)	STEAM 2 (Para 2)	Da	200 - 220	55 - 65	3
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)	STEAM 2 (Para 2)	Da	180 - 200	25 - 40	3
Riblji filet	STEAM 2 (Para 2)	Da	180 - 200	15 - 30	3

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Air fry

TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

RECEPT	FUNKCIJA	PREDLOŽENA KOLIČINA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	Trajanje (min)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Zamrznuti pomfrit		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	L4  L1
Domaći pomfrit		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	L4  L1
Sveže pohovane tikvice		400 g	Da	200	15 - 20	L4  L1
Mešano povrće		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	L4  L1
Zamrznuti pileći medaljoni		500 g	Da	200	15 - 20	L4  L1
Pohovana pileća prsa		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	L4  L1
Zamrznuti riblji štapići		500 g	Da	220	15 - 20	L4  L1
Pohovani kotlet		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	L4  L1

Za pripremu svežih ili domaćih jela, ravnomerno nanesite ulje.

Predlažemo da se na L1 doda prazan pleh radi prikupljanja eventualnih ostataka masnoće iz pleha za prženje vazduhom tokom pripremanja hrane.

Da bi se garantovali ujednačeni kulinarski rezultati, promešajte hranu na polovini preporučenog vremena potrebnog za pripremu hrane.

FUNKCIJE	 Konvencionalno	 Kruž. vazduha	 Konvekciono pečenje	 Grill	 TurboGrill	 Eko kruž. vaz.	 Air fry

Whirlpool

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem / patišpanji		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		Da	160 - 200	30 - 85	3
		Da	160 - 200	35 - 90	4 1
Keks / škotski kolačić		Da	150	20 - 40	3
		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
Sitni kolači / mafin		Da	170	20 - 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Princes krofne		Da	180 - 200	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Puslice		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160*	5 3 1
Pica / hleb / fokača		Da	190 - 250	15 - 50	2
		Da	190 - 230	20 - 50	4 1
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Zamrznuta pica		Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
		Da	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	180 - 190	45 - 55	3
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Volovani / lisnato testo / krekeri		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40*	5 3 1

FUNKCIJE	Konvencionalno	Forced air (Kruženje vazduha)	Convection bake (Konvekciono pečenje)	Grill	TurboGrill	Eko kruž. vaz.	Air fry

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Lazanja / flan / zapečena testenina / kaneloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Jagnjetina / teletina / govedina / 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Pile/zec/patka od 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Ćurka / guska od 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Pečena riba / u sopstvenom soku (fileti, cela)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Tost		–	3 (visoka)	3 - 6	5
Filei/odresci ribe		–	2 (srednji)	20 - 30**	4 3
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice		–	2 - 3 (srednji - visoki)	15 - 30**	5 4
Pečeno pile 1–1,3 kg		–	2 (srednji)	55 - 70***	2 1
Jagnjeći but / potkolenice		–	2 (srednji)	60 - 90***	3
Pečeni krompir		–	2 (srednji)	35 - 55***	3
Povrće gratinirano		–	3 (visoka)	10 - 25	3
Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1)		Da	190	40 - 120*	5 3 1
Lazanja i meso		Da	200	50 - 100*	4 1
Meso i krompir		Da	200	45 - 100*	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50*	4 1
Punjeno meso		–	200	80 - 120*	3
Komadi mesa (zečetina, piletina, jagnjetina)		–	200	50 - 100*	3

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz pećnice i u neko drugo vreme.
** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.
*** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodatni pribor i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela.

Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno).

Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi.

Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja.

Koristite dostavljeni dodatni pribor i po mogućstvu metalne plehove za kolače i plehove za pečenje tamne boje. Možete koristiti i posuđe i dodatni pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

DODATNI PRIBOR						
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Air fry

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.
Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Koristite zaštitne rukavice.
Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

. Površine čistite vlažnom krpom od mikrofibera. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH–neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.

. Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

. Nakon svake upotrebe, ostavite pećnicu da se ohladi, a zatim je očistite, poželjno dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom je obrišite krpom ili sunđerom.

. Aktivirajte funkciju „Smart Clean" (Pametno čišćenje) za optimalno čišćenje unutrašnjih površina.

. Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

. Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

DODATNI PRIBOR

Nakon upotrebe dodatnog pribora, potopite ga u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko je još uvek vruć. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

ODRŽAVANJE FIOKE ZA VODU

Oprez: Fioka za vodu nije prikladna za mašinu za pranje sudova: rizik od oštećenja!

Na kraju svakog ciklusa kuvanja na pari, nakon približno 30 min pećnica automatski pokreće ciklus ispuštanja vode u trajanju od oko jednog minuta i tako prenosi svu vodu iz sistema u izvlačnu fioku. Kada se automatsko ispuštanje vode završi, postupite na sledeći način:

1. Pritisnite gornji deo prednjeg poklopca fioke koji je označen udubljenjem da biste izvukli ručicu
2. Uhvatite ručicu i izvucite fioku za vodu.
3. Skinite poklopac sa fioke za vodu.
4. Ispraznite fioku za vodu i očistite je.
5. Osušite pojedinačne komponente mekom krpom.
6. Po potrebi ostavite fioku da se osuši na vazduhu bez zatvaranja poklopca.
7. Zamenite poklopac fioke za vodu.
8. Ponovo postavite opranu i osušenu uklonjivu fioku za vodu u njeno kućište, vodeći računa da je gurnete do kraja
9. Pritisnite donji deo prednjeg poklopca fioke da biste promenili položaj ručice.

Napomena: Po potrebi se može pokrenuti ručni ciklus ispuštanja vode: pritisnite ikonu za čišćenje na panelu korisničkog interfejsa a zatim, koristeći dugmad + i – za navigaciju, izaberite opciju „Ispuštanje vode" i pritisnite ikonu ✓ da biste pokrenuli postupak. Pećnica će ispustiti vodu iz sistema i usmeriti je u izvlačnu fioku.

Napomena: Nemojte ostavljati vodu u sistemu duže od 2 dana.

Kada punite fioku za vodu, koristite samo vodu sobne temperature: vruća voda može da utiče na rad sistema za paru. Koristite samo vodu za piće.

KOTAO

Kako biste obezbedili konstantni optimalni učinak pećnice i da biste sprečili nagomilavanje naslaga kamenca tokom vremena, preporučujemo redovno korišćenje funkcija „Odvod vode" i „Ukl. kamenca".

Nakon dužeg perioda nekorišćenja funkcije „Kruž. vazduha + para", savetujemo vam da aktivirate ciklus kuvanja sa praznom pećnicom i sa potpuno napunjenim rezervoarom.

ZAMENA SIJALICE

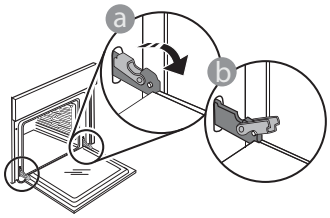
1. Isključite pećnicu iz struje.
2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.
3. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: halogene sijalice od 40 W / 230 V, tip G9, T300. Sijalica koja se koristi u ovom uređaju je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu. Sijalice se mogu nabaviti u našem postprodajnom servisu.

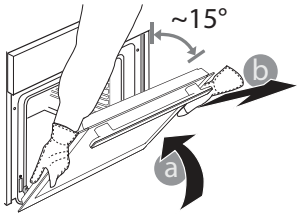
– Ako koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

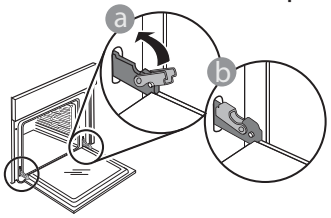
1. **Da biste skinuli vrata**, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



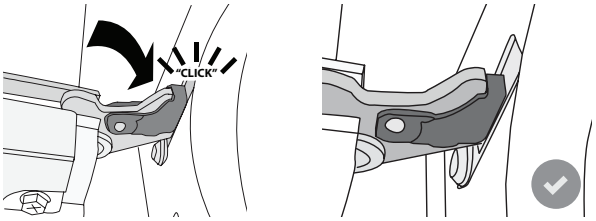
2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.



3. **Ponovo postavite vrata** tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.
4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.

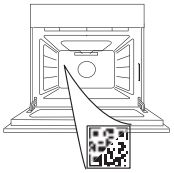


5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

OTKLANJANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆ UZROK	REŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na ekranu se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Kvar pećnice.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.
Pećnica se ne zagreva. Funkcija se ne pokreće.	„DEMO“ režim je pokrenut.	Pristupite opciji „DEMO“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „isključeno“.
Svetlo se isključuje.	„ECO“ režim je uključen.	Pristupite opciji „ECO“ preko „SETTINGS“ (Podešavanja) i izaberite „isključeno“.
Vrata se ne otvaraju.	Ciklus čišćenja u toku.	Sačekajte da se funkcija završi i da se pećnica ohladi.
Aktiviranje pumpe za ispuštanje vode nekoliko minuta nakon zaustavljanja/ završetka ciklusa kuvanja na pari	Očekivano automatsko ispuštanje vode	Nije potrebna nikakva radnja.

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:
- Korišćenje QR koda na uređaju
- sa naše internet stranice **docs.whirlpool.eu**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



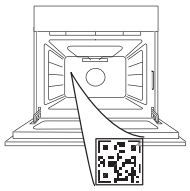
400011669598 REV. A

HVALA, KER STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE WHIRLPOOL

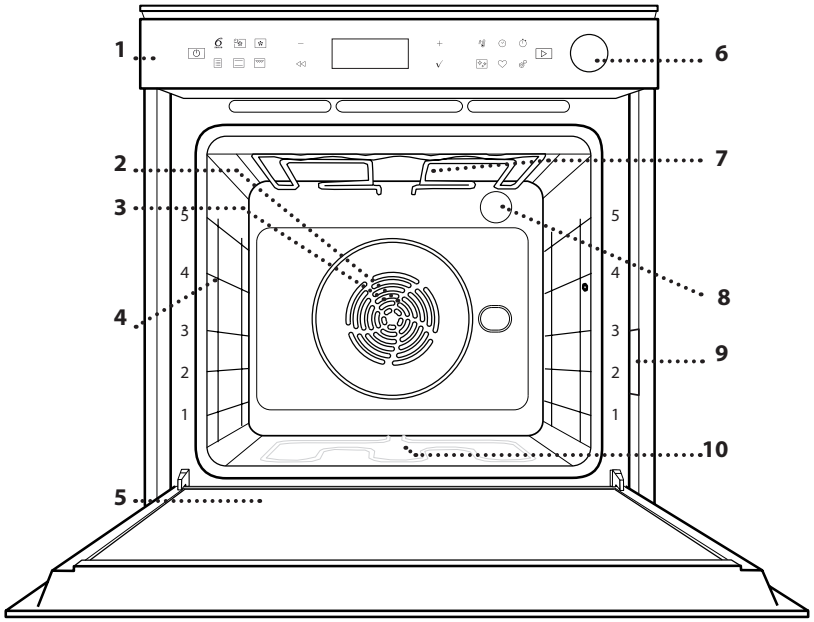
Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo, da izdelek registrirate na spletni strani **www.whirlpool.eu/.register**

Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE POSKENIRAJTE KODO QR NA APARATU

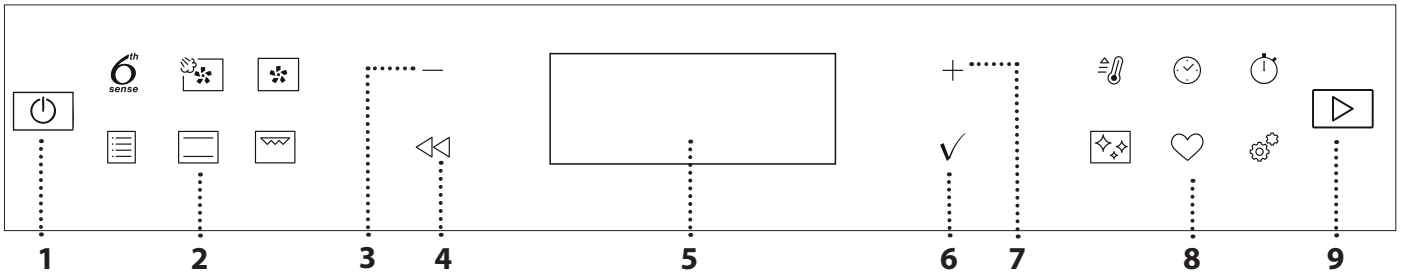


OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Okrogli grelnik (ni viden)
4. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
5. Vrata
6. Predal za vodo
7. Zgornji grelnik/žar
8. Luč
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Spodnji grelnik (ni viden)

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. ON / OFF

Dalj časa držite to tipko, če želite vklopiti oz. izklopiti pečico ali prekiniti aktivno funkcijo.

2. HITRI DOSTOP DO FUNKCIJ

Tipka za hitri dostop do funkcij in menija.

3. NAVIGACIJSKA TIPKA MINUS

Za pomikanje po meniju in zmanjšanje nastavitev ali vrednosti funkcije.

4. NAZAJ

Tipka za vrnitev na predhodni prikaz.

Omogoča spreminjanje nastavitev med pripravo.

5. ZASLON

Za takojšen zagon funkcije.

6. POTRDITEV

Za potrditev izbire funkcije ali nastavljene vrednosti.

7. NAVIGACIJSKA TIPKA PLUS

Za pomikanje po meniju in povečanje nastavitev ali vrednosti funkcije.

8. HITRI DOSTOP DO MOŽNOSTI / FUNKCIJ

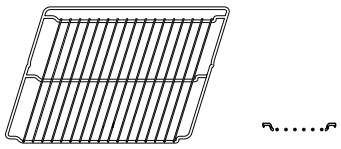
Tipka za hitri dostop do funkcij, trajanja, nastavitev in priljubljenih funkcij.

9. START

Tipa za začetek funkcije z uporabo posebnih ali osnovnih nastavitev.

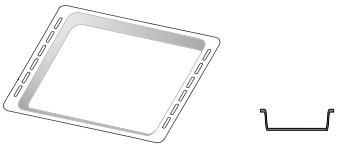
PRIBOR

REŠETKA



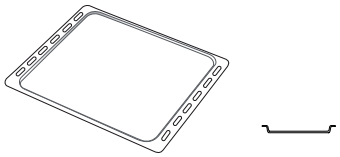
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ



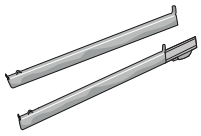
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

ORIGINALNI PEKAČ



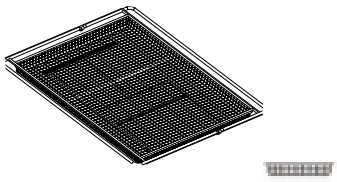
Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE*



Za uporabo pri kuhanju hrane s funkcijo zračnega cvrtja, pri čemer je univerzalni pekač postavljen na nižjo raven, da lahko zbira morebitne drobtine in kapljice.

Lahko se čisti v pomivalnem stroju.

* Na voljo le pri določenih modelih

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.

Drug pribor je mogoče kupiti posebej; Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali obiščite **www.whirlpool.eu**.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil za pekače, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

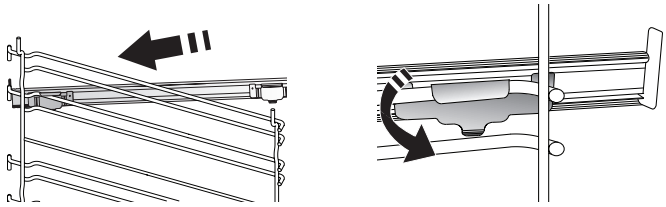
ODSTRANJEVANJE IN PONOVNO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

- Če želite odstraniti vodila za pekače, dvignite vodila in spodnji del nežno povlecite iz vpetja: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.
- Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)

Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsnih vodil odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsnih vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko. Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.



Opomba: Drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

FUNKCIJE

6th SENSE

Omogoča popolnoma samodejno pripravo vseh vrst hrane (lazanje, mesa, rib, zelenjave, tort in peciva, slanega peciva. kruha, pic).

Za najboljše rezultate z uporabo te funkcije upoštevajte navodila v posameznih preglednicah za pripravo jedi.

TERMOVENTILAC. + PARA

Z združevanjem lastnosti pare in termoventilacijske priprave vam ta funkcija omogoča, da vaše jedi od zunaj postanejo prijetno hrustljave in porjavele, sredica pa ostane mehka in sočna. Za doseganje najboljših rezultatov kuhanja vam priporočamo, da izberete stopnjo PARA 1 za pripravo kruha in sladic ali PARA 2 za pripravo mesa, rib in zelenjave.

TERMOVENTILAC.

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.

TRADICIONALNE FUNKCIJE

- **KONVEKCI. PEKA**

  Za pripravo mesa in peko tort z nadevom samo na eni višini.

- **TURBO GRILL**

  Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

- **ZAMRZNJ. TESTO**

  Funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in način priprave za 5 različnih vrst pripravljenih zamrznjenih živil. Pečice ni treba predhodno segrevati.

- **POSEBNE FUNKCIJE**

  » **AIR FRY**

  Ta funkcija vam omogoča pripravo pomfrita, delov piščanca in drugih jedi z manj olja, zaradi česar bodo jedi prijetno hrustljave. Grelni elementi krožijo, da ustrezno segrejejo notranjost pečice, medtem ko ventilator omogoča kroženje vročega zraka. Najboljše pričakovane rezultate pečenja lahko dosežete le z uporabo pekača za zračno cvrtje (priložen nekaterim modelom). Hrano položite na pekač za zračno cvrtje v enem sloju in sledite navodilom v preglednici za pečenje z zračnim cvrtjem. Izogibajte se uporabi več pekačev, da preprečite neenakomerno pečenje.

  » **VZHAJANJE**

  Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.

  » **DEFROST (ODMRZOVANJE)**

  Za hitrejše odmrzovanja hrane. Živila položite na srednjo višino. Živila pustite v embalaži, da se ne posušijo na zunanji strani.

  » **KEEP WARM**

  Da pravkar pripravljena živila ostanejo vroča in hrustljava.

  » **TERMO. ECO**

  Za pripravo polnjenih pečenk in filejev na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko je v uporabi funkcija ECO, med pripravo hrane v pečici luč ne gori. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.

KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

GRILL

Za pripravo zrezkov, mesa za kebabe in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

HITRO PREDGRETJE

Za hitro predgretje pečice.

TIMERS (ČASOVNIKI)

Za urejanje časovnih vrednosti funkcije.

MINUTEMINDER (MINUTNI OPOMNIK)

Za ohranjanje časa brez aktiviranja funkcije.

ČIŠČENJE

- **IZČRPAVANJE**

  Za izčrpavanje odvečne vode iz rezervoarja. Na ta način preprečite, da bi voda ostala v aparatu, ko ga dalj časa ne boste uporabljali.

- **ODS. VOD. KA.**

  Za odstranjevanje oblog vodnega kamna iz rezervoarja. Priporočamo redno uporabo funkcije. Če tega ne boste storili, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo, ki vas bo opomnilo, da je treba pečico očistiti.

- **SMART CLEAN**

  Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Na dno pečice nalijte 200 ml vode, funkcijo pa zaženite pri hladnem aparatu.

NASTAVITVE

Za prilagoditev nastavitev pečice.

Ko je vključen način „ECO“, se svetlost zaslona po nekaj sekundah zmanjša, da aparat varčuje z energijo, lučka pa ugasne po 1 minuti. Samodejno se ponovno vklopi vsakič, ko pritisnete kateri koli gumb. Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Za izklop tega načina, izberite možnost „DEMO“ v meniju „NASTAVITVE“ in pritisnite „Off“.

Z izbiro možnosti „PONASTAVITEV“ se bo aparat najprej izklopil in nato ponovno vklopil, kakor ob prvem zagonu. Vse nastavitve bodo izbrisane.

PRILJUBLJENO

Za dostop do seznama 10 priljubljenih funkcij.

PRVA UPORABA

1. IZBIRA JEZIKA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti jezik in uro: na zaslonu se bo izpisala beseda „English“.



Pritisnite + ali — za brskanje po seznamu razpoložljivih jezikov in izberite želeni jezik. Pritisnite ✓ za potrditev svoje izbire.

Opomba: jezik lahko naknadno spremenite z izbiro možnosti „JEZIK“ v meniju „NASTAVITVE“, ki se pojavi, če pritisnete ⚙ .

2. NASTAVITE PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13).



Pritisnite + ali —, da izberete 16 „Visoka“ ali 13 „Nizka“, in pritisnite ✓ za potrditev.

3. NASTAVITEV ČASA

Po izbiri moči morate nastaviti še trenutni čas: na prikazovalniku utripata števki za uro.



Pritisnite + ali — za nastavitev točne ure in pritisnite ✓ : na prikazovalniku utripata števki za minute. Pritisnite + ali — za nastavitev minut in pritisnite ✓ za potrditev.

Opomba: po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti. Izberite možnost „URA“ v meniju „NASTAVITVE“, ki se pojavi, če pritisnete ⚙ .

4. NASTAVITE RAVEN TRDOTE VODE

Da bi pečica delovala učinkovito in da bi uporabnika redno pozivala k izvedbi cikla za odstranjevanje vodnega kamna, ko je to potrebno, je pomembno, da nastavite pravilno raven trdote vode. Nastavite jo tako, da s pritiskom na ⏻ vklopite pečico, nato pritisnite Settings(Nastavitve) ⚙ , uporabite navigacijska gumba + in — ter izberite možnost „WATER HARDNESS“ (TRDOTA VODE). Pritisnite ✓ , da nastavitev potrdite. Z navigacijskima gumboma + in — izberite ustrezno raven trdote vode za vaše območje na podlagi naslednje preglednice:

PREGLEDNICA TRDOTE VODE				
Stopnja		°dH Nemške stopinje	°fH Francoske stopinje	Clark Angleške stopinje
1	Zelo mehka	0–6	0–10	0–7
2	Mehka	7–11	11–20	8–14
3	Srednja	12–16	21–29	15–20
4	Trda	17–34	30–60	21–42
5	Zelo trda	35–50	61–90	43–62

Pritisnite ✓ za potrditev.

Za stopnjo trdote vode je prednastavljena vrednost „Trda“.

5. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C, po možnosti z uporabo funkcije s kroženjem zraka (npr. termoventilacijsko pečenje ali konvekcijska peka).

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Pritisnite ⏻ za vklop pečice: na zaslonu se pojavi zadnja delujoča glavna funkcija ali glavni meni.

Funkcije lahko izberete s pritiskom simbola za eno od glavnih funkcij ali s pomikanjem po meniju: če želite izbrati funkcijo v meniju (na zaslonu je prikazana prva razpoložljiva funkcija), pritisnite + ali —, da izberete želeno funkcijo, nato pritisnite ✓ za potrditev.

2. NASTAVITEV FUNKCIJE

Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu bodo prikazane nastavitve, ki jih lahko spremenite zaporedoma. S pritiskom na ⏮ lahko ponovno spremenite prejšnjo nastavitev.

TEMPERATURA/STOPNJA GRILL/STOPNJA PARE



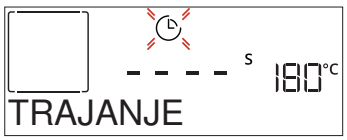
Ko vrednost utripa na zaslonu, pritisnite + ali — , da jo spremenite, nato pritisnite ✓ za potrditev in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je mogoče).

Na enak način je mogoče nastaviti stopnjo žara: za žar so določeni trije nivoji moči: 3 (visoka), 2 (srednja), 1 (nizka).

Pri funkciji „Termoventilac.+ para“ lahko izberete količino pare med naslednjimi vrednostmi: PARA 1, PARA 2.

Opomba: ko je funkcija vklopljena, lahko temperaturo/stopnjo žara spremenite z uporabo + ali —.

TRAJANJE



Ko na zaslonu utripa ikona ◷, pritisnite + ali —, da nastavite zahtevani čas priprave, in nato pritisnite ✓ za potrditev. Časa priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno (brez uporabe časovnega stikala): Pritisnite ✓ ali ▷ za potrditev in začetek funkcije. Če je izbran ta način, ni mogoče programirati zamika vklopa.

Opomba: čas priprave, ki je bil nastavljen med pripravo, lahko spremenite s pritiskom na ◷ : pritisnite + ali —, da ga spremenite, in pritisnite ✓ za potrditev.

KONČNI ČAS (ZAMIK VKLOPA)

Pri mnogih funkcijah lahko po nastavitvi časa priprave nastavite zamik vklopa funkcije tako, da nastavite čas konca priprave. Zaslon prikazuje končni čas, medtem ko ikona ◷ utripa.



Pritisnite + ali — za nastavitev časa konca priprave jedi, nato pritisnite ✓ za potrditev in vklop funkcije. Položite hrano v pečico in zaprite vrata: funkcija se bo samodejno vklopila po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: Pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo. Med časom čakanja lahko pritisnete + ali —, da spremenite programirani končni čas, ali ⏮ za spreminjanje drugih nastavitev. S pritiskom na ◷ lahko za prikaz informacij preklapljate med končnim časom in trajanjem.

. 6th SENSE

Te funkcije samodejno izberejo najboljši način priprave, temperaturo in čas trajanja za pripravo, pečenje ali peko vseh razpoložljivih jedi.

Po potrebi le označite lastnosti jedi, da dosežete optimalne rezultate.

TEŽA/VIŠINA/PICA (OKROGEL-PEKAČ-PLASTI)



Za pravilno nastavitev funkcije upoštevajte navodila na zaslonu, in ko vas aparat k temu pozove, pritisnite + ali — za nastavitev potrebne vrednosti. Nato pritisnite ✓ za potrditev.

KUHANOST/PORJAVENJE

Nekatere funkcije 6th Sense omogočajo prilagoditev ravni kuhanosti.



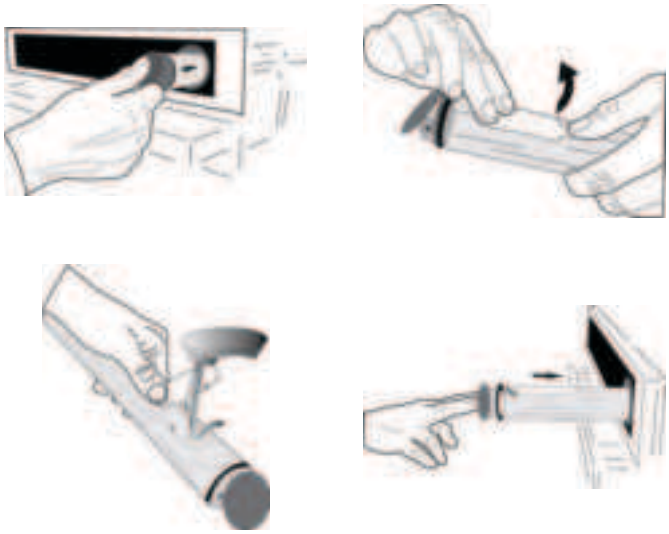
Ko vas aparat pozove, pritisnite + ali — za izbiro želene ravni kuhanosti med malo pečeno (–1) in dobro pečeno (+1). Pritisnite ✓ ali ▷ za potrditev in začetek funkcije.

Na enak način, ko je to dovoljeno, nekatere funkcije 6th Sense omogočajo prilagoditev ravni porjavenja med nizko (–1) in visoko (1).

. PRIPRAVA S PARO

Z izbiro funkcije „Termoventilac.+ para“ ali enega izmed mnogih namenskih receptov 6th Sense lahko vse vrste živil pripravite z uporabo pare.
Para prodre skozi živila hitreje in bolj enakomerno v primerjavi z vročim zrakom, značilnim za tradicionalne funkcije: to skrajša čas priprave, pri čemer živila obdržijo v sebi dragocena hranila, in zagotavlja doseganje odličnih, resnično okusnih rezultatov z vsemi vašimi recepti. Vrata morajo ostati zaprta ves čas trajanja priprave s paro.
Če želite za pripravo uporabiti paro, je treba s pomočjo izvlečnega predala na upravljalni plošči vstaviti vodo v rezervoar, ki je v notranjosti pečice.

Ko se na zaslonu prikaže napis „DODAJTE VODO“, odprite predal s pritiskom na nagibni pokrovček. Po izvleku odprite pokrov predala in počasi nalijte nekaj pitne vode, dokler ne dosežete zareze, ki ustreza zahtevani stopnji na zaslonu (LEVEL 1 (1. STOPNJA) – 160 ml ali LEVEL 2 (2. STOPNJA) – 300 ml, glede na izbrano funkcijo). V nobenem primeru predala ne napolnite čez zarezo, ki označuje 2. stopnjo. Zaprite predal, tako da ga previdno potisnete proti plošči, dokler ni popolnoma zaprt. Predal mora biti vedno zaprt, razen med polnjenjem vode.



Po prvem polnjenju, če gre za daljše cikle pečenja, ko bo vode zmanjkalo, jo bo morda treba ponovno dodati, da se cikel zaključi: če bo treba, po pečica sporočila zahtevo.
Izogibajte se polnjenju predala, ko je pečica izklopljena ali ko je na zaslonu zahtevano polnjenje predala.
Predlagamo, da predal po ciklu pečenja s paro izpraznite.

3. VKLOP FUNKCIJE

Kadar koli, če so privzete vrednosti enake želenim, ali ko ste vnesli potrebne nastavitve, pritisnite ▷, da aktivirate funkcijo.

Med fazo zamika vas bo po pritisku na ▷ pečica vprašala, ali želite preskočiti to fazo in takoj zagnati funkcijo.

Opomba: ko je funkcija izbrana, bo zaslon priporočil najprimernejšo raven za vsako funkcijo.
Aktivirano funkcijo lahko kadar koli ustavite s pritiskom na ⏻.

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo. Pritisnite ⏪ za vrnitev na prejšnji zaslonski prikaz in izberite drugačno funkcijo ali pa počakajte, da se pečica popolnoma ohladi.

4. PREDGRETJE

Nekatere funkcije vključujejo predgretje pečice: po vklopu funkcije se na zaslonu prikaže obvestilo o vklopu faze predgretja.



Po koncu te faze se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže sporočilo, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo, ki vas pozove „ADD FOOD“ (DODAJ ŽIVILO). Takrat odprite vrata, položite živilo v pečico, zaprite vrata in začnite pripravo s pritiskom na ✓ ali ▷.

Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane. Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo.

Čas priprave ne vključuje predgretja. Želeno temperaturo pečice lahko vedno spremenite z uporabo tipke + ali —.

5. PREMOR MED PRIPRAVO/OBRAČANJE ALI PREVERJANJE ŽIVIL

Ko odprete vrata, se bo priprava začasno ustavila z izklopom grelnikov.

Za nadaljevanje priprave zaprite vrata.

Nekatere izmed funkcij 6th Sense zahtevajo obračanje živil med pripravo.



Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti. Odprite vrata, opravite dejanje, navedeno na zaslonu ter ponovno zaprite vrata; nato pritisnite ▷ za nadaljevanje priprave.

Na enak način, ko preostane 10 % časa do konca priprave, vas pečica pozove, da preverite živila.

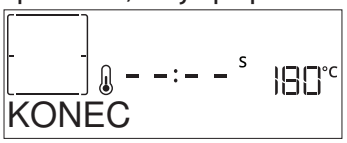


Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti. Preverite hrano, zaprite vrata in pritisnite ▷ ali ✓ za nadaljevanje priprave.

Opomba: pritisnite ▷, da preskočite ta dejanja. V nasprotnem primeru, če po določenem času ne opravite nobenega dejanja, bo pečica nadaljevala s pripravo.

6. KONEC PRIPRAVE HRANE

Oglasi se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana.



Pritisnite ▷ za nadaljevanje priprave v ročnem načinu (brez uporabe časovnega stikala) ali pritisnite +, da nastavite nov čas in podaljšate čas priprave. V obeh primerih se bodo parametri za pripravo obdržali.

PORJAVENJE

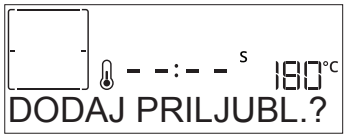
Nekatere izmed funkcij pečice vam omogočajo, da po koncu priprave z vklopom žara nadaljujete s porjavenjem površine živila.



Ko se na zaslonu prikaže ustrezno sporočilo, če je zahtevano, pritisnite ✓ za zagon petminutnega cikla za porjavenje. Funkcijo lahko kadar koli prekinete s pritiskom na ⏻ za izklop pečice.

. PRILJUBLJENO

Ko se priprava konča, vas bo zaslon pozval, da funkcijo na seznam priljubljenih funkcij shranite pod številko od 1 do 10.



Če želite funkcijo dodati med priljubljene in shraniti trenutno nastavitev za prihodnjo uporabo, pritisnite ✓ , v nasprotnem primeru zanemarite zahtevo in pritisnite ⏪ .

Enkrat ko pritisnete ✓ , pritisnite še + ali — , da izberete položaj številke, nato pritisnite ✓ za potrditev.

Opomba: če je pomnilnik že poln, ali je izbrana številka že zasedena, vas bo pečica vprašala, ali želite prepisati prejšnjo funkcijo.

Če želite pozneje priklicati shranjeno funkcijo, pritisnite ♡ : na zaslonu se prikaže seznam priljubljenih funkcij.



Pritisnite + ali — za izbiro funkcije, potrdite s pritiskom na ✓ in nato pritisnite ▷ za aktiviranje.

. ČIŠČENJE

- **SMARTCLEAN**

Pritisnite 🕐 za prikaz funkcije „Smart Clean“ na zaslonu.



Pritisnite ▷ za vklop funkcije: zaslon vas bo pozval, da izvedete vsa dejanja, potrebna za najboljše rezultate čiščenja: sledite navodilom in na koncu pritisnite ✓ . Potem ko opravite vse korake in ko aparat to od vas zahteva, pritisnite ▷ za začetek cikla čiščenja.

Opomba: priporočamo, da med čiščenjem ne odpirate vrat pečice, s čimer preprečite uhajanje vodne pare. Izguba vodne pare bi lahko negativno vplivala na rezultat čiščenja.

Po končanem ciklu na zaslonu začne utripati ustrezno besedilo. Pustite, da se pečica ohladi, nato pa notranje površine do suhega obrišite s krpo ali gobo.

• IZČRPAVANJE

Funkcija izčrpavanja omogoča izčrpavanje vode, da ta ne zastaja v grelniku. Ta izdelek je bil razvit tako, da samodejno izvede cikel izčrpavanja vode, ko se pečenje ustavi/konča.

Približno 30 minut po ustavitvi/koncu pečenja pečica samodejno izčrpa sistem in premakne preostalo vodo v predal (pazite, da predala po pečenju ne odstranite). Za tem lahko predal izvlečete in izpraznite.

Priporočamo, da predal izpraznite takoj po končanem izčrpavanju vode, ko se cikel pečenja konča.

Če je potrebno, lahko uporabnik v vsakem primeru izvede ročno praznjenje po spodnjih navodilih.



Ko je predal za vodo pravilno vstavljen v pečico, izberite funkcijo „Izčrpavanje“, pritisnite ▷ in počakajte, da se cikel samodejno izvede. Povprečen čas trajanja izčrpavanja pri polni obremenitvi je približno ena minuta. Za tem lahko predal izvlečete in izpraznite.

Opomba: da se zagotovi, da je voda hladna, tega ni treba storiti prej kot 30 minut po zadnjem ciklu (ali od zadnjega polnjenja izdelka). Med čakanjem se na zaslonu prikažejo naslednje povratne informacije „WATER IS HOT“ (VROČA VODA).

• ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA

Ta posebna funkcija se vklopi v rednih časovnih intervalih in vam omogoča, da ohranite parni sistem v najboljšem stanju. Po zagonu funkcije sledite vsem korakom, navedenim na zaslonu in ko zaključite, pritisnite ▷ , da začnete z novo fazo. Povprečno trajanje celotne funkcije je približno 100 minut.

Opomba: Če se funkcija v katerem koli trenutku ustavi, morate celoten cikel odstranjevanje vodnega kamna ponoviti.

Na zaslonu se bo prikazalo, kdaj je čas za cikel odstranjevanja vodnega kamna (glejte spodnjo preglednico).

