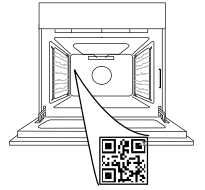




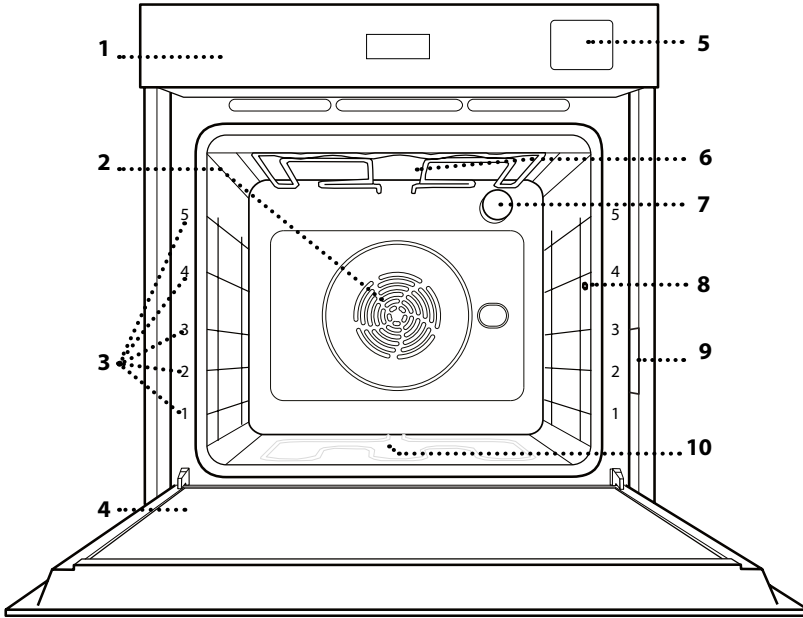
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

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



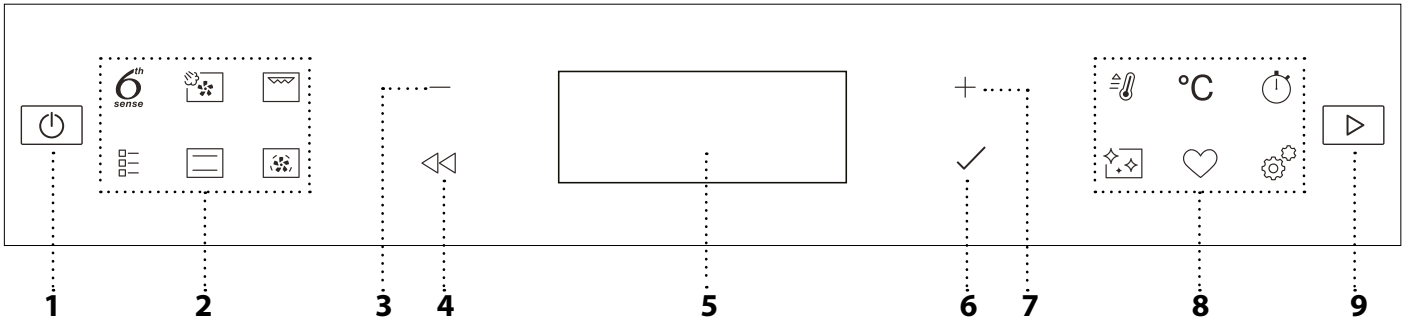
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON / OFF

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

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

4. BACK

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

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

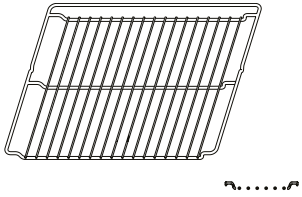
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

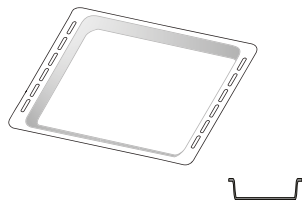
ACCESSORIES

WIRE SHELF



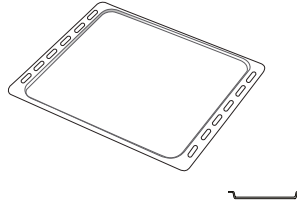
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



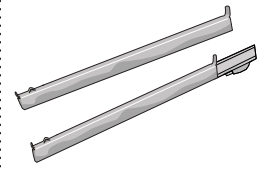
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY*



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

SLIDING RUNNERS*



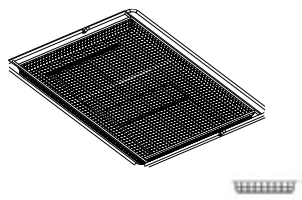
To facilitate inserting or removing accessories.

FOOD PROBE



To accurately measure the core temperature of food during cooking. Thanks to its rigid support, it can be used for meat and fish, and also for bread, cakes and baked pastries.

AIR FRY TRAY *



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

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

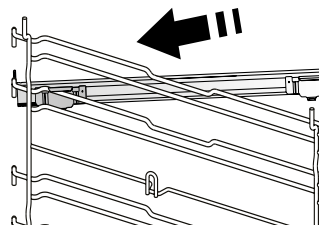
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

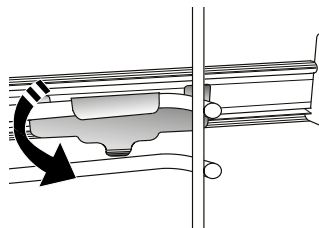
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



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

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



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

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

FUNCTIONS



6TH SENSE

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



STEAM + AIR

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

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



GRILL

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



TRADITIONAL FUNCTIONS

• CONVECT BAKE

For cooking any kind of dish on one shelf only.

• COOK4

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

• TURBO GRILL

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

• FROZEN BAKE

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

• SPECIAL FUNCTIONS

» PIZZA

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

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

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

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

» AIR FRY

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

» RISING

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

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» DEFROST

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

» ECO CYCLE

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

» MAXI COOKING

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



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



FORCED AIR

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

 **FAST PREHEAT**

For preheating the oven quickly.

 **MINUTE-MINDER**

For keeping time without activating a function.

 **CLEANING**

- **PYRO**

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

- **SMARTCLEAN**

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

- **DESCALE**

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

**FAVORITES**

For retrieving the list of 10 favorite functions.

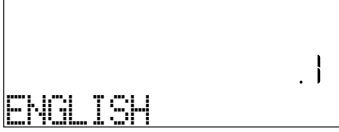
**SETTINGS**

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

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

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



Press $+$ or $-$ to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press \checkmark 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 \checkmark to confirm.

3. SET THE TIME

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



Press $+$ or $-$ to set the correct hour and press \checkmark : The two digits for the minutes will flash on the display. Press $+$ or $-$ to set the minutes and press \checkmark 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 \checkmark 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 \checkmark to confirm.

For Water Hardness level, "Hard" is preset.

5. HEAT THE OVEN


A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: This is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

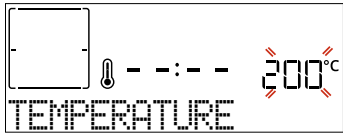
Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

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

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



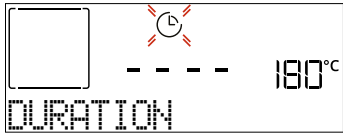
When the value flashes on the display, press $+$ or $-$ to change it, then press \checkmark to confirm and continue with the settings that follow (if possible).



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


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

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


DURATION



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

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


END TIME (START DELAY)

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



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

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

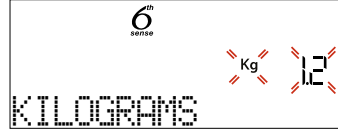
Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press $+$ or $-$ to amend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

. 6TH SENSE

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

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

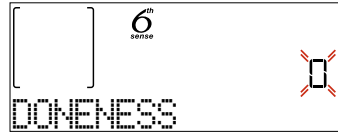
WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)




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

DONENESS / BROWNING

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



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

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

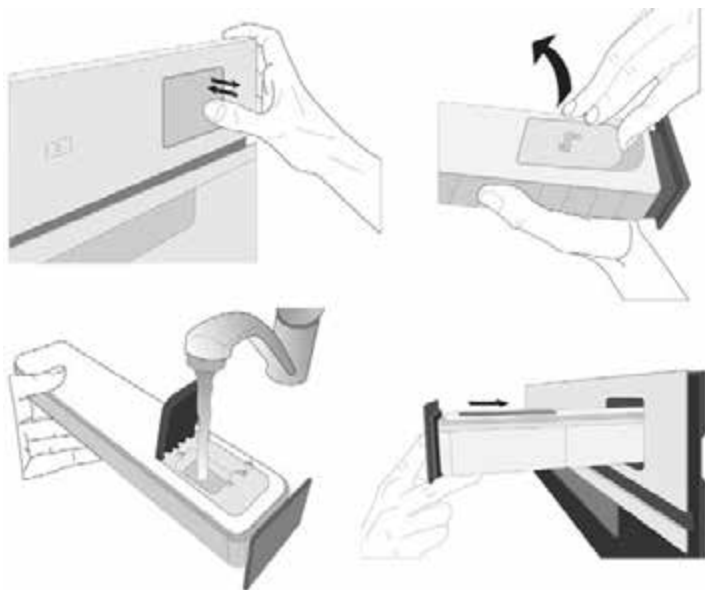
. COOKING WITH STEAM

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

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

When requested on the display with "ADD WATER"

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



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

3. START THE FUNCTION

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

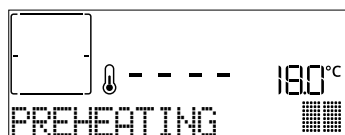
During the delay phase, by pressing the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

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

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

4. PREHEATING

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



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

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

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

5. TURN OR CHECK FOOD

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



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

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

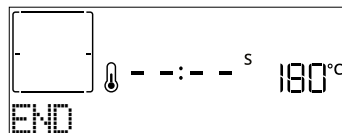


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press or to continue cooking.