SPOROČILO ZA ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA	POMEN
<PRIP. OD. V. KAM.> Pojavi se po približno 15 urah parnih ciklov*	Priporočljivo je, da izvedete cikel odstranjevanja vodnega kamna.
<ODSTR. VOD. KAM.> Pojavi se po približno 20 urah parnih ciklov*	Odstranjevanje vodnega kamna je obvezno. Parnega cikla ni mogoče vklopiti, dokler se ne izvede cikel odstranjevanja vodnega kamna.

* glede na privzeto vrednost (4 - Trda) stopnje trdote vode. Število ur parnih ciklov, ki morajo preteči, preden se prikažejo sporočila za odstranjevanje vodnega kamna (Descale), je odvisno od stopnje trdote vode, nastavljene na aparatu.

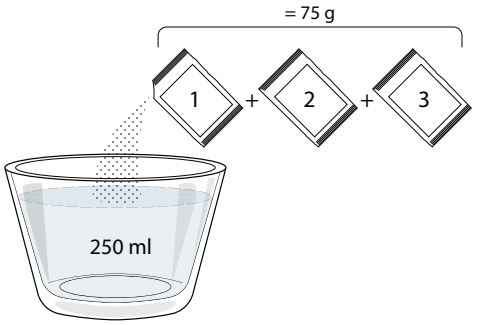
Postopek odstranjevanja vodnega kamna se lahko izvede tudi, kadar uporabnik želi globlje čiščenje notranjega parnega kroga.

Pred začetkom faze odstranjevanja vodnega kamna aparat preveri, ali je v rezervoarju še nekaj preostale vode in po potrebi izvede cikel izčrpavanja. V tem primeru boste morali po ciklu izčrpavanja predal izprazniti, preden boste lahko nadaljevali s fazo odstranjevanja vodnega kamna.

Opomba: da se zagotovi, da je voda hladna, tega ni treba storiti prej kot 30 minut po zadnjem ciklu (ali od zadnjega polnjenja izdelka). Med čakanjem se na zaslonu prikažejo naslednje povratne informacije "WATER IS HOT" (Vroča voda).

» **KORAK 1/2: ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA (70 MIN)**

Ko se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (Dodajte 0,25 l raztopine), v predal vlijte raztopino za odstranjevanje vodnega kamna. Za najboljše rezultate odstranjevanja vodnega kamna priporočamo, da rezervoar napolnite z raztopino, ki je sestavljena iz 75 g specifičnega izdelka WPRO in 250 ml pitne vode. Prepričajte se, da se raztopina popolnoma raztopi v vodi in da ne ostane nobenih ostankov. Odstranjevalec vodnega kamna WPRO je predlagan strokovni izdelek za vzdrževanje najboljše učinkovitosti vaše funkcije pare v pečici. Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali obiščite **www.whirlpool.eu**. Whirlpool ne odgovarja za morebitno škodo, ki bi jo povzročila uporaba drugih čistilnih sredstev, ki so na voljo na trgu.



Ko raztopino za odstranjevanje vodnega kamna vlijete v predal, začnite glavni postopek odstranjevanja vodnega kamna s pritiskom na ▷. Med posameznimi koraki odstranjevanja vodnega kamna vaša prisotnost ob aparatu ni potrebna. Po vsakem končanem koraku se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikažejo navodila za prehod na naslednji korak.

Ko je faza odstranjevanja vodnega kamna končana, se bo tekočina izčrpala iz rezervoarja: raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki je bila uporabljena v tej fazi, prelijte v izvlečni predal.

» **KORAK 2/2: IZPIRANJE (~30 min.)**

Če želite iz predala in parnega kroga odstraniti ostanke odstranjevanja vodnega kamna, morate izvesti cikel izpiranja. Ko se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF WATER> (dodajte 0,25 l vode), napolnite rezervoar z 0,25 L pitne vode, nato pa pritisnite ▷, da začnete izpiranje. Pečice ne izklopite, dokler niso zaključeni vsi koraki, ki jih zahteva funkcija.

Ko se na zaslonu prikaže sporočilo „DESCALING COMPLETED“, pritisnite OK za potrditev.

Med čiščenjem ni mogoče vklopiti funkcij za pripravo hrane. Opomba: na zaslonu se prikaže sporočilo, ki vas opomni na redno izvajanje tega postopka.

Po končanem postopku odstranjevanja vodnega kamna predlagamo, da posušite morebitne ostanke vode v notranjosti pečice. Zdaj bo mogoče uporabljati vse funkcije pare.

Opomba: med ciklom odstranjevanja vodnega kamna se lahko sliši nekaj hrupa, saj se za zagotavljanje optimalne učinkovitosti odstranjevanja vodnega kamna aktivirajo črpalke pečice.

Po začetku cikla vzdrževanja ne odstranjujte predala, razen če to zahteva aparat.

. MINUTNI OPOMNIK

Ko je pečica izklopljena, lahko prikazovalnik uporabljate kot časovnik. Za vklop te funkcije se prepričajte, da je pečica izključena, in pritisnite + −: na zaslonu bo začela utripati ikona ⏱.

Pritisnite + ali − za nastavitev želenega časa in nato pritisnite ✓, da vključite časovnik.



Ko se nastavljeni čas na minutnem opomniku izteče, se oglasi zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

Opomba: minutni opomnik ne vklopi postopkov priprave hrane. Za spremembo nastavljenega časa na časovniku pritisnite + ali −.

Ko ste vklopili minutni opomnik, lahko tudi izberete in vklopite funkcijo.

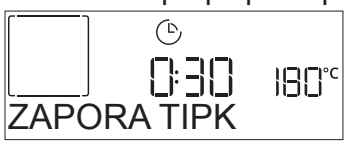
Pritisnite ⏻ za vklop pečice in izberite želeno funkcijo.

Ko se funkcija začne, bo časovnik odšteval neodvisno in ne bo posegal v delovanje funkcije.

Opomba: med to fazo minutni opomnik ni viden (prikaže se le ikona ⏱), vendar se odštevanje nadaljuje v ozadju. Za priklic zaslona z minutnim opomnikom pritisnite ⏻, da zaustavite funkcijo, ki je trenutno aktivna.

. ZAPORA TIPK

Za zaporo tipk pritisnite in vsaj pet sekund zadržite ⏮. Za vklop tipk postopek ponovite.



Opomba: Funkcijo lahko aktivirate tudi med pripravo hrane. Pečico lahko iz varnostnih razlogov kadar koli izklopite, tako da pritisnete ⏻.

6th sense PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL		PREDLAGANA KOLIČINA	OBRNITE (od časa priprave)	VIŠINA IN PRIBOR	
LAZANJA	-	0,5 - 3 kg	-	2	
MESO	Pečena govedina	0,6 - 2 kg	-	3	
	Hamburgerji	1,5 - 3 cm	3/5	5	4
	Pečeno meso	0,6 - 2,5 kg	-	3	
	Pečen piščanec	0,6 - 3 kg	-	2	
	File in prsa	1 - 5 cm	2/3	5	4
RIBE	Ribji fileji	0,5 - 3 (cm)	-	3	2
	Zmrznjeni fileji	0,5 - 3 (cm)	-	3	2
ZELENJAVA	Krompir	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Pečena zelenjava	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Gratinirana zelenjava	en pekač	-	3	
TORTE IN PECIVA	Biskvitna torta	0,5 - 1,2 kg	-	3	
	Piškoti	0,2 - 0,6 kg	-	3	
	Pite	0,4 - 1,6 kg	-	3	
	Slano pecivo	0,8 - 1,2 kg	-	2	
PICA IN KRUH	Tanka pica	okrogla - pekač	-	2	
	Debela pica	okrogla - pekač	-	2	
	Zamrznjena pica	1 - 4 kosi	-	2	
	Štručke	60 - 150 g vsaka	-	3	
	Velik kruh	0,7 - 2,0 kg	-	2	

PRIBOR	Rešetka	Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki	Prestrezni/ originalni/univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/ originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Air Fry

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO TERMOVENTILAC. + PARA

RECEPT	STOPNJA PARE	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Masleni piškoti / piškoti	PARA 1	Da	140 - 150	35 - 55	3
Kolački/mafini	PARA 1	Da	160 - 170	30 - 40	3
Kvašeno pecivo	PARA 1	Da	170 - 180	40 - 60	2
Biskvitne torte	PARA 1	Da	160 - 170	30 - 40	2
Fokača	PARA 1	Da	200 - 220	20 - 40	3
Štruca kruha	PARA 1	Da	170 -180	70 - 100	3
Majhen kruh	PARA 1	Da	200 - 220	30 - 50	3
Bageta	PARA 1	Da	200 - 220	30 - 50	3
Pečen krompir	PARA 2	Da	200 - 220	50 - 70	3
Teletina / govedina / 1 kg	PARA 2	Da	180 - 200	60 - 100	3
Teletina / govedina / (kosi)	PARA 2	Da	160 - 180	60-80	3
Goveja pečenka, malo pečena, 1 kg	PARA 2	Da	200 - 220	40 - 50	3
Goveja pečenka, malo pečena, 2 kg	PARA 2	Da	200	55 - 65	3
Jagnječje stegno	PARA 2	Da	180 - 200	65 - 75	3
Dušena krača	PARA 2	Da	160 - 180	85 - 100	3
Piščanec / pegatka / raca, 1–1,5 kg	PARA 2	Da	200 - 220	50 - 70	3
Piščanec / pegatka / raca (kosi)	PARA 2	Da	200 - 220	55 - 65	3
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)	PARA 2	Da	180 - 200	25 - 40	3
Ribji file	PARA 2	Da	180 - 200	15 - 30	3

PRIBOR	Rešetka	Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki	Prestrezni/originalni/ univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/ originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Air Fry

PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (Min.)	REŠETKA IN PRIBOR
Zamrznjen pomfrit		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	L4  L1
Domači krompirček		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	L4  L1
Sveže panirane bučke		400 g	Da	200	15 - 20	L4  L1
Mešana zelenjava		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	L4  L1
Zamrznjeni deli piščanca		500 g	Da	200	15 - 20	L4  L1
Panirane piščančje prsi		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	L4  L1
Zamrznjene ribje paličice		500 g	Da	220	15 - 20	L4  L1
Paniran kotlet		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	L4  L1

Za pripravo svežih ali domačih živil olje enakomerno razporedite.

Predlagamo, da na L1 dodate prazen pekač za zbiranje morebitnih ostankov maščobe, ki se med pečenjem izločajo iz pekača za zračno cvrtje.

Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

FUNKCIJE

 Klasično

 Termoventilac.

 Konvekcijska peka

 Žar

 Hitri žar

 Termo. ECO

 Air Fry

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	160–200	30 - 85	3
		Da	160–200	35 - 90	4 1
Piškoti / masleni piškoti		Da	150	20 - 40	3
		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
Kolački / mafini		Da	170	20 - 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Princeske		Da	180–200	30 - 40	3
		Da	180–190	35 - 45	4 1
		Da	180–190	35 - 45 *	5 3 1
Beljakovi poljubčki		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160 *	5 3 1
Pica / kruh / fokača		Da	190–250	15 - 50	2
		Da	190–230	20 - 50	4 1
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	220–240	25 - 50 *	5 3 1
Zamrznjena pica		Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
		Da	220–240	15 - 30	5 3 1
Slane pite (zelenjavna pita, slano pecivo)		Da	180–190	45 - 55	3
		Da	180–190	45 - 60	4 1
		Da	180–190	45 - 70 *	5 3 1
Maslene paštetke / Krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20 - 30	3
		Da	180–190	20 - 40	4 1
		Da	180–190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKCIJE: Klasično | Termoventilac. | Konvekcijska peka | Žar | Hitri žar | Termo. ECO | Air Fry

Whirlpool

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (Min.)	REŠETKA IN PRIBOR
Lazanja / narastki / pečene testenine / kaneloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Jagnjetina / teletina / govedina, 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Piščanec / zajec / raca, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Puran / gos, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Pečena riba / zavita v papir za peko (fileji, cela)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci))		Da	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (visoka)	3 - 6	5
Ribji fileji / zrezki		-	2 (srednja)	20 - 30 **	4 3
Klobase / ražnjiči / rebrca / hamburgerji		-	2 - 3 (srednja - visoka)	15 - 30 **	5 4
Pečen piščanec, 1–1,3 kg		-	2 (srednja)	55 - 70 ***	2 1
Jagnječja krača / bočnik		-	2 (srednja)	60 - 90 ***	3
Pečen krompir		-	2 (srednja)	35 - 55 ***	3
Gratinirana zelenjava		-	3 (visoka)	10 - 25	3
Celoten obrok: Sadna pita (5. stopnja) / lazanja (3. stopnja) / meso (1. stopnja)		Da	190	40 - 120 *	5 3 1
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 *	4 1
Meso in krompir		Da	200	45 - 100 *	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30 - 50 *	4 1
Polnjena pečenka		-	200	80 - 120 *	3
Meso v kosih (zajec, piščanec, jagnjetina)		-	200	50 - 100 *	3

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.
** Obrnite hrano po polovici časa priprave.
*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil.

Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano).

Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora.

Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti.

Uporabite priložen pribor in po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

PRIBOR	Rešetka	Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki	Prestrezni/originalni/ univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/ originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Air Fry

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.
Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Uporabljajte zaščitne rokavice.
Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

. Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.
Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

NOTRANJE POVRŠINE

Po vsaki uporabi pustite, da se pečica ohladi. Najbolje je, če pečico očistite, ko je še nekoliko topla, in tako odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

Za optimalno čiščenje notranjih površin vklopite funkcijo „Smart Clean".

Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

. Za lažje čiščenje lahko vrata pečice snamete.

PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobico.

VZDRŽEVANJE PREDALA ZA VODO

Pozor: Predal za vodo ni primeren za pranje v pomivalnem stroju: lahko se poškoduje!

Ob koncu vsakega cikla pečenja s paro pečica po približno 30 minutah samodejno izvede približno minuto trajajoč cikel izčrpavanja, pri čemer vso vodo v sistemu prenese v izvlečni predal. Po končanem samodejnem izčrpavanju nadaljujte, kot sledi:

Pritisnite zgornji del sprednjega pokrova predala, ki je označen z vdolbino, da izvlečete ročaj.

1. Primite ročaj in izvlecite predal za vodo.
2. Odstranite pokrov predala za vodo.
3. Izpraznite predal za vodo in ga očistite.
4. Z mehko krpo osušite različne sestavne dele.
5. Po potrebi predal posušite na zraku, ne da bi ga zaprli s pokrovom.
6. Namestite pokrov predala za vodo.
7. Ponovno vstavite opran in posušen odstranljiv predal za vodo v ohišje, pri čemer pazite, da ga potisnete do konca navzdol.
8. Pritisnite spodnji del sprednjega pokrova predala, da se ročaj vstavi na svoje mesto.

Opomba: Po potrebi lahko izvedete ročni cikel izčrpavanja: pritisnite ikono za čiščenje na nadzorni plošči in z gumboma + in - izberite možnost Drain (izčrpavanje) ter pritisnite ikono ✓ za začetek. Pečica izčrpa vodo iz sistema in jo odvaja v izvlečni predal.

Opomba: Ne puščajte vode v sistemu več kot 2 dni.

Pri polnjenju predala za vodo uporabljajte le vodo pri sobni temperaturi: vroča voda lahko vpliva na delovanje parnega sistema. Uporabljajte samo pitno vodo.

REZERVOAR

Za zagotovitev optimalnega delovanja pečice in preprečevanje nastajanja vodnega kamna priporočamo, da redno uporabljate funkciji „Izčrpavanje" in „Ods. vod. ka.".

Po daljšem obdobju neuporabe funkcije „Termoventilac. + para" priporočamo, da vklopite cikel priprave s prazno pečjo in popolnoma napolnjenim rezervoarjem.

MENJAVA ŽARNICE

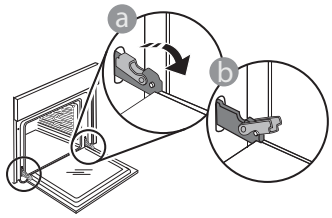
1. Pečico izklopite iz električnega napajanja.
2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.
3. Pečico znova priklopite na električno napajanje.

Opomba: uporabite halogenske žarnice 40 W/230 V tipa G9, T300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov. Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

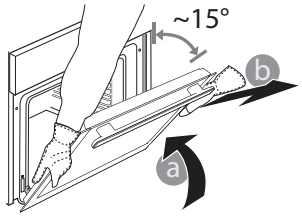
– Če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih prstni odtisi lahko poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

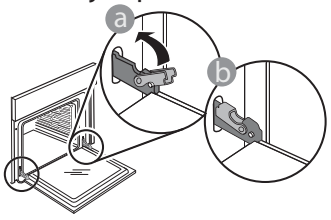
1. **Da vrata demontirate**, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



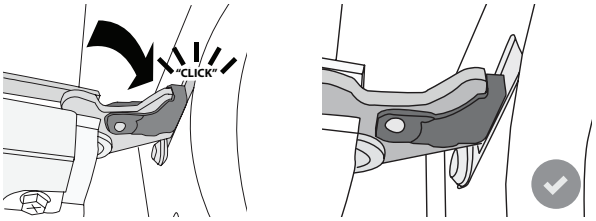
2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.



3. **Vrata ponovno namestite** tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.
4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



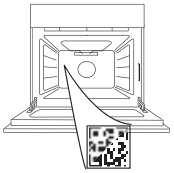
5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

MOTNJA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.
Pečica se ne segreje. Funkcija se ne zažene.	V teku je način “DEMONSTRACIJA”.	V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „DEMONSTRACIJA“ in pritisnite „Off“.
Lučka se izklopi.	Vklopljen je način „ECO“.	V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „ECO“ in pritisnite „Off“.
Vrat ni mogoče odpreti.	Čiščenje je v teku.	Počakajte, da se funkcija zaključi in da se pečica ohladi.
Aktivacija črpalke nekaj minut po koncu/zaustavitvi parnega cikla	Pričakovano samodejno izčrpavanje vode	Ukrepanje ni potrebno.

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- Obiščite našo spletno stran **docs.whirlpool.eu**
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



Whirlpool

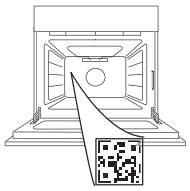
400011669598 REV. A

ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

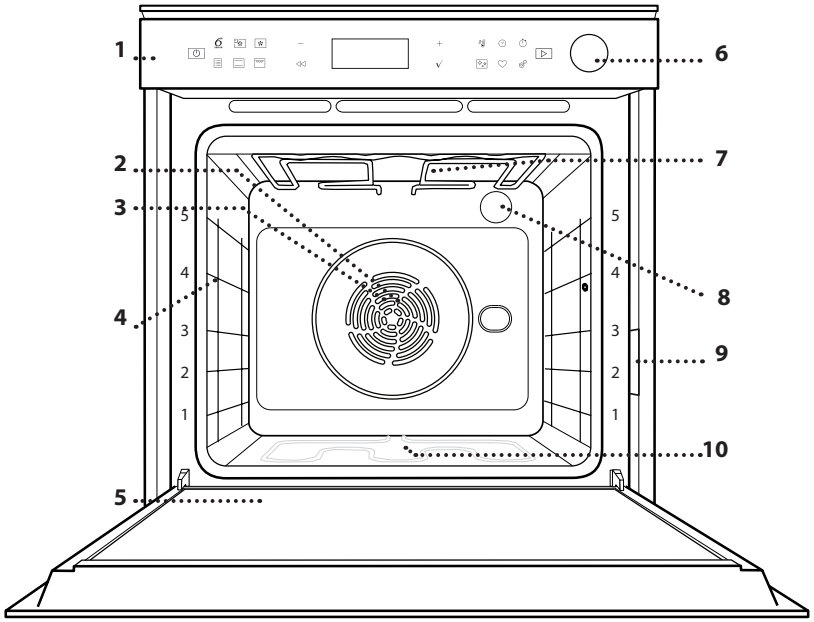
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті **www.whirlpool.eu/register**

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ

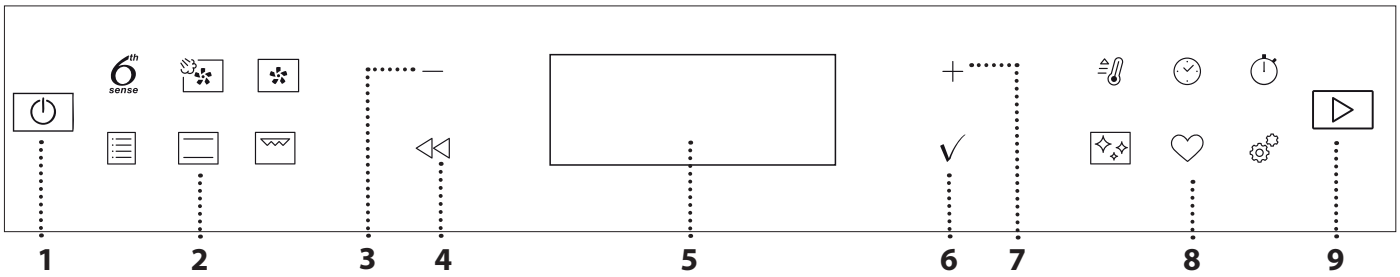


ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрямні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Контейнер для води
7. Верхній нагрівальний елемент/гриль
8. Лампочка
9. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
10. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ

Щоб увімкнути або вимкнути духову шафу, а також зупинити поточну активну функцію, натисніть і утримуйте кнопку.

2. БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

Для швидкого доступу до функцій і меню.

3. КНОПКА НАВІГАЦІЇ "МІНУС"

Для прокручування меню і зменшення параметрів або значень функції.

4. НАЗАД

Для повернення до попереднього екрану.

Дозволяє змінити налаштування під час готування.

5. ДИСПЛЕЙ

Щоб негайно запустити функцію.

6. ПІДТВЕРДИТИ

Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

7. КНОПКА НАВІГАЦІЇ «ПЛЮС»

Для прокручування меню і збільшення параметрів або значень функції.

8. ОПЦІЇ / БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

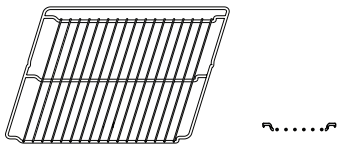
Для швидкого доступу до функцій, тривалості, налаштувань і вибраного.

9. ПУСК

Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

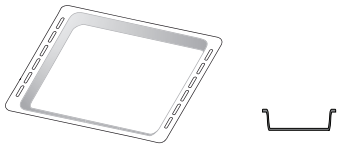
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



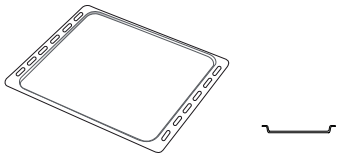
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



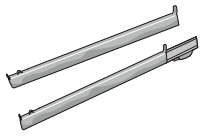
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



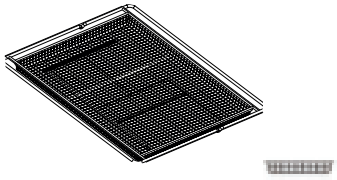
Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ДЕКО ДЛЯ АЕРОГРИЛЬ *



Використовується для приготування страв з функцією «Аерогриль» (під ним має бути встановлене деко для випікання для збору можливих крихт і крапель).

Його можна мити в посудомийній машині.

*Доступно лише в деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інше приладдя можна придбати окремо; для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на **www.whirlpool.eu**.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально в духову шафу. Для цього посуньте решітку по спеціальних напрямних так, щоб бік із піднятими краями був спрямований догори.

Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

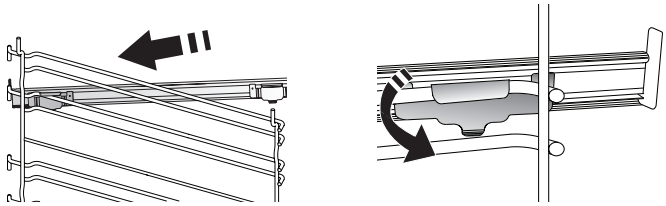
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда: тепер напрямні для решітки можна зняти.
- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для готування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)

Витягніть напрямні для решітки із духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи на телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач. Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для решітки. Переконайтеся, що руху телескопічних напрямних нічого не заважає. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж рівні.



Зверніть увагу: телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ

6th SENSE

Робить процес приготування їжі будь-якого типу (лазанья, м'ясо, риба, овочі, пироги та інша випічка, солоні пироги, хліб, піца) повністю автоматичним.

Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

КОНВЕКЦІЯ + ПАРА

Поєднуючи властивості пари та конвекції, ця функція дозволяє приготувати страви приємно хрусткими і підрум'яненими ззовні, але в той же час ніжними і соковитими всередині. Для досягнення найкращих результатів приготування ми рекомендуємо обирати рівень ПАРА 1 для приготування хліба та десертів та ПАРА 2 — для м'яса, риби та овочів.

КОНВЕКЦІЯ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох поличках (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

ТРАДИЦІЙНІ ФУНКЦІЇ

- **ВИПІК.З КОНВ.**

  Для готування м’яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.

- **ТУРБО ГРИЛЬ**

  Для смаження великих шматків м’яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.

- **ЗАМОР. ВИПІЧКА**

  Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.

- **СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ**

  - **АЕРОГРИЛЬ**

    Ця функція дозволяє готувати картоплю фрі, курячі нагетси та інші страви з меншою кількістю олії, але отримуючи при цьому приємну хрустку скоринку. Нагрівальні елементи циклічно нагрівають камеру, а вентилятор циркулює гаряче повітря. Найкращих результатів приготування можна досягти лише за умови використання деко для аерогрилю (входить до комплекту деяких моделей). Щоб страви були якомога смачнішими, розміщуйте продукти на деко для аерогрилю в один шар і дотримуйтесь інструкцій, наведених у відповідній таблиці готування. Не використовуйте більше одного дека, щоб запобігти нерівномірному приготуванню.

  - **ПІДНЯТТЯ ТІСТА**

    Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духова шафа й досі гаряча після циклу готування.

  - **DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ)**

    Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

  - **ЗБЕР. ТЕПЛА**

    Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

  - **ЕКО КОНВЕКЦІЯ**

    Для готування фаршированих шматків м’яса та філе на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Під час роботи функції ECO світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ECO та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.

ТРАДИЦ. РЕЖИМ)

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м’яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.

ШВИДКЕ ПІДІГРІВ.

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

TIMERS (ТАЙМЕРИ)

Для зміни значень часу роботи функції.

MINUTEMINDER (ТАЙМЕР)

Для відліку часу без активації функції.

ОЧИЩЕННЯ

- **ДРЕНАЖ**

  Зливання води із системи пароутворення з метою запобігання залишенню води в ній, коли прилад не використовуватиметься протягом певного часу.

- **ВИДАЛ.НАКИПУ**

  Для видалення вапняних відкладень із системи пароутворення. Рекомендовано регулярно використовувати цю функцію. Якщо цього не робити, на дисплеї з’являтиметься нагадування про необхідність очищення духової шафи.

- **SMART CLEAN**

  Дія пари, що вивільняється під час цього спеціал ьного низькотемпературного циклу очищення, дає змогу легко видаляти бруд та залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи; цю функцію слід активувати тільки тоді, коли духова шафа холодна.

НАЛАШТУВАННЯ

Для налаштування параметрів духової шафи.

Коли режим ECO активний, з метою економії енергії яскравість дисплея буде зменшено, і за 1 хвилину лампа вимкнеться. Вона вмикатиметься автоматично за натискання будь-якої кнопки. Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духова шафа не нагрівається. Щоб вимкнути цей режим, відкрийте "ДЕМО" в меню "НАЛАШТУВАННЯ" і виберіть "Вимк".

У разі вибору "СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ." виріб вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.

ВИБРАНЕ

Для отримання доступу до списку 10 вибраних функцій.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого увімкнення приладу необхідно встановити мову та час: На дисплеї буде відображено «English».



За допомогою кнопки + або — перегляньте список доступних мов і виберіть потрібну. Натисніть ✓, щоб підтвердити свій вибір.

Зверніть увагу: Згодом мову можна змінити, вибравши «МОВА» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши ⚙.

2. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

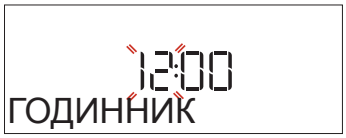
Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13).



Натисніть + або —, щоб вибрати 16 «Високий» або 13 «Низький», і натисніть ✓ для підтвердження.

3. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Після вибору потужності необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



Натисніть + або —, щоб встановити поточне значення годин, а потім натисніть ✓: На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин.
Натисніть кнопку + або —, щоб встановити хвилини і натисніть кнопку ✓ для підтвердження.

Зверніть увагу: Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно. Виберіть «ГОДИННИК» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши ⚙.

4. ВСТАНОВЛЕННЯ РІВНЮ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ

Для того, щоб духова шафа працювала ефективно, а також для того, щоб вона регулярно пропонувала користувачеві виконати цикл видалення накипу, коли це необхідно, важливо встановити правильний рівень жорсткості води. Для цього увімкніть шафу, натиснувши ⏻, натисніть «Налаштування» ⚙ та за допомогою кнопок навігації + й — виберіть «ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ». Натисніть ✓ для підтвердження. За допомогою кнопок навігації + та — виберіть належний рівень жорсткості води у вашому регіоні відповідно до таблиці нижче:

РІВНІ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ				
Рівень		°Ж Німецькі градуси	°fH Французькі градуси	Градуси Кларка Британські градуси
1	Дуже м'яка	0 - 6	0 - 10	0 - 7
2	М'яка	7 - 11	11 - 20	8 - 14
3	Середньої жорсткості	12 - 16	21 - 29	15 - 20
4	Жорстка	17 - 34	30 - 60	21 - 42
5	Дуже жорстка	35 - 50	61 - 90	43 - 62

Натисніть ✓ для підтвердження.

За замовчуванням встановлено рівень жорсткості води «Жорстка».

5. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.
Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, «Конвекція» або «Випікання з конвекцією»).

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Натисніть ⏻, щоб увімкнути духову шафу: на дисплеї з'явиться остання основна функція, що використовувалася, або головне меню.

Функції можна вибрати, натиснувши на значок однієї з основних функцій або шляхом прокручування меню: Щоб вибрати пункт меню (на дисплеї відобразиться перший доступний пункт), натискайте + або —, щоб обрати необхідний, та підтвердіть вибір за допомогою ✓.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити. Натиснувши ⏪ можна знову змінити попереднє налаштування.

ТЕМПЕРАТУРА/РІВЕНЬ ГРИЛЮ/РІВЕНЬ ПАРИ



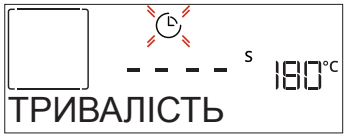
Коли значення блимає на дисплеї, змініть його, натискаючи кнопку + або —, а потім натисніть кнопку ✓ для підтвердження. Після цього продовжуйте з наступним налаштуванням (якщо це можливо).

Таким же чином можна встановити рівень грилю: Для смаження на грилі передбачено три рівня потужності: 3 (високий), 2 (середній), 1 (низький).

У функції «Конвекція + пара» можна обрати кількість пари з наступних значень: ПАРА 1, ПАРА 2.

Зверніть увагу: Коли функцію буде активовано, температуру/рівень грилю можна змінити за допомогою + або —.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок 🕒, натискайте кнопку + або —, щоб встановити бажаний час готування, а потім натисніть кнопку ✓ для підтвердження. Не потрібно задавати час приготування, якщо ви будете вручну обирати час приготування (без таймера): Натисніть ✓ або ▷ для підтвердження і запустіть виконання функції. Вибравши цей режим, не можна запустити відкладений запуск програми.

Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте 🕒: натискайте + або —, щоб змінити його, а потім натисніть ✓ для підтвердження.

ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

Для багатьох функцій можна відкласти їхній запуск, встановивши час завершення після встановлення часу готування. На дисплеї відображається час завершення, поки блимає значок 🕒.



Натисніть + або —, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть ✓ для підтвердження і активуйте функцію. Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через певний проміжок часу, який був розрахований таким чином, щоб приготування завершилося у встановлений вами час.

Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано: Виріб досягає необхідної температури поступово, тому час приготування буде дещо довшим, ніж вказано в таблиці приготування. В режимі очікування можна натиснути + або —, щоб змінити запрограмований час завершення, або натиснути ⏪, щоб змінити інші налаштування. Натискаючи 🕒 для візуалізації інформації можна виконувати перемикання між часом завершення і тривалістю.

. 6th SENSE

Ці функції автоматично вибирають найкращий режим, температуру та тривалість приготування, смаження або випікання всіх доступних страв.

За необхідності просто вкажіть характеристику страви, щоб отримати оптимальний результат.

ВАГА / ВИСОТА / ПІЦА (КРУГЛЕ ДЕКО)



Щоб правильно налаштувати функцію, дотримуйтесь відповідних вказівок на дисплеї, і натисніть + або —, щоб встановити необхідне значення, а потім натисніть ✓, щоб підтвердити.

ГОТОВНІСТЬ/ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

У деяких функціях 6th Sense можна налаштувати рівень готовності.



Коли з'явиться запит, натисніть + або —, щоб вибрати бажаний рівень, починаючи з «Із кров'ю» (-1) до «Добре просмажений» (+1). Натисніть ✓ або ▷ для підтвердження і запустіть виконання функції.

Таким самим чином, у деяких функціях 6th Sense, можливо налаштовувати рівень підрум'янювання від низького (-1) до високого (1).

. ГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Обираючи «КОНВЕКЦІЯ+ПАРА» або один з декількох рецептів для 6th Sense ви можете приготувати будь-яку страву, використовуючи пару.
Під час приготування страви пара розповсюджується швидше та рівномірніше порівняно з гарячим повітрям, яке використовується у звичайних функціях конвекції: це дозволяє скоротити час приготування, зберегти цінні поживні речовини та гарантує неперевершений результат при приготуванні будь-якої страви. Під час всього процесу приготування на пару дверцята шафи мають бути зачиненими.

Для продовження приготування на парі необхідно додати воду у нагрівач системи пароутворення, який знаходиться всередині духовки, використовуючи висувний контейнер на контрольній панелі.
Коли на дисплеї з'явиться напис «ДОЛИЙТЕ ВОДУ», витягніть контейнер, натиснувши на його передню кришку. Як тільки ви витягнули контейнер, відкрийте кришку й повільно налийте в нього питну воду до позначки, що відповідає рівню, який відображається на дисплеї (РІВЕНЬ 1 - 160 мл або РІВЕНЬ 2 - 300 мл, залежно від обраної функції). У жодному разі не переповнюйте контейнер вище позначки, що вказує на рівень 2. Закрийте контейнер, обережно натиснувши на нього в напрямку панелі так, щоб він повністю зачинився. Контейнер має завжди залишатися закритим, окрім випадків наповнення його водою.






Після першого заповнення, у разі тривалих циклів приготування, коли вода закінчиться, може знадобитися долити її знову, щоб завершити цикл: духова шафа повідомить про це, якщо це буде потрібно.
Забороняється заповнювати контейнер, якщо духову шафу вимкнено, або на дисплеї не з'явиться відповідне повідомлення.
Ми рекомендуємо спорожнювати контейнер після завершення циклу приготування на парі.

3. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

В будь-який час, якщо бажано застосувати значення за замовчуванням або якщо застосовані необхідні налаштування, натисніть ▷, щоб активувати цю функцію.

Якщо під час фази затримки натиснути кнопку ▷, з'явиться запит, чи не бажаєте пропустити цю фазу, негайно запустивши виконання функції.

Зверніть увагу: Після вибору функції на дисплеї відображатиметься найбільш оптимальний рівень для кожної функції.

В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши ⏻.

Якщо духова шафа прогрівається й для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Натисніть ⏪, щоб повернутися до попереднього екрана й вибрати іншу функцію або дочекайтеся повного охолодження.

4. ПРОГРІВАННЯ

Для використання деяких функції потрібне прогрівання виробу: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу прогрівання активовано.