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

6. END OF COOKING

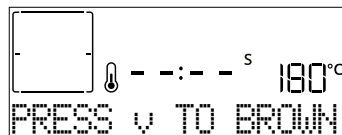
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



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

BROWNING

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

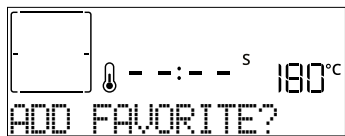


When the display shows the relevant message, if required press to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing to switch the oven off.

. FAVORITES

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

on your list of favorites.



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

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

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

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



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

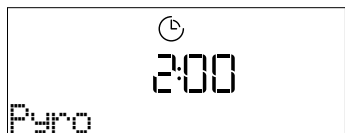
. CLEANING

• PYRO

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

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

Press ✨ to show "Pyro" on the display.



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

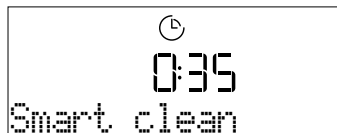
Clean the door and remove all accessories as prompted, then close the door and press >>> when done: the oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has

returned to a safe level.

• SMARTCLEAN

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



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

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

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

. DRAIN

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

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

. DESCALE

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

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

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

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

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

depends on the water hardness level set on the appliance.

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

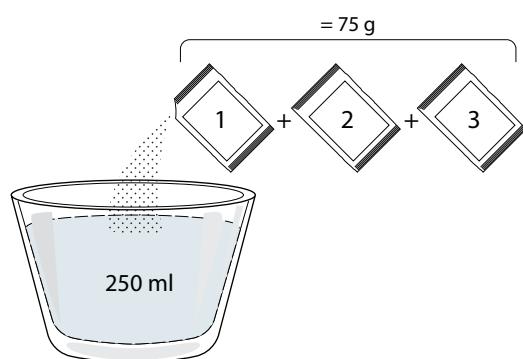
Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descal Phase.

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

» PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

When display will show <ADD 0.25 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. For best results in descaling, we recommend filling the tank with a solution composed of 75 g of the specific WPRO product and 250 ml of drinking water. WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu.

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



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

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

» PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)

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

required by the function have been completed.

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

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

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

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

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

. MINUTEMINDER

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



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

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

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

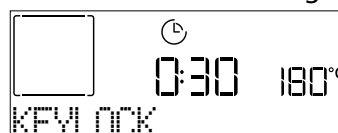
The timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

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

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

. KEYLOCK

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



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

. USING THE FOOD PROBE (IF PRESENT)

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

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

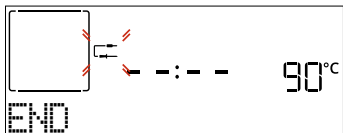


Select the function you require from those that are compatible (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbogrill, Eco Forced Air, Maxi Cooking, 6th Sense functions): The display prompts to set the target temperature of the probe: Press + or - to set it and press ✓ to set the following cooking parameters.

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

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

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



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

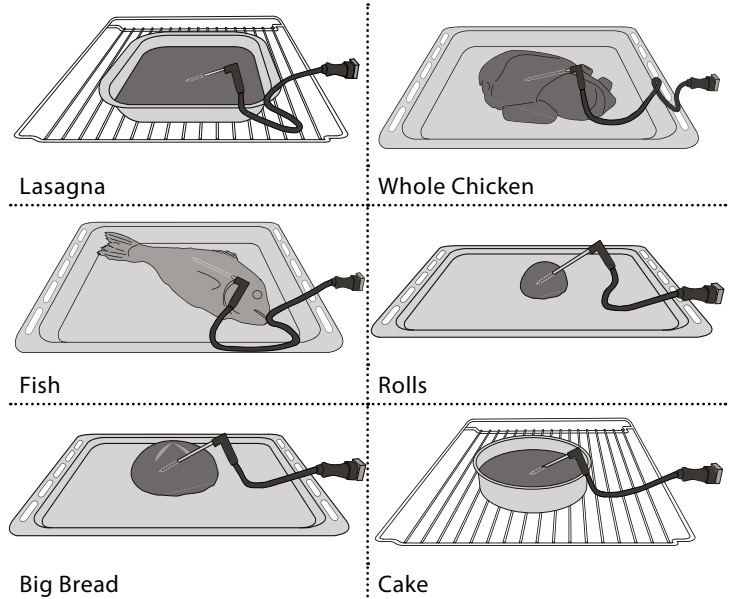
Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment. The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into different food types in the most effective way. Make sure that the cable does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

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

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

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

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



. NOTES

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

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

























































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

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






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






























RISING

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






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

* Suggested quantity

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

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

* Suggested quantity

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



AIR FRY COOKING TABLE

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

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

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





















































































STEAM + AIR COOKING TABLE














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

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

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

COOKING TABLE

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

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

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

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

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

- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

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

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

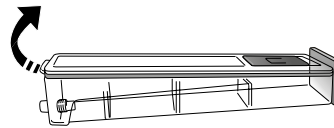
WATER DRAWER MAINTENANCE

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

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

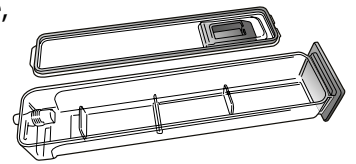
Note: Avoid to leave the water in the system more than 2 days.

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



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

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



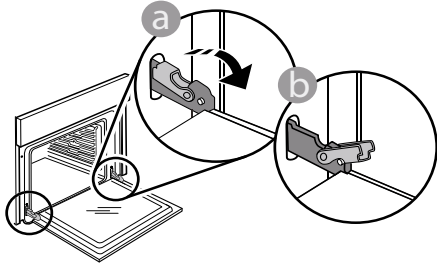
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

BOILER

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

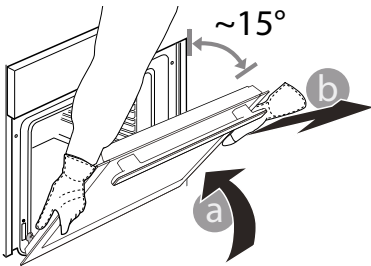
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



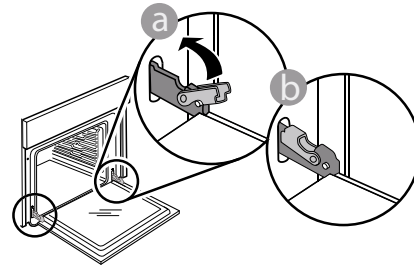
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

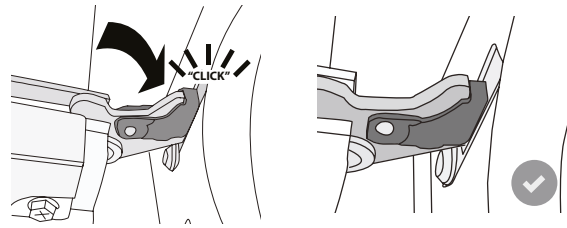


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

REPLACING THE LAMP

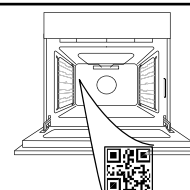
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

TROUBLESHOOTING

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

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

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



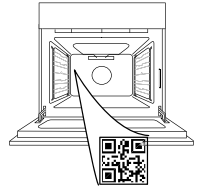

DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an.