Після завершення цієї фази пролунає сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духова шафа досягла встановленої температури та необхідно «ДОДАТИ ПРОДУКТИ». В цей момент відкрийте дверцята, покладіть продукти до духової шафи, закрийте дверцята і запустіть готування, натиснувши ✓ або ▷.

Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

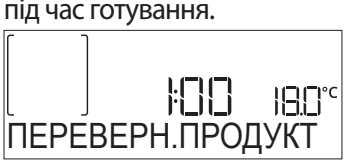
Час готування не включає фазу попереднього прогрівання. Бажану температуру в духовій шафі завжди можна змінити за допомогою кнопки + або —.

5. ПАУЗА ПРИГОТУВАННЯ / ПЕРЕВЕРНУТИ АБО ПЕРЕВІРИТИ ПРОДУКТ

При відкриванні дверцят готування буде тимчасово призупинено шляхом деактивації нагрівальних елементів.

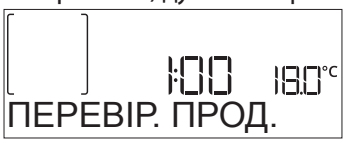
Щоб знову запустити готування, зачиніть дверцята.

У деяких функціях 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готування.



Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати. Відкрийте дверцята, виконайте запропоновану дію, що відображається на дисплеї, і закрийте дверцята, потім натисніть ▷, щоб продовжити готування.

Так само наприкінці приготування (10% від часу до завершення) духова шафа запропонує перевірити страву.

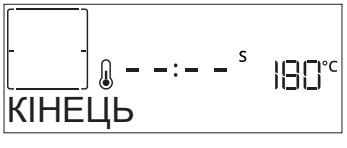


Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати. Перевірте страву, закрийте дверцята і натисніть ▷ або ✓, щоб продовжити готування.

Зверніть увагу: Натисніть ▷, щоб пропустити ці дії. Інакше, якщо не буде вжито жодних дій після певного часу, духова шафа продовжить приготування страви.

6. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено.



Натисніть ▷ , щоб продовжувати готування в ручному режимі (без таймера) або натисніть + , щоб збільшити час готування, встановивши нову тривалість. В обох випадках параметри приготування будуть збережені.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'янювати поверхню страви шляхом активації гриля після завершення готування.



Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть ✓ для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'янювання. Виконання функції можна зупинити у будь-який момент, натиснувши ⏻ , щоб вимкнути духову шафу.

. ВИБРАНЕ

Після завершення приготування на дисплеї з'явиться пропозиція зберегти функцію під номером від 1 до 10 у списку вибраного.

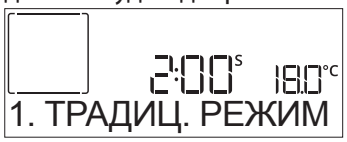


Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть ✓ , в іншому випадку, щоб проігнорувати запит, натисніть ⏪ .

Після натискання кнопки ✓ натисніть + або — , щоб вибрати номер позиції, потім натисніть ✓ для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо пам'ять заповнена або вибраний номер вже зайнятий, з'явиться запит щодо підтвердження перезапису попередньої функції.

Для виклику збереженого режиму з пам'яті натисніть ♡ : На дисплеї буде відображено список вибраних функцій.

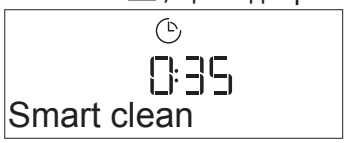


Натисніть + або — , щоб вибрати функцію, підтвердіть вибір, натиснувши ✓ , а потім натисніть ▷ для активування.

. ОЧИЩЕННЯ

- **SMARTCLEAN**

Натисніть ⏱ , щоб відобразити «Smart Clean» на дисплеї.



Натисніть ▷ , щоб активувати функцію: на дисплеї буде запропоновано виконувати всі дії, необхідні для отримання найкращих результатів очищення: Дотримуйтеся вказівок, а потім після завершення натисніть ✓ . Після завершення всіх кроків за потреби натисніть ▷ для активації циклу очищення.

Зверніть увагу: Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути втрати водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.

Як тільки цикл буде завершено, на дисплеї почне миготіти відповідне повідомлення. Дайте духовій шафі охолонути, а потім витріть і висушіть її внутрішні поверхні ганчіркою або губкою.

• ДРЕНАЖ

Функція «Дренаж» дозволяє зливати воду, щоб запобігти застою в нагрівачі. Цей виріб було розроблено для автоматичного запуску циклу зливання води після зупинки/завершення готування.

Приблизно через 30 хвилин після зупинки/закінчення процесу приготування духова шафа автоматично зливає воду з системи, переміщуючи залишки води в контейнер (будьте обережні, не виймайте контейнер після готування). Після цього контейнер можна витягнути й спорожнити.

Ми рекомендуємо спорожняти шухляду одразу по завершенню зливу води наприкінці циклу приготування.

У разі необхідності користувач може виконати ручне спорожнення, дотримуючись наведених нижче інструкцій.



Переконайтеся, що контейнер для води встановлено в духову шафу належним чином, виберіть функцію «Зливання», натисніть ▷ і дочекайтеся автоматичного запуску циклу. Середня тривалість зливання за повного заповнення системи становить близько однієї хвилини. Після цього контейнер можна витягнути й спорожнити.

Зверніть увагу: щоб переконатися, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 30 хвилин після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів). Протягом часу очікування на дисплеї відображатиметься повідомлення «ВОДА ГАРЯЧА».

• ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Ця спеціальна функція, активована через певний проміжок часу, дозволяє утримувати систему пароутворення в найкращому стані. Після запуску функції виконуйте дії, зазначені на дисплеї, і натисніть ▷ , щоб розпочати наступну фазу. Середня тривалість виконання функції становить близько 100 хвилин.

Зверніть увагу: Якщо зупинити функцію, весь цикл видалення накипу необхідно буде повторити.

Коли буде потрібно виконати цикл видалення накипу на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення (див. таблицю далі).

ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ	ЗНАЧЕННЯ
<РЕКОМЕНДОВАНО ВИДАЛИТИ НАКИП> З'являється приблизно через 15 годин циклів обробки парою*	Рекомендується виконати цикл видалення накипу.
<БУДЬ-ЛАСКА ВИДАЛІТЬ НАКИП> З'являється приблизно через 20 годин циклів обробки парою*	Видалення накипу є обов'язковим. Цикл обробки парою неможливо буде запустити, доки не буде виконано цикл видалення накипу.

*значення рівня жорсткості води за замовчуванням (4 - Жорстка). Кількість годин виконаних циклів обробки парою, перш ніж з'являться повідомлення про видалення накипу, залежить від рівня жорсткості води, встановленого на приладі.

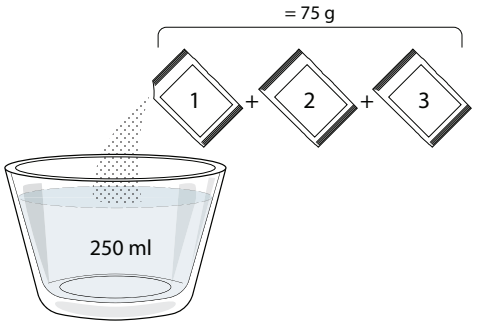
Процес видалення накипу також може виконуватися щоразу, коли користувач бажає виконати ретельніше очищення внутрішнього парового контуру.

Перед початком фази видалення накипу прилад перевірить, чи не залишилося в нагрівачі залишків води, і в разі потреби може бути виконаний цикл зливання води. У цьому випадку після циклу зливання потрібно буде спорожнити контейнер, перш ніж продовжити фазу видалення накипу.

Зверніть увагу: щоб переконатися, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 30 хвилин після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів). Протягом часу очікування на дисплеї відображатиметься повідомлення «ВОДА ГАРЯЧА».

» **ФАЗА 1/2: ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ (70 ХВ)**

Коли на дисплеї з'явиться напис <ДОДАЙТЕ 0,25 Л РОЗЧИНУ>, залийте розчин для видалення накипу у контейнер. Для найкращого результату при видаленні накипу рекомендуємо наповнити бачок розчином, що складається зі 75 г спеціального засобу WPRO та 250 л питної води. Переконайтеся, що розчин повністю розчинився у воді, без осаду. WPRO — це професійний засіб для технічного обслуговування, що забезпечує найкращу якість функції пари в духовій шафі. Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на **www.whirlpool.eu**. Whirlpool не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені використанням інших засобів для чищення, доступних на ринку.



Коли розчин для видалення накипу залитий всередину відділення, натисніть ▷, щоб розпочати основний процес видалення накипу. На етапах видалення накипу вам не обов'язково контролювати цей процес, стоячи біля приладу. Після завершення кожного етапу лунає сигнал, і на дисплеї відображаються інструкції для переходу до наступного етапу.

Після завершення процесу видалення накипу нагрівач буде спорожнено: розчин для видалення накипу, який використовується на цьому етапі, буде злитий у висувний контейнер.

» **ФАЗА 2/2: ОПОЛІСКУВАННЯ (30 хв.)**

Для видалення залишків накипу з контейнера й парового контуру необхідно виконати цикл ополіскування. Коли на дисплеї з'явиться напис <ДОДАТИ 0,25 Л ВОДИ>, залийте в контейнер 0,25 л питної води, а потім натисніть ▷ , щоб почати ополіскування. Не вимикайте духову шафу до завершення всіх кроків функції.

Коли на дисплеї з'явиться повідомлення «ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ ЗАВЕРШЕНО», натисніть ОК для підтвердження.

Поки триває цикл очищення, функції приготування їжі активувати неможливо. Зверніть увагу: На дисплеї з'явиться повідомлення, яке нагадає вам про регулярне виконання цієї операції.

Після завершення процедури видалення накипу рекомендується висушити камеру від можливих залишків води. Після цього можна буде знову використовувати всі функції приготування на парі.

Примітка: під час циклу видалення накипу може бути чутно деякий шум, оскільки насоси духової шафи вмикаються для забезпечення оптимальної ефективності видалення накипу.

Після початку циклу обслуговування не виймайте контейнер, якщо тільки на дисплеї не з'явиться відповідне повідомлення.

. ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Для активації режиму переконайтеся, що духова шафа вимкнена, і натисніть + або — : На дисплеї блиматиме значок ⏱ .

За допомогою кнопки + або — встановіть потрібний проміжок часу та натисніть кнопку ✓ , щоб увімкнути таймер.



Після того як таймер завершить зворотний відлік встановленого часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

Зверніть увагу: За допомогою таймера зворотного відліку не можна активувати жоден з циклів приготування. Натисніть + або — , щоб змінити встановлений час таймера.

Після активації таймера можна також вибрати і активувати будь-яку функцію.

Натисніть ⏱ , щоб увімкнути духову піч. Після цього виберіть потрібну функцію.
Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

Зверніть увагу: На цьому етапі таймер не відображається (відображається лише значок ⏱) і відлік продовжуватиметься у фоновому режимі. Щоб відновити екран таймера, натисніть ⏱ , щоб зупинити виконання активної функції.

. БЛОКУВАН. КНОПОК

Щоб заблокувати клавіатуру, натисніть і утримуйте кнопку ⏮ протягом щонайменше п'яти секунд. Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопкову панель.



Зверніть увагу: Цю функцію також можна увімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши ⏱ .

6th sense ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ		РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПЕРЕВЕРТАННЯ (від часу приготування)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ	
ЛАЗАНЬЯ	-	0,5 - 3 кг	-	2	
М'ЯСО	Смаж. Яловичина	0,6 - 2 кг	-	3	
	Гамбургери	1,5 - 3 см	3/5	5	4
	Смажене	0,6 - 2,5 кг	-	3	
	Смаж. курятина	0,6 - 3 кг	-	2	
	Філе і грудинка	1 - 5 см	2/3	5	4
РИБА	Рибне філе	0,5 - 3 (см)	-	3	2
	Філе заморожене	0,5 - 3 (см)	-	3	2
ОВОЧІ	Картопля	0,5 - 1,5 кг	-	3	
	Смажені овочі	0,5 - 1,5 кг	-	3	
	Овочева запіканка	одне деко	-	3	
ПИРОГИ ТА ТІСТЕЧКА	Бісквітний торт	0,5 - 1,2 кг	-	3	
	Печиво	0,2 - 0,6 кг	-	3	
	Пісочний пиріг	0,4 - 1,6 кг	-	3	
	Солоний пиріг	0,8 - 1,2 кг	-	2	
ПІЦА ТА ХЛІБ	Тонка піца	Кругла; деко	-	2	
	Піца, товста основа	Кругла; деко	-	2	
	Заморожена піца	1 - 4 шари	-	2	
	Булочки	60 - 50 г кожен	-	3	
	Великий хліб	0,7 - 2,0 кг	-	2	

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання	Піддон із 500 мл води	Аерогриль

КОНВЕКЦІЯ + ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

РЕЦЕПТ	РІВЕНЬ ПАРИ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пісочне печиво / печиво	ПАРА 1	Так	140 - 150	35 - 55	3
Тістечка / кекси	ПАРА 1	Так	160 - 170	30 - 40	3
Пироги з дріжджового тіста	ПАРА 1	Так	170 - 180	40 - 60	2
Бісквітні торти	ПАРА 1	Так	160 - 170	30 - 40	2
Фокача	ПАРА 1	Так	200 - 220	20 - 40	3
Хлібина	ПАРА 1	Так	170 -180	70 - 100	3
Хлібна булочка	ПАРА 1	Так	200 - 220	30 - 50	3
Багет	ПАРА 1	Так	200 - 220	30 - 50	3
Смажена картопля	ПАРА 2	Так	200 - 220	50 - 70	3
Телятина / яловичина (1 кг)	ПАРА 2	Так	180 - 200	60 - 100	3
Телятина / яловичина (шматочки)	ПАРА 2	Так	160 - 180	60-80	3
Ростбіф з кров'ю 1 кг	ПАРА 2	Так	200 - 220	40 - 50	3
Ростбіф з кров'ю 2 кг	ПАРА 2	Так	200	55 - 65	3
Бараняча нога	ПАРА 2	Так	180 - 200	65 - 75	3
Тушковані ніжки	ПАРА 2	Так	160 - 180	85 - 100	3
Курка/цесарка/качка (1 – 1,5 кг)	ПАРА 2	Так	200 - 220	50 - 70	3
Курка / цесарка / качка (шматками)	ПАРА 2	Так	200 - 220	55 - 65	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) (Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани))	ПАРА 2	Так	180 - 200	25 - 40	3
Рибне філе	ПАРА 2	Так	180 - 200	15 - 30	3

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання	Піддон із 500 мл води	Аерогриль

ГОТУВАННЯ В АЕРОГРИЛІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Заморожена картопля фрі		650-850 г	Так	200	25 - 30	L4  L1
Домашня картопля фрі		300 - 800 г	Так	200	20 - 40	L4  L1
Паніровані цукіні		400 г	Так	200	15 - 20	L4  L1
Овочеве асорті		300 - 800 г	Так	200	20 - 30	L4  L1
Заморожені курячі нагетси		500 г	Так	200	15 - 20	L4  L1
Панірована куряча грудка		1 - 4 см	Так	200	20 - 40	L4  L1
Заморожені рибні палички		500 г	Так	220	15 - 20	L4  L1
Панірована котлета		1 - 4 см	Так	220	20 - 50	L4  L1

Для готування свіжих або домашніх страв розподіліть олію рівномірно.

Ми рекомендуємо додати порожнє деко на лоток L1, щоб зібрати залишки жиру, які під час готування можуть потрапляти з деко аерогриля.

Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ФУНКЦІЇ	 Традиц. режим	 Примусова вентиляція	 Випікання з конвекцією	 Гриль	 Турбогриль	 Еко конвекція	 Аерогриль

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Leavened cakes / Sponge cakes (Пироги з дріжджового тіста / бісквіти)		Так	170	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	4 1
Filled cakes (Пироги з начинкою) (cheesecake (сирний пудинг), штрудель, apple pie (яблучний пиріг))		Так	160 - 200	30 - 85	3
		Так	160 - 200	35 - 90	4 1
Печиво / Shortbread (пісочне печиво)		Так	150	20 - 40	3
		Так	140	30 - 50	4
		Так	140	30 - 50	4 1
		Так	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Тістечка / кекси)		Так	170	20 - 40	3
		Так	150	30 - 50	4
		Так	150	30 - 50	4 1
		Так	150	40 - 60	5 3 1
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	3
		Так	180 - 190	35 - 45	4 1
		Так	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Безе		Так	90	110 - 150	3
		Так	90	130 - 150	4 1
		Так	90	140 - 160 *	5 3 1
Піца / хліб / Focaccia (фокача)		Так	190 - 250	15 - 50	2
		Так	190 - 230	20 - 50	4 1
Піца ((Thin, thick, focaccia (тонка, товста, фокача))		Так	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Заморожена піца		Так	250	10 - 15	3
		Так	250	10 - 20	4 1
		Так	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	180 - 190	45 - 55	3
		Так	180 - 190	45 - 60	4 1
		Так	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Воловани / печиво з листкового тіста)		Так	190 - 200	20 - 30	3
		Так	180 - 190	20 - 40	4 1
		Так	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

ФУНКЦІЇ	Традиц. режим	Примусова вентиляція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбогриль	Еко конвекція	Аерогриль

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Лазанья/відкриті пироги/запіканки з макаронами/канелоні		Так	190 - 200	45 - 65	3
Ягнятина / телятина / яловичина (1 кг)		Так	190 - 200	80 - 110	3
Курятина / Rabbit (кролятина) / Duck (качатина) (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose (Індичка / гуска), 3 кг		Так	190 - 200	80 - 130	2
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 60	2
Тост		—	3 (висока)	3 - 6	5
Рибне філе / стейки		—	2 (середня)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Ковбаски) / кебаби / Spare ribs (поребрина) / гамбургери		—	2 - 3 (середня - висока)	15 - 30 **	5 4
Жарена курятина 1-1,3 кг		—	2 (середня)	55 - 70 ***	2 1
Бараняча нога / Shanks (гомілки)		—	2 (середня)	60 - 90 ***	3
Смажена картопля		—	2 (середня)	35 - 55 ***	3
Овочева запіканка		—	3 (висока)	10 - 25	3
Комплексна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagna & Meat (Лазанья та м'ясо)		Так	200	50 - 100 *	4 1
Meat & Potatoes (М'ясо з картоплею)		Так	200	45 - 100 *	4 1
Fish & Vegetebles (Риба та овочі)		Так	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Фаршировані шматки м'яса)		—	200	80 - 120 *	3
Шматки м'яса (кролик, курка, ягня)		—	200	50 - 100 *	3

*Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.
**Переверніть страву після половини часу готування.
***Переверніть страву після двох третин часу готування (якщо необхідно).

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв.

Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується.

Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень.

Використовуйте приладдя з комплекту приладу і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам для випікання темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "піреxсу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання	Піддон із 500 мл води	Аерогриль

Whirlpool

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духова шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочищувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні виробу.

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

. Протріть поверхні вологою тканиною з мікроволокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

. Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

. Після кожного використання залиште духову шафу охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

. Активуйте функцію «Smart Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

. Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.

. Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

ДОГЛЯД ЗА КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ ВОДИ

Обережно: Контейнер для води не призначений для миття в посудомийній машині: існує ризик пошкодження!

Наприкінці кожного циклу приготування на парі (приблизно через 30 хвилин) духова шафа автоматично виконує цикл зливання, який триває приблизно одну хвилину, таким чином перекачуючи всю воду в системі у висувний контейнер. Після завершення автоматичного зливання виконайте наступні дії:

1. Натисніть на верхню частину передньої кришки контейнера, позначену заглибленням, щоб витягнути ручку.
2. Візьміться за ручку й витягніть контейнер для води.
3. Зніміть кришку контейнера для води.
4. Випорожніть контейнер для води та почистіть його.
5. Витріть усі компоненти м'якою тканиною.
6. За потреби дайте контейнеру висохнути, не закриваючи його кришкою.
7. Встановіть кришку контейнера для води на місце.
8. Вставте вимитий і висушений висувний контейнер для води на місце, натиснувши на нього до упору.
9. Натисніть на нижню частину передньої кришки контейнера, щоб повернути ручку на місце.

Примітка: за потреби можна виконати цикл ручного зливання води. Для цього натисніть значок «Очищення» на панелі інтерфейсу користувача, а потім за допомогою кнопок «+» і «-» виберіть опцію «Зливання» і натисніть на значок ✓, щоб почати цикл. Духова шафа зіллє воду з системи, спрямовуючи її у висувний контейнер.

Примітка: не залишайте воду в системі більше ніж на 2 дні.

Наповнюючи контейнер, використовуйте тільки воду кімнатної температури: гаряча вода може вплинути на роботу системи пароутворення. Використовуйте тільки питну воду.

СИСТЕМА ПАРОУТВОРЕННЯ

Щоб забезпечити постійне оптимальне функціонування духової шафи та попередити накопичення з часом вапняних відкладень, рекомендовано регулярно використовувати функції «Зливання» та «Видалення накипу».

Якщо режим «Конвекція + пара» не використовувався протягом тривалого часу, рекомендується запустити цикл приготування з порожньою духовою шафою і повністю заповненим резервуаром.

ЗАМІНА ЛАМПИ

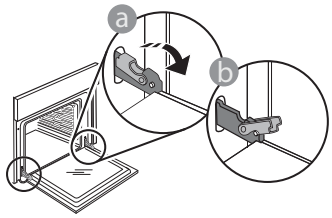
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: використовуйте галогенові лампи типу G9, 40 Вт / ~230 В, T 300 °C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень. Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

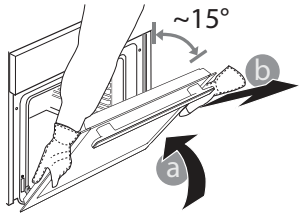
- За використання галогенних ламп не торкайтеся до них голими руками, оскільки відбитки пальців можуть призвести до їхнього пошкодження. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

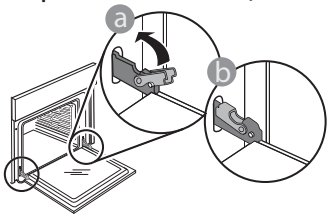
1. **Щоб зняти дверцята**, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



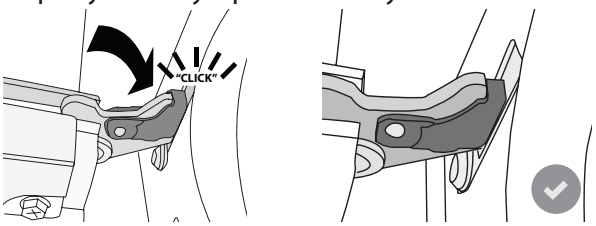
2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.



3. **Щоб встановити дверцята на місце**, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.
4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



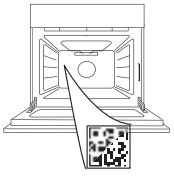
5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається літера F й число або інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте спеціалістам число, яке відображається після літери F.
Духова шафа не нагрівається. Функція не запускається.	Запущено режим «ДЕМО».	Перейдіть до «ДЕМО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Off».
Освітлення вимикається.	Режим "ECO" увімк.	Перейдіть до «ECO» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Off».
Дверцята не відчиняються.	Триває цикл очищення.	Почекайте, поки функція не завершиться та духова шафа не охолоне.
Активація зливного насоса через кілька хвилин після закінчення/ зупинки циклу приготування на парі	Очікуване автоматичне зливання води	Жодних дій не потрібно.

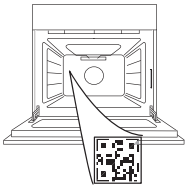
З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu**
- Або **зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів** (Номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



Whirlpool

400011669598 REV. A

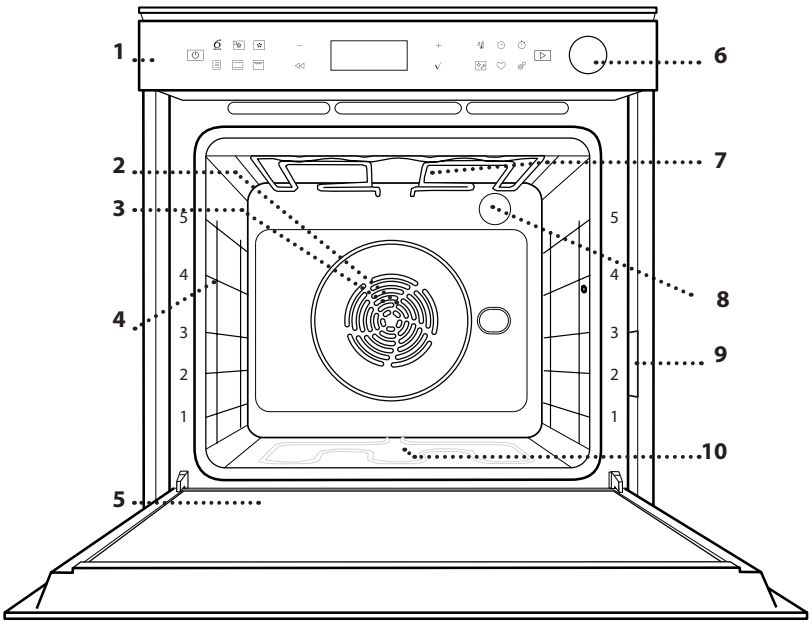


يُرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على جهازك من أجل الحصول على مزيد من المعلومات

نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL
للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يُرجى تسجيل منتجك على
www.whirlpool.eu/register

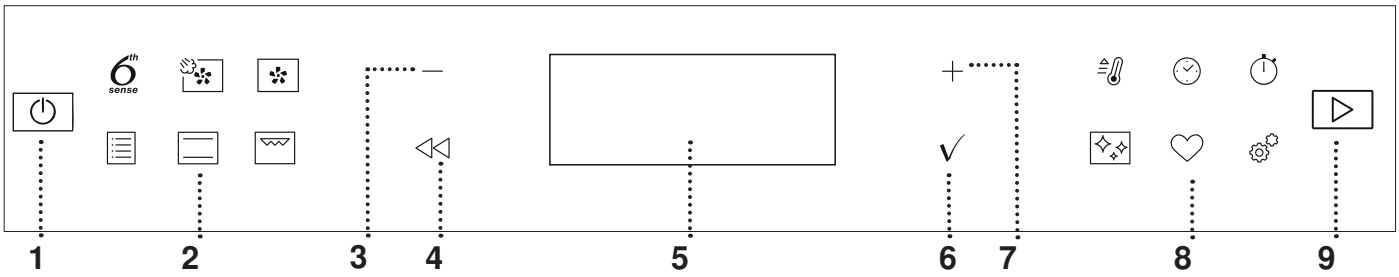
واقرأ تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

شرح المنتج



1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
4. مجاري الرف (المستوى مُشار إليه بالجزء الأمامي من الفرن)
5. الباب
6. درج الماء
7. عنصر التسخين العلوي/الشواية
8. اللمبة
9. لوحة التمييز (لا تخلعها)
10. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)

وصف لوحة التحكم



1. تشغيل / إيقاف
لتشغيل أو إيقاف الفرن ولإيقاف إحدى الوظائف الفعالة، يلزم الضغط المطول.

2. الدخول مباشرة إلى الوظائف
للدخول السريع إلى الوظائف والقائمة.

3. زر التنقل السالب
للتصفح خلال قائمة وتقليل الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.

4. رجوع
للعودة إلى الشاشة السابقة.
أثناء الطهي، يسمح بتغيير الإعدادات.

5. الشاشة
لبدء تشغيل الوظيفة على الفور.

6. تأكيد
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.

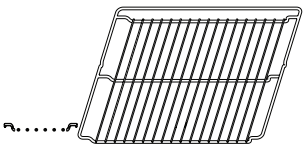
7. زر التنقل الموجب
للتصفح خلال قائمة وزيادة الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.

8. الدخول مباشرة إلى الخيارات / الوظائف
للدخول السريع إلى الوظائف، المدة، الإعدادات والمفضلات.

9. بدء التشغيل
لتشغيل وظيفة ما باستخدام الإعدادات المحددة أو الأساسية.

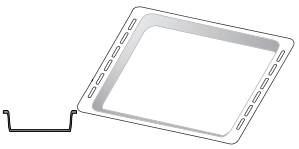
الملحقات

الشبكة السلكية



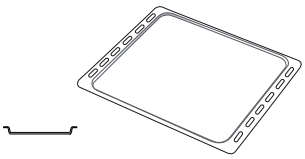
تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.

صينية تجميع القطرات



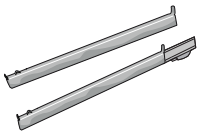
تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.

صينية الخبيز



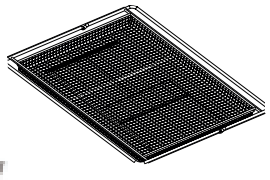
تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضًا لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

المجاري المنزلقة *



لتسهيل إدخال أو إخراج الملحقات الأخرى.

*** 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.

* متاحة في بعض الموديلات فقط

قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعا للطراز الذي اشتريته.

يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل; للطلبات والمعلومات اتصل بخدمة ما بعد البيع أو **www.whirlpool.eu**.

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 الخبيز بشكل أفقي بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية.

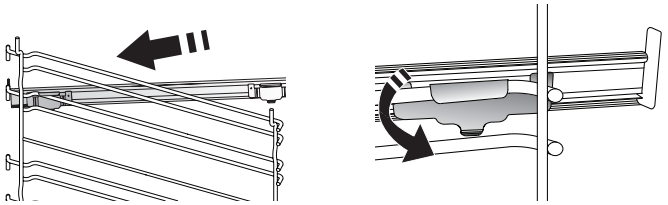
خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

- لخلع مجاري الرف، ارفعها ثم اسحب الجزء السفلي برفق من مبيتها: يمكن الآن خلع مجاري الرف.
- ولإعادة تركيب مجاري الرف، أعد تركيبها أولا في موضع التثبيت العلوي. ومع استمرار مسكهم قم بتحريكهم داخل حيز الطهي ثم قم بإنزالهم في موضعهم في المبيت السفلي.

تركيب المجاري المنزلقة (إن وجدت)

قم بإزالة مجاري الرف من الفرن ثم اخلع البلاستيك الواقي من القضبان الانزلاقية.

قم بتثبيت المشبك العلوي للقضيب بمجرى الرف ثم قم بتحريكه على امتداد المجرى حتى النهاية. قم بإنزال المشبك الآخر في موضعه. لتأمين المجرى، اضغط الجزء السفلي من المشبك بقوة تجاه مجرى الرف. وتأكد من إمكانية تحرك القضبان بحرية. كرر هذه الخطوات على مجرى الرف الآخر في نفس المستوى.



يرجى ملاحظة: يمكن تركيب المجاري الانزلاقية على أي مستوى.

الوظائف

6th SENSE

يتيح ذلك الطهي بطريقة أوتوماتيكية بالكامل لجميع أنواع الأطعمة (لازانيا، اللحوم، السمك، الخضروات، الكعك والمعجنات، الكعك المتبل، الخبز، البيتزا).

لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

STEAM + FORCED AIR (دفع الهواء + البخار)

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 طهي، نوصي بتحديد مستوى البخار STEAM 1 للخبز والحلويات، والبخار STEAM 2 للحوم والأسماك والخضروات.

FORCED AIR (طهي بدفع 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.

الوظائف التقليدية

- **CONVECT BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)**
لغرض طهي اللحم، إعداد الكيك ذي الحشو على رف واحد.
- **TURBO GRILL (الشواية السريعة)**
شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.
- **FROZEN BAKE (المخبوزات المجمدة)**
تختار الوظيفة أوتوماتيكيا درجة حرارة الطهي المثالية والوضعية المناسبة لـ 5 أنواع مختلفة من الأطعمة المجمدة الجاهزة. لا يلزم إحماء الفرن.
- **وظائف خاصة**

» **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.

» **RISING (التخمير)**
لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمر، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخنا بعد دورة الطهي.

» **DEFROST (إذابة الثلج)**
لتسريع عملية إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط. اترك الطعام في عبوة التغليف الخاصة به لمنعه من التعرض للجفاف في الخارج.

» **KEEP WARM (الاحتفاظ بالسخونة)**
للحفاظ على الطعام المطهو لتوه ساخنا ومقرمشا.

» **ECO (الهواء الموجه قسريا) AIR ECO FORCED**
لطهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. عند استخدام الوظيفة الاقتصادية (ECO)، يبقى الضوء منطفئا أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماما.

CONVENTIONAL (تقليدي)

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

GRILL (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.

FAST PREHEAT (تسخين مسبق سريع)

لتسخين الفرن مسبقا بسرعة.

TIMERS (أجهزة الميقاتي)

لتعديل قيم أوقات الوظائف.

MINUTEMINDER (ميقاتي الدقائق)

لقياس الوقت دون تفعيل أي وظيفة.

CLEANING (التنظيف)

- **DRAIN (لتصريف)**
لتفريغ السخان لمنع الماء الزائد من البقاء بالداخل في حالة عدم استخدام الجهاز لفترة معينة من الزمن.
- **DESCALE (إزالة الترسبات الجيرية)**
لإزالة الترسبات الجيرية من الغلاية. نوصي باستخدام هذه الوظيفة على فترات دورية. إذا لم تفعل ذلك ستظهر رسالة في وحدة العرض لتذكيرك بتنظيف الفرن.
- **SMART CLEAN (وظيفة)**
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.

SETTINGS (الإعدادات)

لتعديل إعدادات الفرن.

عندما يتم تفعيل الطريقة "ECO" (اقتصادي) يتم تقليل شدة إضاءة وحدة العرض لتوفير الطاقة وتنطفئ اللمبة بعد مرور دقيقة واحدة. ويتم إعادة تفعيلها أوتوماتيكيا عند الضغط على أي زر.عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. لتفعيل هذه الطريقة، قم بالدخول إلى "DEMO" (الاستعراض) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).

من خلال اختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع)، يتم إيقاف المنتج ويعود إلى حالة تشغيله الأولى. يتم حذف جميع الإعدادات.

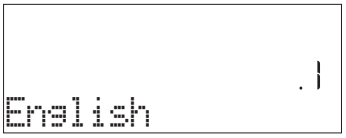
FAVORITES (المفضلات)

لاستدعاء قائمة من 10 وظائف مفضلة لديك.

الاستخدام لأول مرة

1. اختر اللغة

يلزمك ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: تظهر على وحدة العرض كلمة "English".



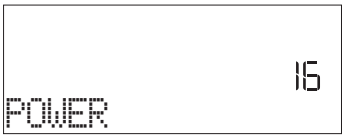
اضغط على + أو — لتصفح قائمة اللغات المتاحة واختيار اللغة التي تريدها.

اضغط على ✓ لتأكيد اختيارك.

يرجى ملاحظة: يمكن بعد ذلك تغيير اللغة من خلال اختيار "LANGUAGE" (اللغة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⚙ .

2. ضبط استهلاك الطاقة

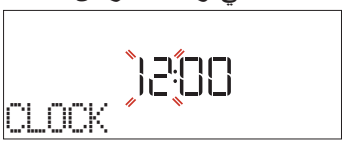
تمت برمجة الفرن بحيث يستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلوواط (16): فإذا كنت تستخدم في منزلك طاقة أقل، فإنه يتعين عليك خفض هذه القيمة إلى (13).



اضغط + أو — لاختيار 16 (عالٍ) أو 13 (منخفض) واضغط ✓ للتأكيد.

3. ضبط الوقت

بعد اختيار power (القدرة)، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.



اضغط على + أو — لضبط الساعات الحالية ثم اضغط على ✓ : سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض.

اضغط على + أو — لضبط الدقائق ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: قد تحتاج لضبط الوقت مرة أخرى بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة. اختر "CLOCK" (الساعة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⚙ .