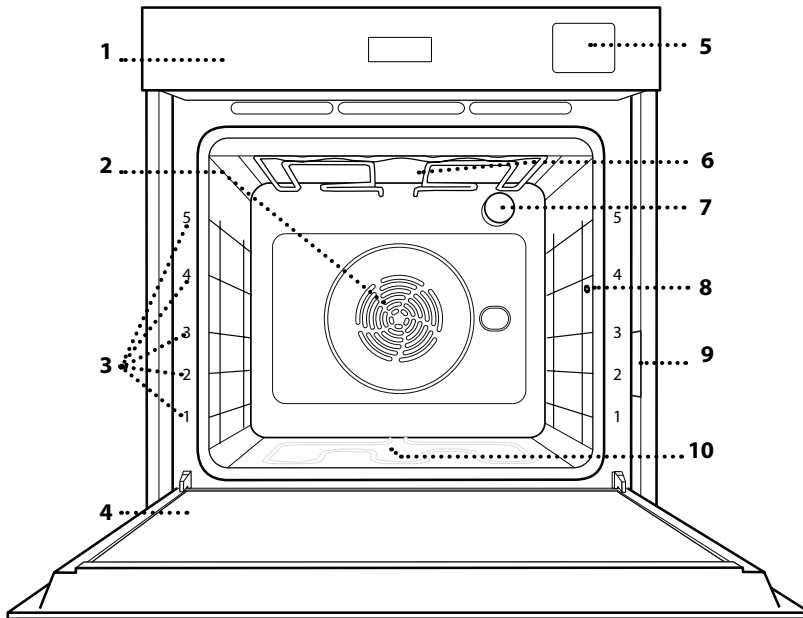


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

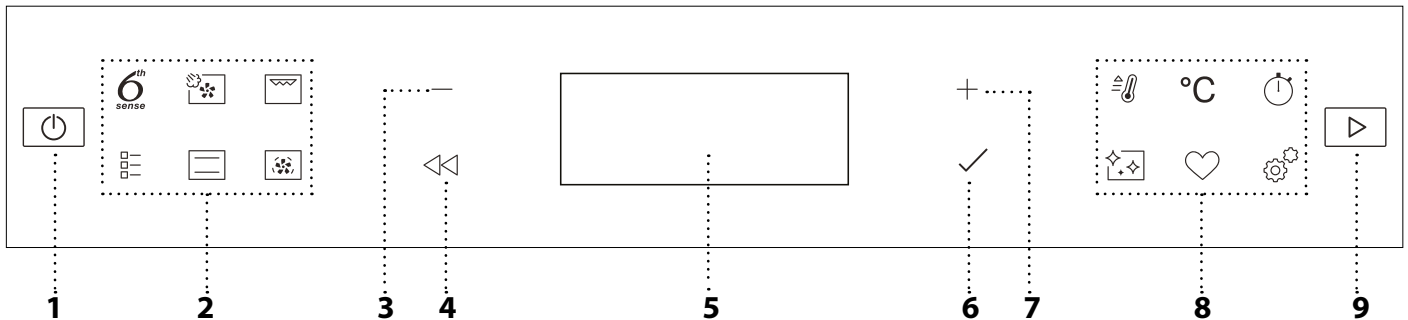


PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENTAFEL



1. EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

2. DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

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

4. ZURÜCK

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

5. DISPLAY

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

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

8. DIREKTZUGRIFF AUF OPTIONEN/FUNKTIONEN

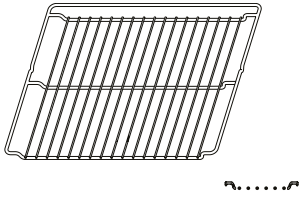
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Dauer, Einstellungen und Favoriten.

9. START

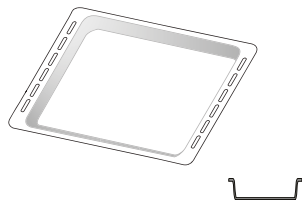
Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

ZUBEHÖR

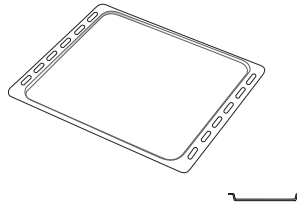
ROST



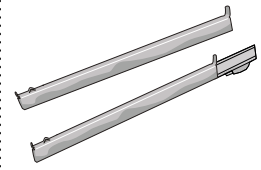
FETTPFANNE



BACKBLECH *



BACKAUSZÜGE *



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

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

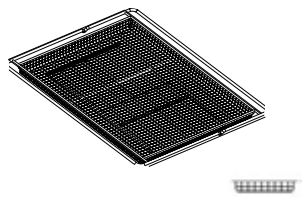
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

SPEISESONDE



LUFTBRATEN-BLECH *



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

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

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

* Nur für bestimmte Modelle erhältlich

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

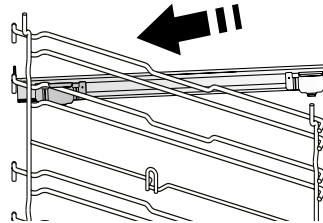
Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

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

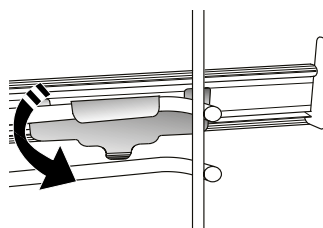
• Zum erneuten Anbringen der Seitengitter diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.

EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE



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

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



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

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

FUNKTIONEN



6TH SENSE

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



DAMPF UND LUFT

Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, STUFE 3 Dampf zum Garen von Fisch, STUFE 2 Dampf für Fleisch und STUFE 1 für Brot und Desserts auszuwählen.

Nähere Informationen zu den manuellen Garzyklen Heißluft + Dampfgaren sind in der Gartabelle „Dampf + Umluft“ angeführt.



GRILL

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



NORMALBETRIEB

• UMLUFT

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

• COOK 4

Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf vier Ebenen zur gleichen Zeit. Mit dieser Funktion können Kekse, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.

• TURBO GRILL

Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

• TIEFKÜHLWARE

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.

• SPEZIAL-GARFUNKTIONEN

» PIZZA

Mit dieser Funktion können Sie in weniger als 10 Minuten eine großartige hausgemachte Pizza wie im Restaurant zubereiten.

Der spezielle Garzyklus arbeitet mit einer Temperatur von über 300 Grad Celsius und sorgt dafür, dass die Pizza innen weich, am Rand knusprig und perfekt gleichmäßig gebräunt ist.

Kombiniert man diese Funktion mit dem Zubehör Pizzastein WPro und heizt 30 Minuten lang vor, kann man eine Pizza in 5-8 Minuten backen.

(Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website www.whirlpool.eu)

» LUFTBRATEN

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Pommes Frites, Hühner Nuggets und vieles mehr mit weniger Öl angenehm knusprig zu garen. Die Heizelemente heizen den Garraum zyklisch auf, während das Gebläse die heiße Luft umwälzt. Die besten Garergebnisse können nur mit einem Luftbraten-Blech (bei einigen Modellen im Lieferumfang enthalten) erzielt werden. Legen Sie die Lebensmittel in nur einer Schicht auf das AirFry-Blech und befolgen Sie die Anweisungen der Luftbraten-Gartabelle, um die beste Leistung zu erzielen. Vermeiden Sie es, mehr als ein Blech zu verwenden, um ungleichmäßiges Garen zu verhindern.

» AUFGEHEN LASSEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

» KEEP WARM

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

» AUFTAUEN

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

» ECO -ZYKLUS

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Bei der Verwendung dieses Eco-Zyklus bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des Eco-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs sollte die Ofentür erst dann geöffnet werden, wenn die Speise vollständig gegart ist.

» MAXI GAREN

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Kochen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.



OBER- & UNTERHITZE

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



HEISSLUFT

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



SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.



KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



REINIGUNG

• PYROLYSE

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

• SMARTCLEAN

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

• ENTKALKEN

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



FAVORITEN

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.



EINSTELLUNGEN

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


ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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



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

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

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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




+ oder - zur Auswahl von 16 „Hoch“ oder 13 „Niedrig“ drücken und ✓ zur Bestätigung drücken.

3. ZEIT EINSTELLEN



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



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

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

4. EINSTELLEN DES WASSERHÄRTEGRADS

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

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

Zur Bestätigung drücken Sie ✓.

Als Wasserhärtestufe ist „Hart“ voreingestellt.


5. AUFHEIZEN DES OFENS

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

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

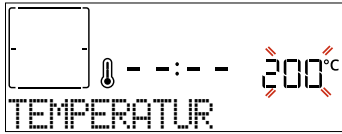
Drücken Sie  zum Einschalten des Backofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

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

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

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

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL / DAMPFSTUFE



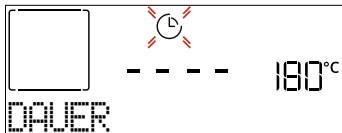
Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie $+$ oder $-$ um ihn zu ändern, dann mit \checkmark bestätigen und mit den folgenden Einstellungen fortfahren (wenn möglich).



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


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

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur/die Grillleistung mit $+$ oder $-$ geändert werden.


DAUER



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


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

ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

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



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

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

. 6TH SENSE

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

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

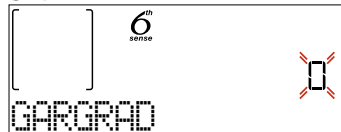
GEWICHT / HÖHE (RUNDE LAGEN)




Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie $+$ oder $-$ zum Einstellen des geforderten Wertes und dann \checkmark zur Bestätigung.

GARGRAD/BRÄUNEN

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



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

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

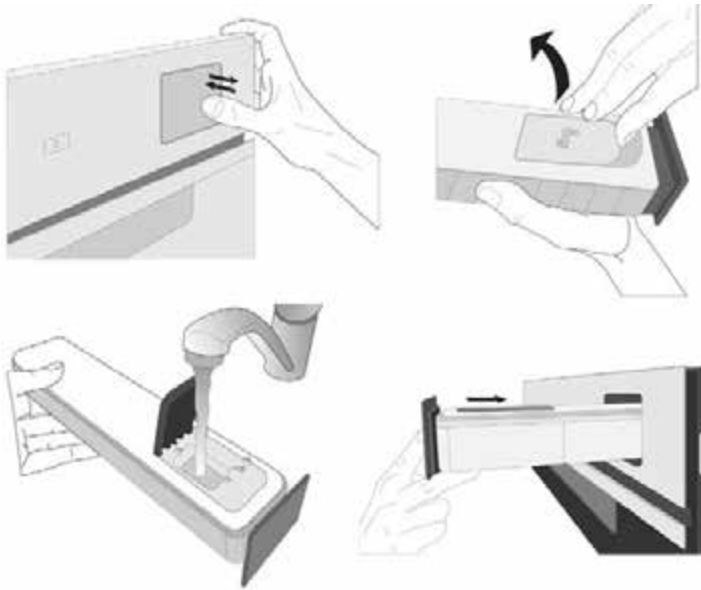
. KOCHEN MIT DAMPF

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

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

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

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



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

3. DIE FUNKTION STARTEN

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

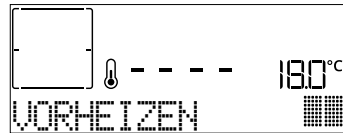
Drücken Sie **▶** während der Verzögerungsphase, wird Sie der Ofen fragen, ob Sie diese Phase überspringen und die Funktion sofort starten möchten.