4. ضبط مستوى عسر الماء

من أجل السماح للفرن بالعمل بكفاءة، ولضمان أنه يطالب المستخدم بانتظام بإجراء دورة إزالة الترسبات الكلسية عند الحاجة، من المهم ضبط مستوى عسر الماء الصحيح. لضبطه، قم بتشغيل الفرن بالضغط على ⏻ ، اضغط على Settings (الإعدادات) ⚙ واستخدم أزرار التنقل + و — لاختيار "WATER HARDNESS" (عسر الماء). اضغط على ✓ للتأكيد. استخدم أزرار التنقل + و — لاختيار المستوى الصحيح للماء في منطقتك، بناءً على الجدول التالي:

جدول مستوى عسر الماء				
المستوى		dH° درجات ألمانية	fH° درجات فرنسية	Clark° درجات إنجليزية
1	يسر جدا	0-6	0-10	0-7
2	طري	7-11	11-20	8-14
3	متوسط	12-16	21-29	15-20
4	Hard (شديد)	17-34	30-60	21-42
5	عسر جدا	35-50	61-90	43-62

اضغط على ✓ للتأكيد.

بالنسبة لمستوى عسر الماء، يتم ضبط "عسر" مسبقًا.

5. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما.

قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين 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 لمدة ساعة تقريبا حتى 200 °م مستخدما وظيفة مزودة بخاصية تدوير الهواء (مثل "دفع الهواء" أو "الخبيز بالتوزيع الحراري").

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

DAILY USE (الاستخدام اليومي)

1. اختيار وظيفة

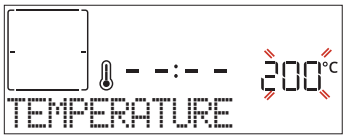
اضغط على الزر ⏻ لتشغيل الفرن: تعرض وحدة العرض أخر وظيفة أساسية كانت مشغلة أو القائمة الرئيسية.

يمكن اختيار الوظائف عن طريق الضغط على الأيقونة الخاصة بإحدى الوظائف الرئيسية أو عن طريق التصفح داخل إحدى القوائم: لاختيار بند من القائمة (سوف يظهر على وحدة العرض أول بند مُتاح)، اضغط + أو — لاختيار البند المرغوب، ثم اضغط ✓ للتأكيد.

2. ضبط الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب. الضغط على ⏮ يسمح لك بتغيير وضع الضبط السابق مرة أخرى.

STEAM LEVEL/GRILL LEVEL/TEMPERATURE (درجة الحرارة/مستوى الشواية/مستوى البخار)



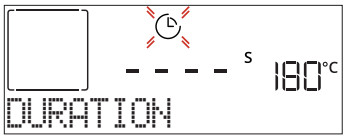
عندما تومض القيمة في وحدة العرض، اضغط على + أو — لتغييرها، ثم اضغط على ✓ للتأكيد والاستمرار مع الإعدادات التالية (إن وجدت).

بنفس طريقة تفعيله، يمكن ضبط مستوى الشواء: هناك ثلاثة مستويات قدرة محددة للشواء: 3 (عالٍ)، 2 (متوسط)، 1 (منخفض).

في وظيفة "دفع الهواء + البخار"، يمكنك اختيار مقدار البخار من القيم التالية: STEAM 1 (بخار 1) و STEAM 2 (بخار 2).

يرجى ملاحظة: بمجرد تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير درجة الحرارة/مستوى الشواية باستخدام + أو — .

المدة



عندما تومض الأيقونة ◷ في وحدة العرض، اضغط على + أو — لضبط زمن الطهي الذي تريده ثم اضغط على ✓ للتأكيد. لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدويا (بدون وقت محدد): اضغط على ✓ أو ▷ للتأكيد وتشغيل الوظيفة. من خلال اختيار هذه الطريقة لا يمكنك برمجة تأخير بدء التشغيل.

يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي بالضغط على ◷ : اضغط على + أو — لتعديله ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

END TIME (وقت الانتهاء) (تأخير بدء التشغيل)

بمجرد ضبط زمن الطهي يمكن في عديد من الوظائف تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها. يظهر بوحدة العرض وقت الانتهاء بينما تومض الأيقونة ◷ .



اضغط على + أو — لضبط الوقت الذي تريد أن ينتهي فيه الطهي، ثم اضغط على ✓ للتأكيد وتفعيل الوظيفة. ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أوتوماتيكيا بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

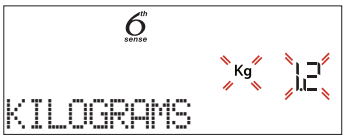
يرجى ملاحظة: برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجيا، مما يعني إطالة أزمنة الطهي بعض الشيء عن الأزمنة المذكورة في جدول الطهي. أثناء فترة الانتظار، يمكنك الضغط على + أو — لإلغاء وقت الانتهاء أو الضغط على ⏮ لتغيير الإعدادات الأخرى. من خلال الضغط على ◷ ، لعرض المعلومات، يمكن التنقل بين وقت الانتهاء ومدة الطهي.

6th SENSE وظيفة .

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكيًا باختيار أفضل طريقة للطهي، وأفضل درجة حرارة وأفضل مدة لطهي وشواء أو خبز جميع الأطباق المتاحة.

عند اللزوم، قم بالإشارة إلى خصائص الطعام للحصول على نتيجة مثالية.

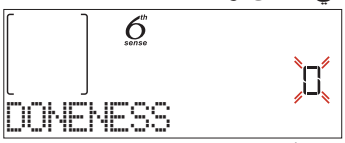
PIZZA/HEIGHT/WEIGHT (TRAY-ROUND-) (LAYERS) (الوزن/الارتفاع/البيتزا (طبقات الصينية الدائرية))



لضبط الوظيفة بشكل صحيح، اتبع التعليمات التي تظهر على وحدة العرض، وإذا طُلب منك، قم بالضغط على + أو — لضبط القيمة المطلوبة ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

BROWNING / DONENESS (درجة الطهي/التحمير)

في بعض وظائف th6 Sense يمكن ضبط مستوى نضج الطعام.



إذا طُلب من ذلك، اضغط + أو — لاختيار المستوى المرغوب من بين نيء (-1) ومطهي جيداً (+1). اضغط على ✓ أو ▷ للتأكيد وتشغيل الوظيفة.

وبنفس الطريقة، حين يُتاح ذلك، يمكن في بعض وظائف 6th Sense القيام بضبط مستوى التحمير من بين منخفض (-1) وعالٍ (1).

الطهي بالبخار .

من خلال اختيار وظيفة "دفع الهواء + البخار" أو إحدى الوصفات العديدة المخصصة 6th Sense، يمكنك 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 حقًا مع جميع وصفاتك. يجب أن يظل الباب مغلقًا طوال مدة الطهي بالبخار.

لمتابعة الطهي بالبخار، سيكون من الضروري توفير الماء للغلاية الموجودة داخل الفرن باستخدام الدرج القابل للاستخراج على لوحة التحكم.

عند الطلب على الشاشة مع مؤشرات "ADD WATER (إضافة الماء)، افتح الدرج بالضغط على الغطاء القابل للإمالة. بمجرد الاستخراج، افتح غطاء الدرج واسكب ببطء في بعض مياه الشرب حتى يتم الوصول إلى الدرجة المقابلة للمستوى المطلوب على الشاشة (المستوى 1 - 160 مل أو المستوى 2 - 300 مل، بناءً على الوظيفة المحددة). في أي حال، لا تملأ الدرج بشكل زائد عن الحد الذي يشير إلى المستوى 2. أغلق الدرج بدفعه بحذر تجاه اللوحة حتى يغلق تمامًا. يجب أن يظل الدرج مغلقًا دائمًا، باستثناء ملء الماء.





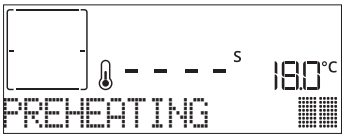

بعد الملء الأول، في حالة دورات الطهي الأطول، بمجرد نفاد الماء، قد يكون من الضروري إضافته مرة أخرى، لإكمال الدورة: سوف يطلبه الفرن في حالة الحاجة إليه.
تجنب ملء الدرج عند إيقاف الفرن، أو عند طلب ذلك من الشاشة.
نقترح إفراغ الدرج بعد دورة بخار الطهي.

3. بدء الوظيفة

في كل مرة، إذا كانت القيم القياسية هي القيم التي تريدها أو في حالة قيامك بتنفيذ الإعدادات التي تحتاجها، قم بالضغط على ▷ لتفعيل الوظيفة.
أثناء مرحلة التأخير، عند الضغط على ▷ سوف يسألك الفرن ما إذا كنت تريد تجاوز هذه المرحلة، وبدء تشغيل الوظيفة على الفور.
يرجى ملاحظة: بمجرد اختيار وظيفة، تقوم وحدة العرض بترشيح المستوى الأنسب لكل وظيفة.
يمكنك في أي وقت إيقاف الوظيفة التي تم تفعيلها عن طريق الضغط على ⏻ .
إذا كان الفرن ساخنًا والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. اضغط على ⏮ للعودة إلى الشاشة السابقة واختر وظيفة مختلفة أو انتظر حتى يكتمل الطهي.

4. التسخين المسبق

يتوفر ببعض الوظائف مرحلة إحماء الفرن: بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تشير وحدة العرض إلى تفعيل مرحلة الإحماء.



بمجرد انتهاء هذه المرحلة، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة، والمطلوبة "ADD FOOD" (إضافة الطعام) . وفي هذه اللحظة افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن ثم أغلق الباب وابدأ الطهي بالضغط على ✓ أو ▷ .
يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتا.
لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء. يمكنك دائما تغيير درجة الحرارة التي تريد أن يصل إليها الفرن باستخدام + أو — .

5. الإيقاف المؤقت للطهي / إدارة أو فحص الطعام

عند فتح الباب يتوقف الطهي لفترة مؤقتة من خلال إيقاف فعالية عناصر التسخين.
لاستئناف الطهي، أغلق الباب.
بعض وظائف th6 Sense تتطلب تقليب الطعام أثناء عملية الطهي.



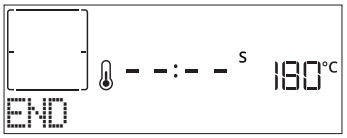
تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به. افتح الباب، للقيام بالإجراء الذي طُلب منك على وحدة العرض، ثم أغلقه، واضغط على ▷ لمواصلة الطهي.
بنفس الطريقة، وقبل انتهاء وقت الطهي المضبوط بنسبة 10%، سوف يطلب منك الفرن فحص الطعام.



تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به. قم بفحص الطعام وأغلق الباب واضغط على ▷ أو ✓ لمواصلة الطهي.
يرجى ملاحظة: اضغط ▷ لتجاوز هذه الإجراءات. وإلا، فإنه في حالة عدم اتخاذ أي إجراء، سوف يواصل الفرن عملية الطهي بعد مدة معينة.

6. انتهاء الطهي

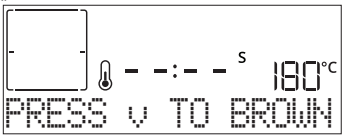
وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



اضغط ▷ للاستمرار في الطهي بشكل يدوي (دون وقت محدد) أو اضغط + لتمديد وقت الطهي عن طريق ضبط مدة جديدة. في كلا الحالتين سوف يتم الاحتفاظ ببارامترات الطهي.

BROWNING (التحمير)

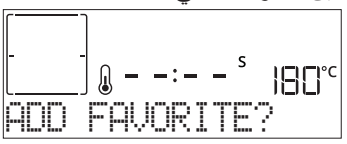
يتوفر ببعض وظائف الفرن إمكانية تحمير سطح الطعام من خلال تفعيل الشواية بمجرد انتهاء الطهي.



عندما يظهر بوحدة العرض الرسالة المعنية، قم عند اللزوم بالضغط على ✓ لبدء دورة تحمير مدتها خمس دقائق. يمكنك إيقاف الوظيفة في أي وقت من خلال الضغط على ⏻ لإطفاء الفرن.

AVORITESF . (المفضلات)

بمجرد انتهاء الطهي يُطلب منك على وحدة العرض حفظ الوظيفة برقم بين 1 و 10 في قائمة مفضلاتك.



إذا أردت حفظ الوظيفة كمفضلة، وتخزين الإعدادات الحالية لاستخدامها فيما بعد، قم بالضغط على ✓ ، أو لتجاهل الطلب اضغط على ⏮ .

بمجرد الضغط على ✓ اضغط على + أو — لاختيار موضع الرقم ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: إذا كانت الذاكرة ممتلئة أو الرقم المختار قد سبق اختياره بالفعل، سوف يطلب منك الفرن تأكيد استبدال الوظيفة السابقة.

لاستدعاء الوظائف التي قمت بحفظها في وقت لاحق، اضغط على ♡ : تعرض لك وحدة العرض لائحة بالوظائف المفضلة.

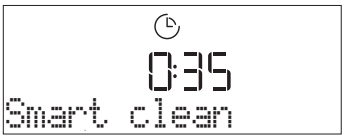


اضغط على + أو — لاختيار الوظيفة، وأكد الاختيار بالضغط على ✓ ، ثم اضغط على ⏵ للتفعيل.

CLEANING . (التنظيف)

• وظيفة SMARTCLEAN

اضغط ⏱ لعرض وظيفة "Smart Clean" على وحدة العرض.



اضغط ⏵ لتفعيل الوظيفة: تطلب الشاشة تنفيذ جميع الخطوات التي يجب اتخاذها للحصول على أفضل نتائج تنظيف: اتبع التعليمات ثم قم بالضغط ✓ عند الانتهاء. وبمجرد تنفيذ جميع الخطوات، اضغط على ⏵ عندما يتم الطلب لتفعيل دورة التنظيف.

يرجى ملاحظة: نوصي بعدم فتح باب الموقد أثناء دورة التنظيف لتجنب فقدان بخار الماء، الذي قد يترتب عنه آثار سيئة في نتيجة التنظيف النهائية.

ستبدأ رسالة خاصة في الوميض على وحدة العرض بمجرد انتهاء الدورة. اترك الموقد ليبرد ثم امسح الأسطح الداخلية وجففها بقطعة قماش أو إسفنجة.

• DRAIN (التصريف)

تسمح وظيفة التصريف بتفريغ الماء لمنع ركوده في الغلاية. تم تطوير هذا المنتج من أجل تشغيل دورة التصريف تلقائيًا بمجرد إيقاف/إنهاء الطهي.

بعد حوالي 30 دقيقة من إيقاف/نهاية الطهي، سيقوم الفرن تلقائيًا بتصريف النظام، ونقل الماء المتبقي إلى الدرج (احرص على عدم إزالة الدرج بعد الطهي). بمجرد الانتهاء من ذلك، يمكن إخراج الدرج وتفريغه.

نقترح إفراغ الدرج بعد انتهاء دورة الطهي.

إذا لزم الأمر، يمكن تنفيذ التصريف اليدوي بأي حال من قبل المستخدم باتباع التعليمات أدناه.



حدد وظيفة "Drain" (التصريف) مع إدخال درج الماء بشكل صحيح في الفرن، واضغط على ⏵ وانتظر حتى تعمل الدورة تلقائيًا. يبلغ متوسط مدة تصريف الحمولة الكاملة حوالي دقيقة واحدة. بمجرد الانتهاء من ذلك، يمكن إخراج الدرج وتفريغه.

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)

• DESCALE (إزالة الترسبات الكلسية)

تسمح لك هذه الوظيفة الخاصة، التي يتم تفعيلها على فترات منتظمة، بالحفاظ على نظام البخار في أفضل حالة. فور بدء تشغيل الوظيفة، اتبع جميع الخطوات المُشار إليها بوحدة العرض واضغط على ⏵ عند الانتهاء لبدء المرحلة التالية. يبلغ متوسط مدة الوظيفة الكاملة حوالي 100 دقيقة.

يرجى ملاحظة: إذا توقفت الوظيفة في أي وقت، يجب تكرار دورة إزالة الترسبات الجيرية بأكملها.

ستظهر لك الشاشة عندما يحين وقت تشغيل دورة إزالة الترسبات الكلسية (انظر الجدول أدناه).

رسالة إزالة الترسبات الكلسية	المعنى
<عملية إزالة الترسبات الكلسية الموصى بها> تظهر بعد حوالي 15 ساعة من دورات البخار*	يوصى بتشغيل دورة إزالة الترسبات الكلسية.
<PLEASE DESCALE> (برجاء إزالة الترسبات الكلسية) تظهر بعد حوالي 20 ساعة من دورات البخار*	إزالة الترسبات الكلسية إلزامية. لا يمكن تشغيل دورة بخار حتى يتم تنفيذ دورة إزالة الترسبات الكلسية.

*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.

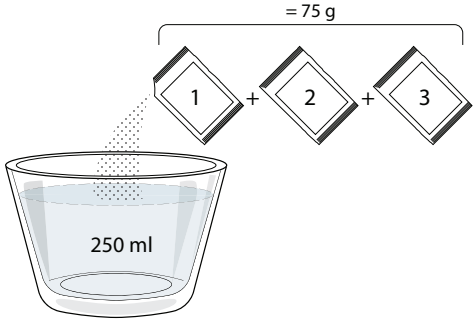
يمكن أيضًا إجراء عملية إزالة الترسبات الكلسية كلما رغب المستخدم في تنظيف أعمق لدورة البخار الداخلية.

قبل تشغيل مرحلة إزالة الترسبات الكلسية، 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 "HOT WATER IS" (الماء ساخن).

» **المرحلة PHASE 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. تأكد أن المحلول يذوب تمامًا في الماء حتى لا يبقى أي بقايا. مزيل الترسبات الكلسية WPRO هو المنتج الاحترافي المقترح للحفاظ على أفضل أداء لوظيفة البخار في الفرن. للطلبات والمعلومات اتصل بخدمة ما بعد البيع أو **www.whirlpool.eu**. لن تتحمل شركة Whirlpool المسؤولية عن أي ضرر ناتج عن استخدام منتجات التنظيف الأخرى المتوفرة في السوق.



بمجرد سكب محلول إزالة الترسبات الكلسية داخل الدرج، اضغط على ▷ لبدء عملية إزالة الترسبات الكلسية الرئيسية. لا تحتاج مراحل إزالة الترسبات الكلسية إلى البقاء أمام الجهاز. بعد اكتمال كل مرحلة، سيتم تشغيل ردود فعل صوتية وستعرض الشاشة تعليمات للمضي قدمًا في المرحلة التالية.