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

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

4. VORHEIZEN

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



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

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

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

5. GARGUT WENDEN ODER KONTROLLIEREN

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



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

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

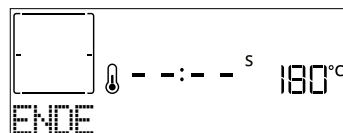


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Prüfen Sie das Gargut, schließen Sie die Tür und drücken Sie **✓** oder **▶**, um den Garvorgang fortzusetzen.

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

6. ENDE DES GARVORGANGS

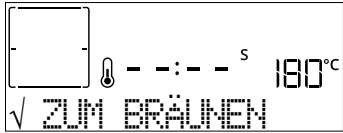
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



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

BRÄUNEN

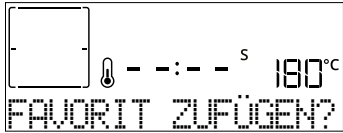
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.



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

. FAVORITEN

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



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

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

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

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



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

. REINIGUNG

• PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

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

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

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



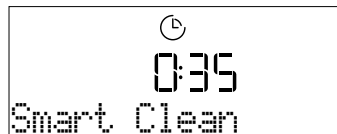
Drücken Sie + oder – zur Auswahl des ausgewählten Zyklus, dann drücken Sie ✓ zur Bestätigung. Nach Auswahl eines Zyklus, wenn gewünscht, + oder – drücken, um die Abschaltzeit (Startverzögerung) einzustellen, dann zur Bestätigung ✓ drücken.

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

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

• SMARTCLEAN

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



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

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

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

.ENTLEEREN

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

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

. ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, das Dampfsystem in optimalem Zustand zu halten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen. Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 140 Minuten.

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

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

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

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

Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der Benutzer eine gründlichere Reinigung des inneren Dampfkreislaufs wünscht.

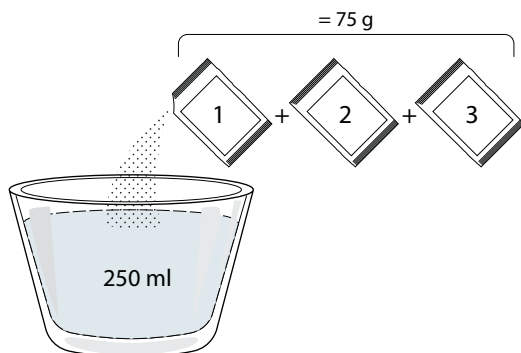
Bevor die Entkalkung gestartet wird, prüft das Gerät, ob Restwasser im Boiler enthalten ist, und bei Bedarf könnte ein Entleerungszyklus ausgeführt werden. In diesem Fall müssen Sie das Einfüllfach nach dem Entleerungszyklus entleeren, bevor Sie mit der Entkalkung fortfahren.


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

» PHASE 1/2: ENTKALKEN (70 MIN)

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


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



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

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

» PHASE 2/2: SPÜLEN (30 MIN.)

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

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



Es wird empfohlen, den Garraum von möglichen Wasserrückständen zu trocknen, wenn der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist. Dann ist es möglich, alle Dampfgarfunktionen zu verwenden.

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

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

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

. KURZZEITWECKER

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





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

Bitte beachten: Der Kurzzeitwecker aktiviert keinen Garzyklus.


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

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


Während dieser Phase kann der Kurzzeitwecker nicht gesehen werden (nur das  Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Bearbeiten des Kurzzeitweckers können Sie das  Symbol drücken und die Zeit mit dem + oder - Symbol einstellen.

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

. TASTENSPERRE

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






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

. BENUTZUNG DES KERNTEMPORATURFÜHLERS (WENN VORHANDEN)

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

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

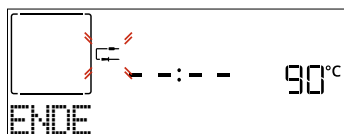





Wählen Sie die gewünschte Funktion aus denen, die kompatibel sind (Ober- & Unterhitze, Heißluft, Umluft, Grill + Heißluft, ECO Heißluft, Maxi Garen, 6th Sense-Funktionen): Auf dem Display wird dazu aufgefordert, die Zieltemperatur des Kerntemperaturfühlers einzustellen: Drücken Sie  oder , um sie einzustellen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

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

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

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



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

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

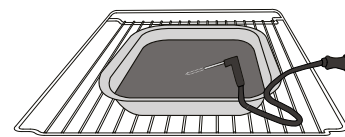
Das Kabel ist halb-steif und kann wie benötigt geformt werden, um die Sonde am effizientesten in die verschiedenen Lebensmittelarten einzuführen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.

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

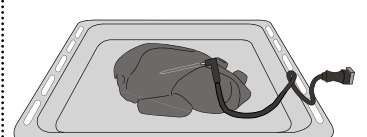
FISCH (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.

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

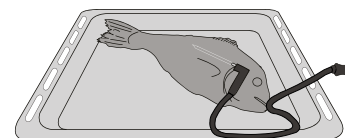
Es ist erforderlich, die kompatiblen 6th Sense-Funktionen zu verwenden, um ein fühlergesteuertes Garen für diese Lebensmittelarten durchzuführen. Wenn Sie die Sonde zum Garen mit 6th Sense-Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur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



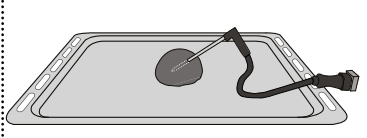
Lasagne



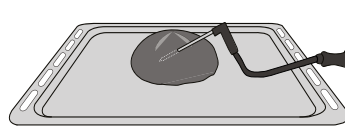
Hähnchen (ganz)



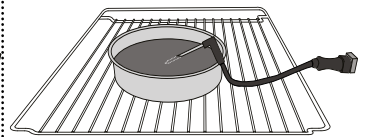
Fisch



Brötchen



Großes Brot



Kuchen

. HINWEISE

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

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

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

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

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

FLEISCH

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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




























AUFGEHEN LASSEN

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



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

* empfohlene Menge

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

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

* empfohlene Menge

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



LUFTBRATEN-GARTABELLE

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




















Zum Garen von frischen oder selbst zubereiteten Lebensmitteln verteilen Sie eine dünne Schicht Öl auf der Oberfläche der Lebensmittel.

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten, die Speisen nach der Hälfte der empfohlenen Garzeit durchmischen.

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



DAMPF UND LUFT GARTABELLE

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

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

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

GARTABELLE

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

FUNKTIONEN	 Ober- & Unterhitze	 Heißluft	 Backen mit Umluft	 Grill	 Turbo Grill	 Maxi Cooking	 Cook 4	ECO Eco-Zyklus	 Pizza
ZUBEHÖR	 Rost	 Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	 Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	 Fettpfanne/Backblech	 Fettpfanne mit 500 ml Wasser				

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

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

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

FUNKTIONEN								ECO	
	Ober- & Unterhitze	Heißluft	Backen mit Umluft	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-Zyklus	Pizza
ZUBEHÖR									
	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser			

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind.

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und von der Menge des Garguts und den verwendeten Zubehörteilen abhängig.

Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen.

Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

WARTUNG UND REINIGUNG

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressiven/ätzenden Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Schutzhandschuhe tragen.

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

AUSSENFLÄCHEN

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

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

INNENFLÄCHEN

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

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

- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

Reinigen Sie die Speisensonde und den Kerntemperaturfühler (falls vorhanden) nicht im Geschirrspüler.

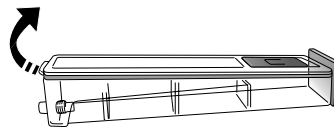
Das AirFry-Blech (falls vorhanden) kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

PFLEGE DES WASSEREINFÜLLFACHS

Achtung: Das Wassereinfüllfach ist nicht spülmaschinenfest: Beschädigungsgefahr! Am Ende jedes Garzyklus mit Dampf führt der Ofen automatisch nach etwa 30 Minuten einen Entleerungszyklus aus, der etwa eine Minute dauert. Dabei wird das gesamte Wasser im System in das Einfüllfach verlagert.

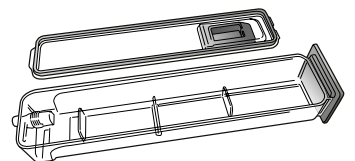
Hinweis: Vermeiden Sie es, das Wasser mehr als 2 Tage im System zu lassen.

Um das Wasser im Inneren vollständig zu entfernen oder die Innenflächen zu reinigen, können Sie das Wassereinfüllfach öffnen:



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

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



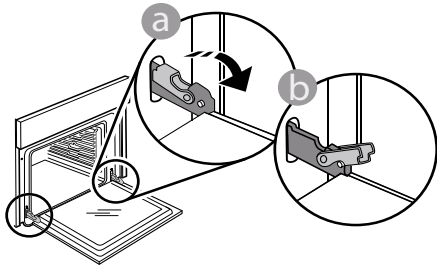
Verwenden Sie nur Wasser mit Raumtemperatur, wenn Sie das Wassereinfüllfach füllen. Heißes Wasser kann den Betrieb des Dampfsystems beeinträchtigen. Verwenden Sie nur Trinkwasser.

BOILER

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

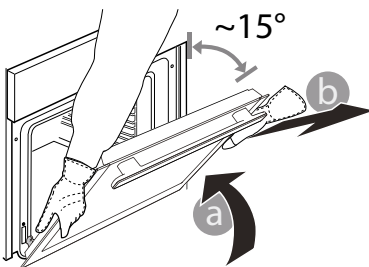
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



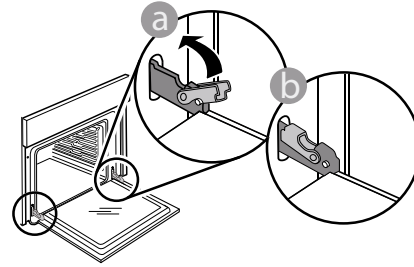
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten—diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

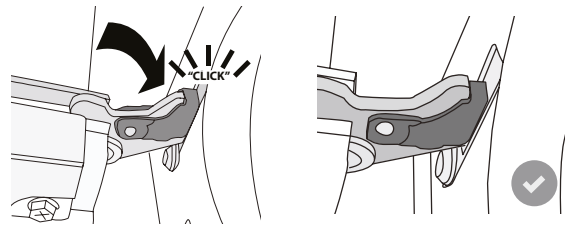


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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



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



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

AUSWECHSELN DER LAMPE

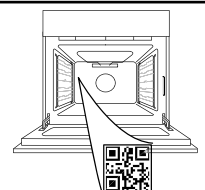
Für den Austausch der Lampe wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

LÖSEN VON PROBLEMEN

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

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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



Whirlpool

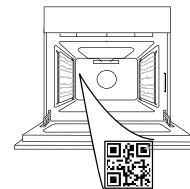


400011726133

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

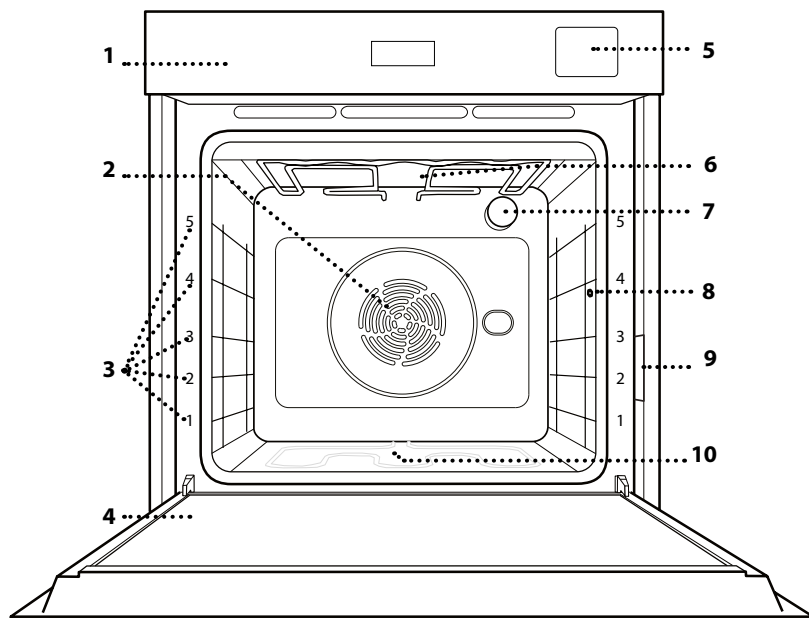
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.whirlpool.eu/register

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



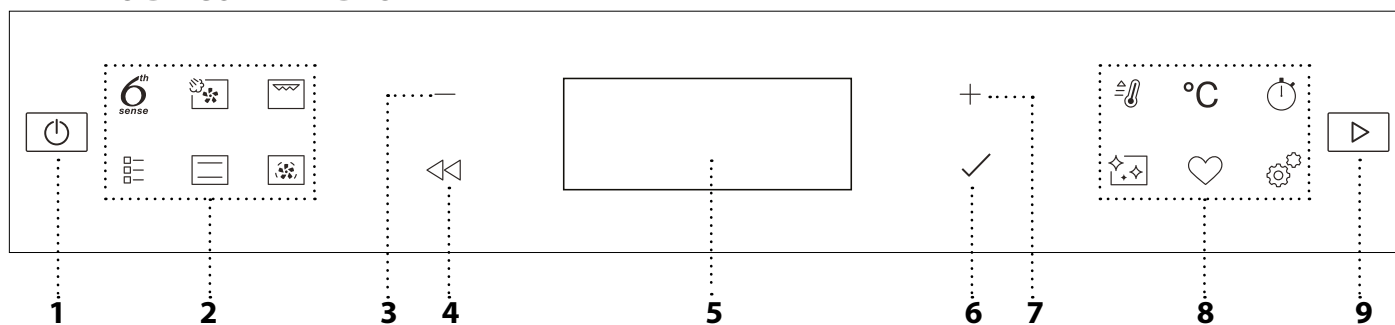
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES

**1. ON / OFF**

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

2. ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

4. RETOUR

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

5. ÉCRAN**6. CONFIRMER**

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

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

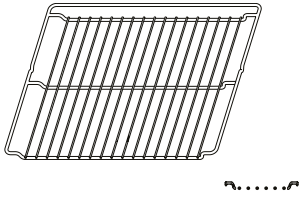
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER

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

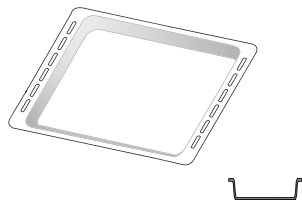
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



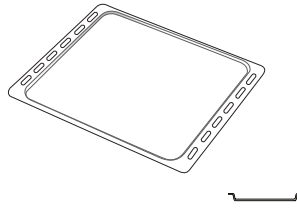
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



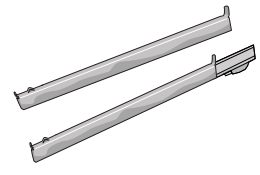
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



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

RAILS TÉLESCOPIQUES *



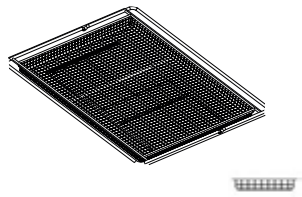
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

SONDE POUR ALIMENTS



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

ACCESSOIRE FRITURE À AIR*



À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Friture à air, avec une plaque positionnée au niveau inférieur pour recueillir les éventuelles miettes et gouttes. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

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

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

* Disponible sur certains modèles seulement

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

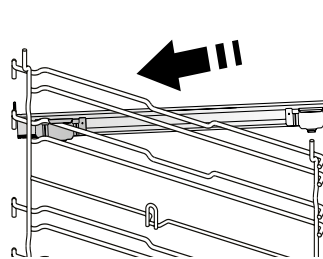
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

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

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

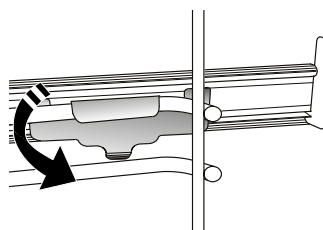
- Pour enlever les supports de grille, soulevez-les et retirez la partie inférieure de ses supports : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans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

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



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

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



Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.

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

FONCTIONS

6TH SENSE

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/Cake salé, Pain, Pizza). Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.



VAPEUR + AIR

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur 3 pour la cuisson des poissons, 2 pour la viande et 1 pour le pain et les desserts.

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



GRILL

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



FONCTIONS TRADITIONNELLES

• AIR BRASSÉ

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

• COOK 4

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

• TURBO GRILL

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

• SURGELÉS

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

• FONCTIONS SPÉCIALES

» PIZZA

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

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

En combinant cette fonction avec l'accessoire Pizza Stone WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes.

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

» FRITURE À AIR

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

» LEVAGE DE LA PÂTE

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

» GARDER AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» DÉCONGELER

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

» PROG. ÉCO

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

» CUISSON GROSSES PIÈCES

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

CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

CHALEUR PULSÉE

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

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.

MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.

NETTOYAGE

• PYRO

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

• SMARTCLEAN

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

• DÉTARTRAGE

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

FAVORIS

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

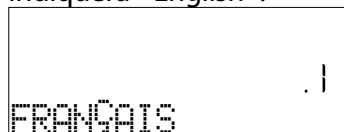
RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four. Lorsque le mode "ÉCO" est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé. Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à « DÉMO » à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ». En sélectionnant " RÉINITIALISER ", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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



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

Veillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant « LANGUE » dans le menu « RÉGLAGES », disponible en appuyant sur ⚙️

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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



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

3. RÉGLER L'HEURE

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



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

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

4. RÉGLAGE DU NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU


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

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

Appuyez sur ✓ pour confirmer.