بمجرد اكتمال مرحلة إزالة الترسبات الكلسية، سيتم تفريغ الغلاية: سيتم سكب محلول إزالة الترسبات المستخدم خلال هذه المرحلة في الدرج القابل للاستخراج.

» **المرحلة PHASE 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) املأ الخزان بكمية 0.25 لترًا من ماء الشرب، ثم اضغط على ▷ لبدء الشطف. لا تقم بإطفاء الفرن حتى يتم الانتهاء من جميع الخطوات المطلوبة بواسطة الوظيفة.

عندما تظهر رسالة "DESCALING COMPLETED" (اكتمال عملية إزالة الترسبات الكلسية) على الشاشة، يرجى الضغط على موافق للتأكيد.

لا يمكن تفعيل وظائف الطهي خلال دورة التنظيف. يرجى ملاحظة: يظهر بوحدة العرض رسالة، لتذكرك بإجراء هذه العملية بشكل منتظم.

عند اكتمال عملية إزالة الترسبات الكلسية، يُقترح تجفيف الحيز الداخلي من بقايا المياه المحتملة. سيكون من الممكن بعد ذلك استخدام جميع وظائف البخار.

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.

MINUTEMINDER. (ميقاتي الدقائق)

عندما يكون الفرن متوقفا، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كميقاتي.

لتفعيل الوظيفة، تأكد أن الفرن متوقف ثم اضغط على + أو — :

تومض الأيقونة ⏱ في وحدة العرض.

اضغط على + أو — لتحديد طول المدة التي تحتاجها، ثم اضغط على ✓ لتفعيل الميقاتي.



تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء ميقاتي الدقائق من العد التنازلي للمدة المحددة.

يرجى ملاحظة: لا يقوم ميقاتي الدقائق بتفعيل أيا من دورات الطهي.

اضغط على + أو — لتغيير الوقت المضبوط في الميقاتي.

فور تفعيل ميقاتي الدقائق، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضا.

اضغط على ⏻ لتشغيل الفرن، قم اختر الوظيفة التي تحتاجها.

بمجرد تشغيل الوظيفة يستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

يرجى ملاحظة: خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية ميقاتي الدقائق (سيتم فقط عرض الأيقونة ⏱)، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية. لاستدعاء شاشة ميقاتي الدقائق اضغط على ⏻ لإيقاف الوظيفة الفعالة حاليًا.

KEYLOCK . (قفل المفاتيح)

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط على ⏮ واحتفظ به مضغوطًا لمدة خمس ثواني على الأقل. قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.



يرجى ملاحظة: يمكن أيضا تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت بالضغط على ⏻ .

جدول الطهي 6th sense

فئات الطعام		الكمية المقترحة	إدارة (مدة الطهي)	المستوى والكماليات	
لازانيا	-	0.5 - 3 كجم	-	2	
اللحوم	بقري روز بيف	0.6 - 2 كجم	-	3	
	بيف برجر	1.5 - 3 سم	3/5	5	4
	روست	0.6 - 2.5 كجم	-	3	
	دجاج روستو	0.6 - 3 كجم	-	2	
	فيليه وصدر)	1 - 5 سم	2/3	5	4
أسماك	فيليه سمك	0.5 - 3 (سم)	-	3	2
	فيليه مُجمد	0.5 - 3 (سم)	-	3	2
الخضروات	بطاطس	0.5 - 1.5 كجم	-	3	
	خضروات مشوية	0.5 - 1.5 كجم	-	3	
	جراتان الخضروات	صينية واحدة	-	3	
الكعك والمعجنات	الكعك الأسفنجي	0.5 - 1.2 كجم	-	3	
	كعك	0.2 - 0.6 كجم	-	3	
	فطيرة	0.4 - 1.6 كجم	-	3	
	كيشي	0.8 - 1.2 كجم	-	2	
بيتزا وخبز	بيتزا رفيعة	صينية مستديرة	-	2	
	بيتزا سميكة	صينية مستديرة	-	2	
	بيتزا مجمدة	1 - 4 طبقات	-	2	
	لفائف	60 - 150 جم لكل واحدة	-	3	
	خبز كبير	0.7 - 2.0 كجم	-	2	

الملحقات	الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات/ صينية الخبيز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات/ صينية الخبيز	صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	Air fry (القلي الهوائي)

جدول الطهي دفع الهواء + البخار

الوصفة	مستوى البخار	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف و الملحقات
بسكويت شورت بريد / كعك	البخار 1	نعم	150 - 140	55 - 35	3
قطع كيك صغيرة / مافن	البخار 1	نعم	170 - 160	40 - 30	3
كيك مخمر	البخار 1	نعم	180 - 170	60 - 40	2
الكيك الإسفنجي	البخار 1	نعم	170 - 160	40 - 30	2
خبز الفوكاشيا	البخار 1	نعم	220 - 200	40 - 20	3
رغيف خبز	البخار 1	نعم	180- 170	100 - 70	3
خبز صغير	البخار 1	نعم	220 - 200	50 - 30	3
خبز	البخار 1	نعم	220 - 200	50 - 30	3
بطاطس محمرة	البخار 2	نعم	220 - 200	70 - 50	3
لحم عجل / لحم بقري 1 كجم	البخار 2	نعم	200 - 180	100 - 60	3
لحم بتلو/لحم بقري/(قطع)	البخار 2	نعم	180 - 160	60-80	3
لحم بقري روز بيف نيء 1 كجم	البخار 2	نعم	220 - 200	50 - 40	3
لحم بقري روز بيف نيء 2 كجم	البخار 2	نعم	200	65 - 55	3
فخذ ضأن	البخار 2	نعم	200 - 180	75 - 65	3
مفاصل مطهية	البخار 2	نعم	180 - 160	100 - 85	3
دجاج / دجاج حبشي / بط 1 - 1.5 كجم	البخار 2	نعم	220 - 200	70 - 50	3
دجاج / دجاج حبشي / بط (قطع)	البخار 2	نعم	220 - 200	65 - 55	3
خضار محشو (طماطم، كوسة، باذنجان)	البخار 2	نعم	200 - 180	40 - 25	3
سمك فيليه	البخار 2	نعم	200 - 180	30 - 15	3

الملحقات	الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات/ صينية الخبيز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز	صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	Air fry (القلي الهوائي)

جدول الطهي القلي الهوائي

الوصفة	الوظيفة	الكمية المقترحة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
بطاطس مقلية مجمدة		850-650 جم	نعم	200	30 - 25	L4 L1
بطاطس محمرة في المنزل		800 - 300 جم	نعم	200	40 - 20	L4 L1
كوسة طازجة بالبقسماط		400 جم	نعم	200	20 - 15	L4 L1
خضروات مشكلة		800 - 300 جم	نعم	200	30 - 20	L4 L1
ناجتس الدجاج المجمد		500 جم	نعم	200	20 - 15	L4 L1
صدور الدجاج بالبقسماط		4 - 1 سم	نعم	200	40 - 20	L4 L1
شرائح السمك المجمد		500 جم	نعم	220	20 - 15	L4 L1
شريحة لحم بالبقسماط		4 - 1 سم	نعم	220	50 - 20	L4 L1

لطهي الأطعمة الطازجة أو محلية الصنع، قم بتوزيع الزيت بالتساوي.
نقترح إضافة صينية فارغة على L1 لتجميع الشحوم المتبقية في نهاية المطاف القادمة من صينية القلي أثناء الطهي.
لضمان نتائج طهي متجانسة، اخلط الطعام في منتصف مدة الطهي الموصى بها.

الوظائف	Conventional	الهواء الموجه قسريا	الخبيز بالحمل الحراري	الشواية	وظيفة الشواية التربو	air Eco Forced (وظيفة الهواء الموجه قسريا)	AIR FRY (القلي الهوائي)
							

جدول الطهي

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف و الملحقات
Sponge cakes / Leavened cakes (كيك مختمر / كيك اسفنجي)		نعم	170	50 - 30	2
		نعم	160	50 - 30	2
		نعم	160	50 - 30	4 1
الفطائر المحشوة (تشيز كيك، معجنات شترودل، فطيرة تفاح		نعم	200 – 160	85 - 30	3
		نعم	200 – 160	90 - 35	4 1
Shortbread / Cookies (كعك/ بسكويت شورت برايد)		نعم	150	40 - 20	3
		نعم	140	50 - 30	4
		نعم	140	50 - 30	4 1
		نعم	135	60 - 40	5 3 1
Muffin / Small cakes (قطع كيك صغيرة / مافن)		نعم	170	40 - 20	3
		نعم	150	50 - 30	4
		نعم	150	50 - 30	4 1
		نعم	150	60 - 40	5 3 1
Choux buns (معجنات الشو)		نعم	200 - 180	40 - 30	3
		نعم	190 - 180	45 - 35	4 1
		نعم	190 - 180	* 45 - 35	5 3 1
المارينج		نعم	90	150 - 110	3
		نعم	90	150 - 130	4 1
		نعم	90	* 160 - 140	5 3 1
بيتزا / خبز / Focaccia (خبز الفوكاشيا)		نعم	250 - 190	50 - 15	2
		نعم	230 - 190	50 - 20	4 1
بيتزا (رفيعة، سميكة، فوكاشيا)		نعم	240 - 220	* 50 - 25	5 3 1
بيتزا مجمدة		نعم	250	15 - 10	3
		نعم	250	20 - 10	4 1
		نعم	240 - 220	30 - 15	5 3 1
الفطائر المتبلة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)		نعم	190 - 180	55 - 45	3
		نعم	190 - 180	60 - 45	4 1
		نعم	190 - 180	* 70 - 45	5 3 1
crackers Puff pastry / vent-au-Vols (مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري)		نعم	200 - 190	30 - 20	3
		نعم	190 - 180	40 - 20	4 1
		نعم	190 - 180	* 40 - 20	5 3 1

الوظائف	Conventional	الهواء الموجه قسريا	الخبيز بالحمل الحراري	الشواية	وظيفة الشواية التربو	air Eco Forced (وظيفة الهواء الموجه قسريا)	AIR FRY (القلي الهوائي)

Whirlpool

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف و الملحقات
لازانيا / فطائر / معكرونة مخبوزة / كانيلوني		نعم	200 - 190	65 - 45	3
لحم ضأن / لحم بتلو / لحم بقري 1 كجم		نعم	200 - 190	110 - 80	3
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		نعم	230 - 200	100 - 50	3
ديك رومي/أوز 3 كجم		نعم	200 - 190	130 - 80	2
السمك المحمر / في ورق الزبدة (شرائح كاملة)		نعم	200 - 180	60 - 40	3
خضار محشو (طماطم، كوسة، باذنجان)		نعم	200 - 180	60 - 50	2
Toast (التوست)		-	3 (مرتفع)	6 - 3	5
سمك فيليه / شرائح ستيك		-	2 (متوسطة)	** 30 - 20	4 + 3
السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر		-	3 - 2 (متوسطة – مرتفعة)	** 30 - 15	5 + 4
دجاجة مشوية 1-3.1 كجم		-	2 (متوسطة)	*** 70 - 55	2 + 1
فخذ ضأن/Shanks (سيقان)		-	2 (متوسطة)	*** 90 - 60	3
بطاطس محمرة		-	2 (متوسطة)	*** 55 - 35	3
جراتان الخضروات		-	3 (مرتفع)	25 - 10	3
وجبة كاملة: تورتة بالفواكه (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / اللحم (المستوى 1)		نعم	190	* 120 - 40	5 + 3 + 1
لازانيا ولحم		نعم	200	* 100 - 50	4 + 1
اللحم والبطاطس		نعم	200	* 100 - 45	4 + 1
الأسماك والخضراوات		نعم	180	* 50 - 30	4 + 1
Stuffed roasting joints (قطع لحم روست محشوة)		-	200	* 120 - 80	3
قطع اللحم (أرانت، دجاج، ضأن)		-	200	* 100 - 50	3

* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.
** قم بتقليب الطعام في منتصف مدة الطهي.
*** قم بتقليب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

كيفية قراءة جدول الطهي
يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام.
وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإحماء (عند الحاجة).
درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة.
ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى.
استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبيز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

الملحقات	الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات/ صينية الخبيز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات/ صينية الخبيز	صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	Air fry (القلي الهوائي)

التنظيف والصيانة

تأكد أن الفرن بارد تمامًا قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيلة/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز.

قم بارتداء قفازات واقية.
يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

الأسطح الخارجية

. نظف الأسطح باستخدام قماشة مبللة من الألياف الدقيقة.
إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
. لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

الأسطح الداخلية

. بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماما ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.
. قم بتفعيل وظيفة "Smart Clean" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.
. 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 إسفنجة.

صيانة درج الماء

تنبيه: درج الماء غير مناسب للاستخدام في غسالة الأطباق: خطر التعرض للضرر!
في نهاية كل دورة طهي بالبخار، بعد حوالي 30 دقيقة، يقوم الفرن تلقائيًا بإجراء دورة تصريف تدوم حوالي دقيقة واحدة، وبالتالي يتم نقل كل المياه في النظام إلى الدرج القابل للاستخراج. بمجرد الانتهاء من التصريف التلقائي، تابع ما يلي:

1. اضغط على الجزء العلوي من الغطاء الأمامي للدرج، المشار إليه بالتجويف، لسحب المقبض للخارج
2. أمسك المقبض واسحب درج الماء للخارج.
3. قم بإزالة غطاء درج الماء.
4. قم بتفريغ درج الماء وتنظيفه.
5. جفف المكونات المختلفة باستخدام قطعة قماش ناعمة.
6. إذا لزم الأمر، اترك الدرج يجف في الهواء دون غلقه بالغطاء.
7. أ'د تركيب غطاء درج الماء.
8. أعد إدخال درج الماء القابل للإزالة المغسول والمجفف في غلافه مع التأكد من دفعه بالكامل لأسفل
9. اضغط على الجزء السفلي من الغطاء الأمامي للدرج لإعادة تركيب المقبض.

ملاحظة: إذا لزم الأمر، يمكن إجراء دورة تصريف يدوية: اضغط على أيقونة التنظيف في لوحة واجهة المستخدم، ومن خلال التنقل باستخدام الزرين + و-، اختر خيار التصريف واضغط على الأيقونة ✓ للبدء. سيقوم الفرن بتصريف المياه في النظام، ونقلها إلى الدرج القابل للاستخراج.
ملاحظة: تجنب ترك الماء في النظام أكثر من يومين.
استخدم فقط الماء بدرجة حرارة الغرفة عند ملء درج الماء: قد يؤثر الماء الساخن على عمل نظام البخار. استخدم مياه الشرب فقط.

الغلاية

لضمان تشغيل الفرن دائما بالأداء الأمثل ولمنع تكون الترسبات الجيرية طوال الوقت، فإننا نوصيك باستخدام وظيفتي "التصريف" و "إزالة الترسبات" على فترات منتظمة.
بعد فترة طويلة من عدم استخدام وظيفة "دفع الهواء + البخار"، يُنصح بشدة بتفعيل دورة طهي والفرن فارغًا مع ملء الخزان بالكامل.

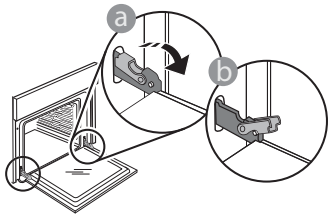
تغيير اللمبة

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

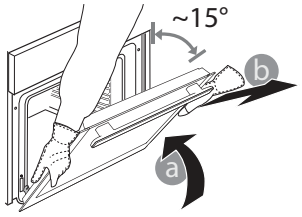
يرجى ملاحظة: لمبات هالوجين 40 واط/230 ~ فلط من النوع G9، T300°م. اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل. تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.
- في حالة استخدام لمبات هالوجين فلا تتعامل مع اللمبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

خلع الباب وإعادة تركيبه

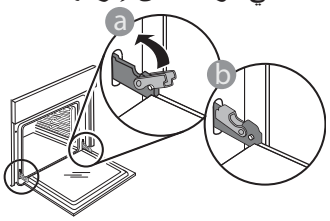
1. **لخلع الباب،** افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



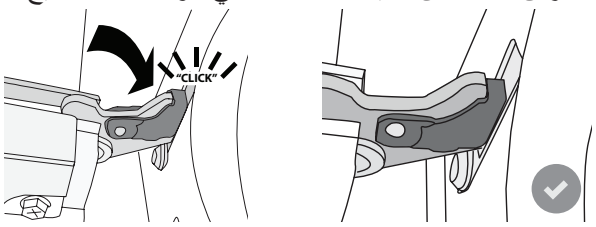
2. أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكلتا يديك – لا تحمله من المقبض.
بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد، واجعله مستقر على سطح ناعم.



3. **أعد تركيب الباب** بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع مواضع تثبيتهم 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 تماما.



اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



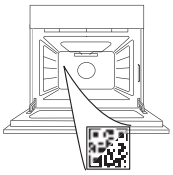
5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

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 قائما.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".
الموقد لا يقوم بالتسخين. الوظيفة لا تعمل.	الوضع التجريبي قيد التشغيل.	قم بالدخول إلى "DEMO" (وضع الاستعراض) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
ينطفئ الضوء.	يتم تشغيل الوظيفة الاقتصادية "ECO".	قم بالدخول إلى "ECO" (الوضع الاقتصادي) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
الباب لا يفتح.	دورة التنظيف قيد التشغيل.	انتظر حتى انتهاء الوظيفة وحتى يبرد الفرن.
تفعيل مضخة التصريف بعد بضع دقائق من انتهاء/ إيقاف دورة البخار	تصريف الماء الأوتوماتيكي المتوقع	لا يلزم أي إجراء.

يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- استخدام كود الاستجابة السريعة بجهازك
- زيارة موقعنا الإلكتروني **docs.whirlpool.eu**
- أو **الاتصال بمركزنا لخدمة ما بعد البيع** كحل بديل (انظر رقم الهاتف في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



400011669598 REV. A

Whirlpool