Pour le niveau de dureté de l'eau, le niveau « Dure » est pré réglé.

5. CHAUFFER LE FOUR





Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

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


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

UTILISATION QUOTIDIENNE

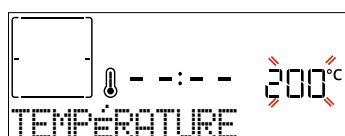
1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION




Appuyez sur  pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal. Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur  ou  pour sélectionner l'élément souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

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



TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL/ NIVEAU DE VAPEUR



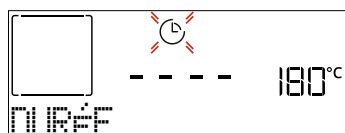
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur  ou  pour la changer, puis appuyez sur  pour confirmer et poursuivre avec les réglages qui suivent (si possible).







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





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

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


DURÉE






Lorsque l'icône  clignote à l'écran, appuyez sur  ou  pour régler le temps de cuisson dont vous avez besoin, puis appuyez sur  pour confirmer. Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur  ou  pour confirmer et lancer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.





Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : appuyez sur  ou  pour le modifier et ensuite appuyez sur  pour confirmer.

DÉPART DIFFÉRÉ

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



Appuyez sur  ou  pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée, puis appuyez sur  pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

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




. 6TH SENSE

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

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

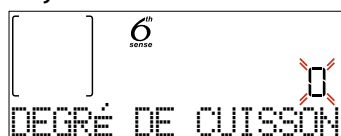






POIDS / HAUTEUR (PLAQUES RONDES)

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

DEGRÉ DE CUISSON / BRUNISSAGE

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



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

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

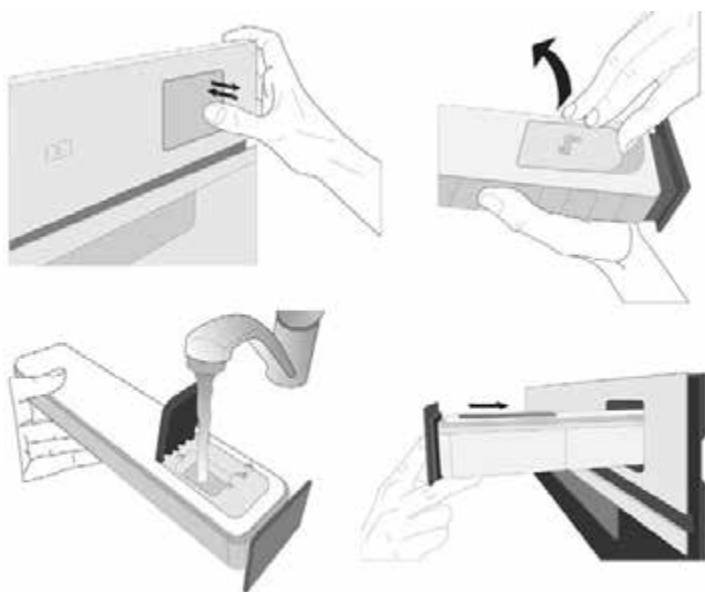
. CUISSON VAPEUR

En choisissant « Vapeur » ou « Chaleur pulsée + Vapeur » à l'intérieur du Manuel ou l'une des recettes spécifiques 6th Sense, il est possible de cuire toute sorte d'aliments grâce à l'utilisation de la vapeur. La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments contrairement à la convection naturelle qui

utilise de l'air chaud: cela réduit les temps de cuisson, gardant les précieux nutriments des aliments et vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes. Pendant toute la durée de la cuisson vapeur, la porte doit rester fermée.

Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, il sera nécessaire de remplir d'eau le réservoir situé à l'intérieur du four en utilisant le tiroir amovible sur le panneau de commandes.

Lorsque l'écran affiche les indications « ADD WATER » (Ajouter de l'eau), extraire le tiroir, ouvrir le couvercle du tiroir et le remplir d'eau jusqu'au niveau demandé sur l'écran. Fermez le tiroir en le poussant minutieusement vers le panneau jusqu'à ce qu'il soit totalement fermé. Après l'insertion du tiroir, appuyez sur DÉMARRER pour poursuivre le cycle de cuisson. Le tiroir doit toujours rester fermé, sauf pour le remplissage d'eau.



Après le premier remplissage, en cas de cycles de cuisson plus longs, une fois que l'eau se sera épuisée, il pourrait être nécessaire d'en ajouter à nouveau, afin de terminer le cycle : le four invitera à le faire en cas de besoin.

3. DÉMARRER LA FONCTION

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

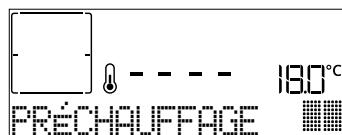
Pendant la phase de « Départ différé », en appuyant sur le four vous demandera si vous voulez sauter cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

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

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez sélectionner une autre fonction ou attendre un refroidissement complet.

4. PRÉCHAUFFAGE

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



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

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

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

5. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

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



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

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

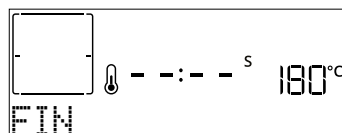


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ou pour poursuivre la cuisson.

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

6. FIN DE CUISSON

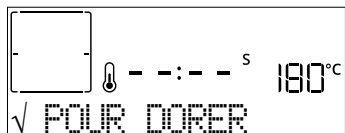
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



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

BRUNISSAGE

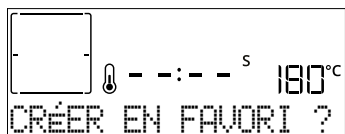
Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



Lorsque l'écran affiche le message pertinent, au besoin, appuyez sur pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes. Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur pour éteindre le four.

. FAVORIS

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

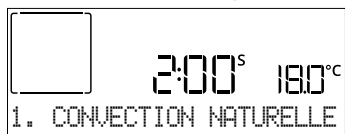


Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur .

Après avoir appuyé sur , appuyez sur ou pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur pour confirmer.

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

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



Appuyez sur ou pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur pour activer.

. NETTOYAGE

• PYRO

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

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

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

Appuyez sur pour afficher « Pyro » sur l'écran.



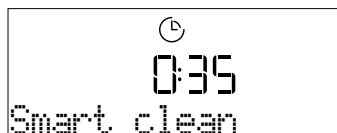
Appuyez sur ou pour sélectionner le cycle désiré, puis appuyez sur pour confirmer. Une fois qu'un cycle a été sélectionné, si vous le souhaitez, appuyez sur ou pour régler l'heure de fin (départ différé), puis appuyez sur pour confirmer.

Nettoyez la porte et enlevez tous les accessoires comme demandé, puis fermez la porte et appuyez sur : le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

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

• SMARTCLEAN

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



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

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

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

VIDANGE

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

Environ 30 minutes après l'arrêt/la fin de la cuisson, le four vidange automatiquement le système, en déplaçant l'eau résiduelle dans le tiroir (attention à ne pas retirer le tiroir après la cuisson). Une fois cette opération effectuée, le tiroir peut être extrait et vidé. Nous recommandons de vider le tiroir dès que la vidange est terminée.

.DÉTARTRAGE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le circuit de vapeur dans les meilleures conditions. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran.

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

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

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

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

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

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

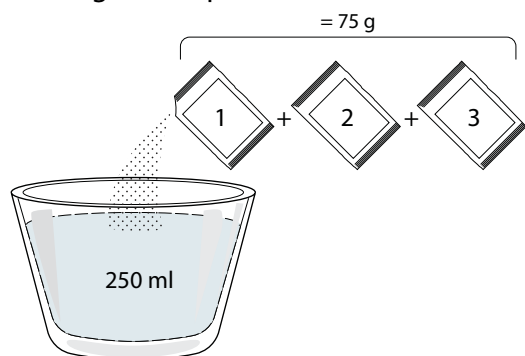
Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifiera s'il reste de l'eau résiduelle dans le réservoir et un cycle de Vidange pourrait être réalisé, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

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

» PHASE 1/2 : DÉTARTRAGE (70 MIN)

Lorsque l'écran affiche <AJOUTER 0,25 L de solution>, versez la solution de détartrage dans le tiroir. Pour obtenir les meilleurs résultats de détartrage, nous recommandons de remplir le réservoir avec une solution composée de 75 g du produit WPRO spécifique et de 250 ml d'eau potable. Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu.

Whirlpool ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.



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

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

» PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

. MINUTEUR

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






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

Veillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson.


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

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


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

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

. VERROUILLAGE

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






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

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

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

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

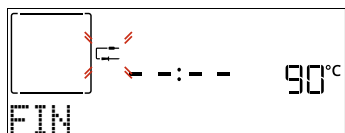





Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin parmi celles qui sont compatibles (fonctions Convection naturelle, Chaleur pulsée, Air brassé, Turbo Grill, Éco chaleur pulsée, Grosses pièces, 6th Sense) : L'écran demande à régler la température cible de la sonde : Appuyez sur  ou  pour la régler et appuyez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

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

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

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



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

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

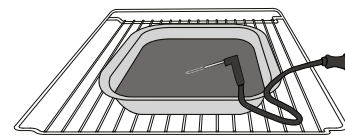
Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans les différents types d'aliments de la manière la plus efficace. Assurez-vous que le câble ne touche pas l'élément chauffant supérieur pendant la cuisson.

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

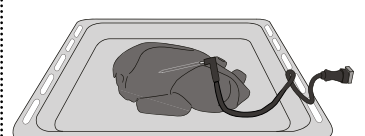
POISSON (entier) : Placez le bout dans la partie la plus épaisse en évitant l'épine dorsale.

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

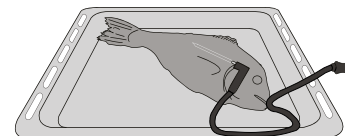
Il est nécessaire d'utiliser les fonctions compatibles 6^{ème} sens pour effectuer une cuisson contrôlée par la sonde pour ces types d'aliments. Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions 6th Sense, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la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



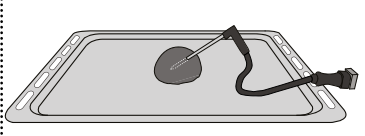
Lasagnes



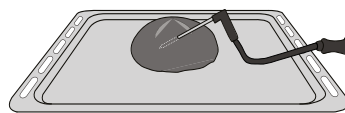
Poulet entier



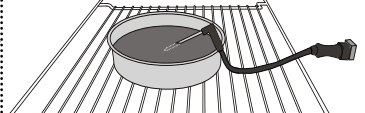
Poisson



Petits pains



Gros pain



Gâteau

. REMARQUES

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

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

VIANDE

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

LEVAGE DE LA PÂTE

































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

TABLEAU DE CUISSON

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

* quantité suggérée

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

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

* quantité suggérée






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



TABLE DE CUISSON AIR FRY




















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

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

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



TABLEAU DE CUISSON VAPEUR + AIR

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

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



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

TABLEAU DE CUISSON

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

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

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

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

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

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

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

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

.Portez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

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

Ne pas nettoyer la sonde alimentaire et la sonde à viande (le cas échéant) au lave-vaisselle.

L'accessoire Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

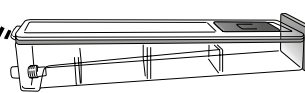
ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

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

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

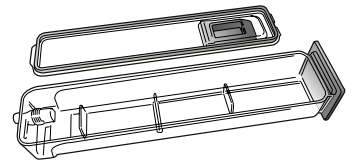
Note : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.

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



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

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



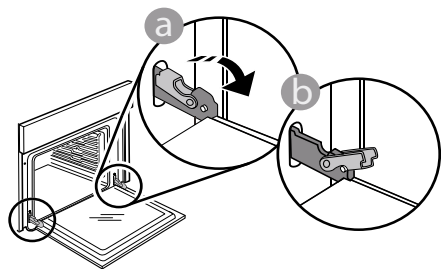
N'utilisez que de l'eau à température ambiante lorsque vous remplissez le tiroir à eau : L'eau chaude peut affecter le fonctionnement du système de vapeur. N'utilisez que de l'eau potable.

RÉSERVOIR À EAU CHAUDE

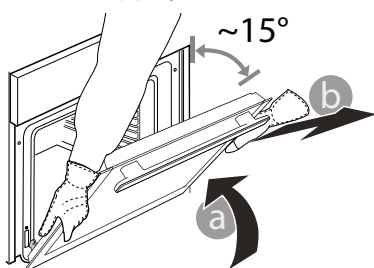
Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Détartrage » régulièrement. Après une longue période d'inutilisation des fonctions « Vapeur », il est fortement suggéré d'activer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

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

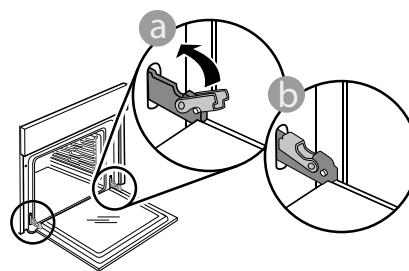


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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

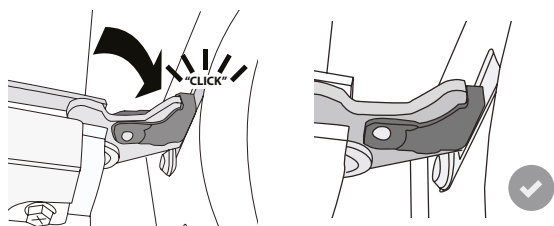


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

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



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



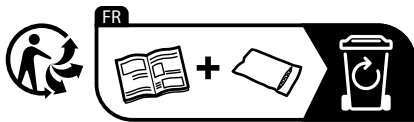
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

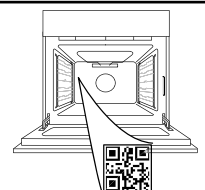
DÉPANNAGE

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



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

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



Whirlpool

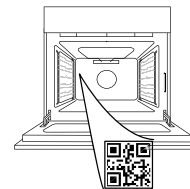


400011726133

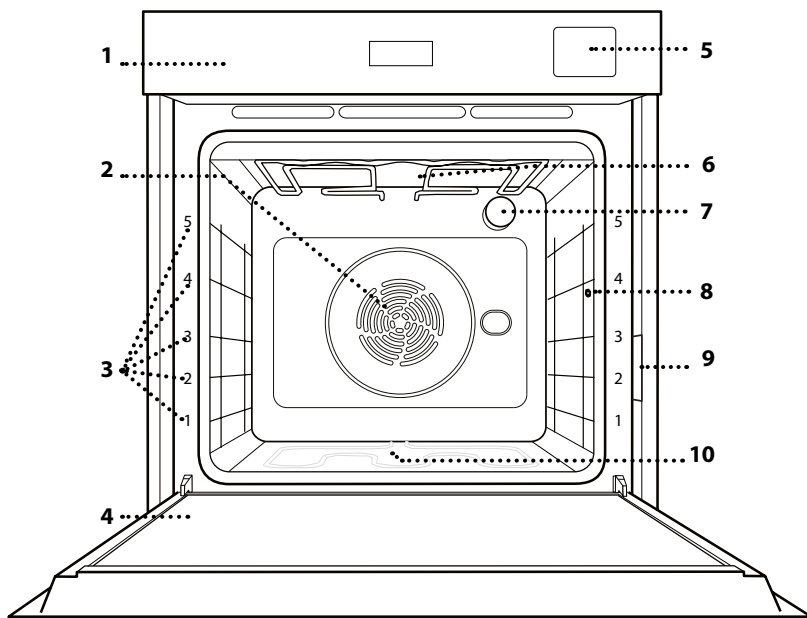
**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register

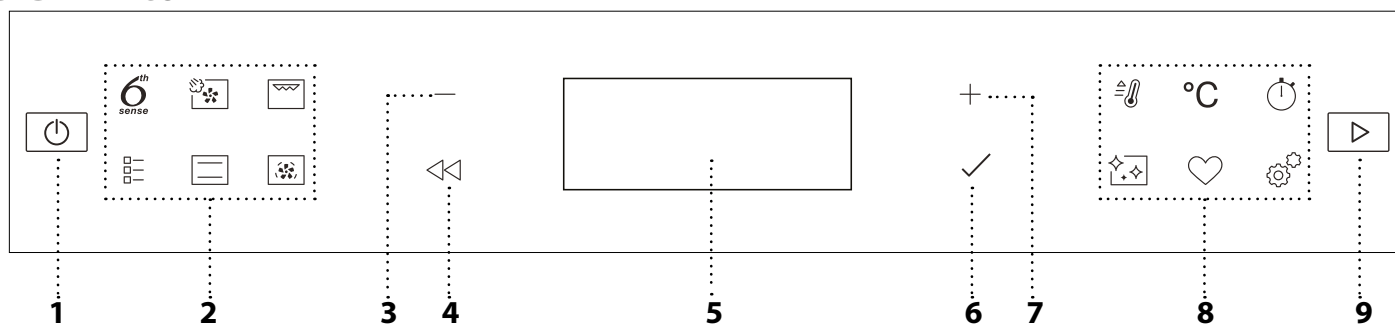
SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING

1. Bedieningspaneel
2. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
4. Deur
5. Waterlade
6. Bovenste verwarmingselement/grill
7. Lamp
8. Punt voor inbrengen van gaarthermometer
9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
10. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL**1. AAN / UIT**

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

3. NAVIGATIETOETS MIN

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu. Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

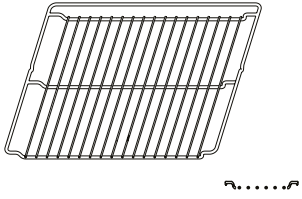
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, duur, instellingen en favorieten.

9. START

Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

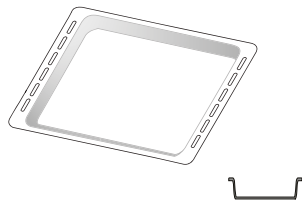
ACCESSOIRES

ROOSTER



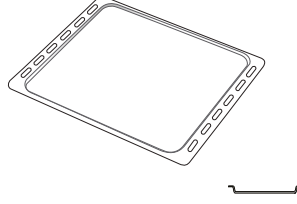
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

LEKBAKJE



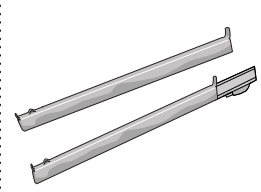
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT *



Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



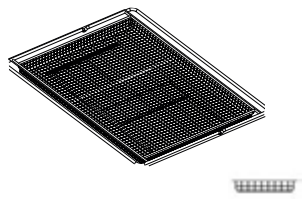
Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

VOEDSELSONDE



Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding. Dankzij de vier sensoren en stevige steun kan hij worden gebruikt voor vlees en vis en ook voor brood, taarten en gebakjes.

AIR FRY-LADE *



Te gebruiken bij het bereiden van voedsel met de Air Fry-functie, met een bakplaat op een lager niveau om eventuele kruimels en druppels op te vangen. Hij kan in de vaatwasser gereinigd worden.

Het aantal en type accessoires is afhankelijk van het model dat u gekocht hebt.

Andere accessoires kunnen apart worden aangeschaft; neem voor bestellingen en informatie contact op met de Klantenservice.

*Alleen verkrijgbaar voor bepaalde modellen

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

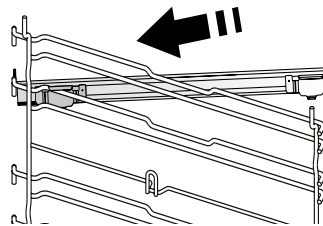
Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

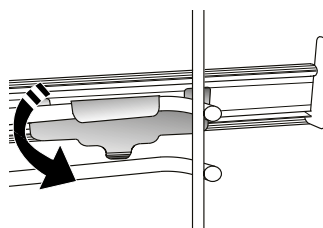
- Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u ze op en daarna trekt u het onderste delen uit de zittingen: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de roostergeleiders weer te plaatsen, moet men ze eerst achteraan in hun bovenste zitting steken. Houd ze recht op, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN



Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

Om de schuifrails aan te brengen, bevestigt u de bovenste klem van de rail aan de roostergeleider en schuift deze zo ver mogelijk door. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.



Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider drukken. Zorg ervoor dat de rails vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.

Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

FUNCTIES

6TH SENSE

Deze zorgen voor het volautomatisch bereiden van alle soorten voedsel (Lasagne, Vlees, Vis, Groenten, Taart & gebak, Hartige taarten, Brood, Pizza). Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.



DAMPF UND LUFT

Door de combinatie van de eigenschappen van stoom en van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebuind zijn en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste bereidingsresultaten te krijgen raden we aan om een 3 - HOOG stoomniveau te selecteren voor visbereidingen, 2 - MEDIUM voor vlees en 1 - LAAG voor brood en desserts.

Ga voor meer informatie over handmatige kookprogramma's met hete lucht + stoom naar de bereidingstabel "Hetelucht + Stomen".



GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.



TRADITIONELE FUNCTIES

• HETE LUCHT

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

• COOK 4

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, gebak, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.

• TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

• BAK BEVROREN

Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

• SPECIALE FUNCTIES

» PIZZA

Met deze functie kunt u heerlijke zelfgemaakte pizza's bakken, in minder dan 10 minuten zoals in een restaurant.

De speciale bereidingscyclus werkt bij temperaturen boven 300 graden Celsius en zorgt voor pizza's die zacht van binnen zijn, knapperig aan de randen en perfect gelijkmatig bruin worden.

Als u deze functie combineert met het Pizza Stone WPro-accessoire en 30 minuten voorverwarmt, bakt u een pizza in 5-8 minuten.

(Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de Consumentenservice of met www.whirlpool.eu)

» AIR FRY

Met deze functie kunt u frietjes en kipnuggets bakken zonder olie toe te voegen, met een aangenaam krokant resultaat. Verwarmingselementen draaien om de ovenruimte goed te verwarmen, terwijl de ventilator hete lucht circuleert. De beste bakresultaten kunnen alleen worden bereikt door een air fry-plaat te gebruiken (meegeleverd met sommige modellen). Leg het voedsel in een enkele laag op de air fry-plaat en volg de aanwijzingen in de air fry-bereidingstabel voor de beste prestaties. Gebruik niet meer dan één bakplaat om ongelijkmatig koken te voorkomen.

» RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

» WARMHOUDEN

Om net gekookt voedsel warm en knapperig te houden.

» ONTDOOIEN

Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

» ECO-PROGRAMMA

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Om de ECO-cyclus te gebruiken en daardoor een optimaler stroomverbruik te krijgen, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

» MAXI BEREIDING

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



TURBOHETELUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.



FAST PREHEAT (SNEL VOORVERWARMEN)

Om de oven snel voor te verwarmen.



KOOKWEKKER

Om de tijd bij te houden zonder een functie in te schakelen.



REINIGING

• PYROLYSE

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cycli: een volledige cyclus (Pyrolyse) en een kortere cyclus (Pyrolyse Eco). We raden aan de volledige cyclus te gebruiken voor de beste reinigingsprestaties.

• SMARTCLEAN

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is.

• ONTKALKEN

Om kalkaanslag te verwijderen uit de boiler. We raden aan deze functie regelmatig te gebruiken. Als u dat niet doet, verschijnt er een bericht op het display om u er aan te herinneren dat de oven gereinigd moet worden.



FAVORIETEN

Om de lijst van de 10 favoriete functies op te vragen.



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen. Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. De display wordt automatisch terug ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt. Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit". Als "FABRIEKSRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "English" verschijnt op het display.



Druk op + of - om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal. Druk op ✓ om de selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op drukt

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13) verlagen.



Druk op + of - om 16 "Hoog" of 13 "Laag" te selecteren en druk op ✓ om te bevestigen.

3. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



Druk op + of - om het juiste uur in te stellen en druk op ✓: Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven. Druk op + of - om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

Let op: wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer "KLOK" in het menu "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op drukt

4. DE WATERHARDHEID INSTELLEN

Om de oven efficiënt te laten werken en om te garanderen dat hij de gebruiker regelmatig vraagt om de ontkalkingscyclus uit te voeren wanneer dat nodig is, is het belangrijk om de juiste waterhardheid in te stellen. Om deze in te stellen, schakelt u de oven in door op Instellingen te drukken en gebruik de navigatietoetsen + en - om "WATERHARDHEID" te selecteren. Druk op ✓ om te bevestigen. Gebruik de navigatietoetsen + en - om het juiste niveau te selecteren voor het water in uw regio, gebaseerd op de volgende tabel:

TABEL WATERHARDHEIDSNIVEAUS				
Niveau		°dH Duits graden	°fH Frans graden	°Clark Neder- lands graden
1	Zeer zacht	0-6	0-10	0-7
2	Zacht	7-11	11-20	8-14
3	Medium	12-16	21-29	15-20
4	Hard	17-34	30-60	21-42
5	Zeer hard	35-50	61-90	43-62

Druk op ✓ om te bevestigen.

Voor het waterhardheidsniveau is "Hard" vooraf ingesteld.

5. DE OVEN VERWARMEN


Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: Dit is volkomen normaal.




Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohetelucht" of "Convectiebakken").

Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.


DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op  om de oven in te schakelen.: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.




De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt: Om een trefwoord te selecteren in een menu (op het display staat het eerst beschikbare trefwoord) drukt u op  of  om de gewenste te selecteren, druk vervolgens op  om te bevestigen..

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden. Door te drukken op  kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.



TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU / STOOMNIVEAU



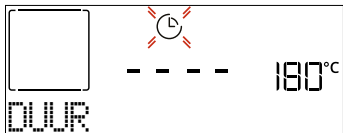
Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op  of  om het te veranderen, druk daarna op  om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).







Op dezelfde wijze stelt u het grillniveau in: Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).

Met de functie "Turbohetelucht + Stoom" kunt u de hoeveelheid stoom kiezen uit de volgende waarden: STOOM 1, STOOM 2.

Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de temperatuur/het grillniveau wijzigen met  of .


DUUR






Wanneer het -symbool knippert op het display, druk dan op  of  om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op  om te bevestigen. Als u de bereiding handmatig wilt beheren (zonder timer), hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op  of  om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.





Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  te drukken: druk op  of  om te wijzigen en druk vervolgens op  om te bevestigen.

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het pictogram  knippert.



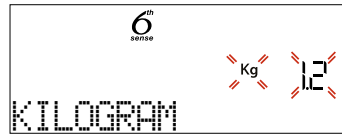
Druk op  of  om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op  om de functie te starten. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld. Tijdens de wachttijd kunt u op  of  drukken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen of op  om andere instellingen te wijzigen. Als u op  drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.




. 6TH SENSE

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, roosteren of bakken.

Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

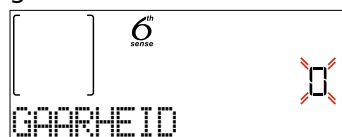






GEWICHT/HOOGTE (LAGEN RONDE BAKSCHAAL

Om de functie correct in te stellen, volgt u de aanwijzingen op het display wanneer daarom wordt gevraagd en drukt u op  of  om de gewenste waarde in te stellen en drukt u vervolgens op  om te bevestigen.

GAARHEID / BRUINEN

Bij sommige 6th Sense-functies kunt u het niveau van gaarheid afstellen.



Druk op  of  om het gewenste niveau tussen rare (-1) en well done (+1) te selecteren. Druk op  of  om te bevestigen en de functie te starten.

Op dezelfde wijze kunt u, waar toegestaan, in sommige 6th Sense-functies het bruiningsniveau tussen laag (-1) en hoog (+1) afstellen.

. BEREIDEN MET STOOM

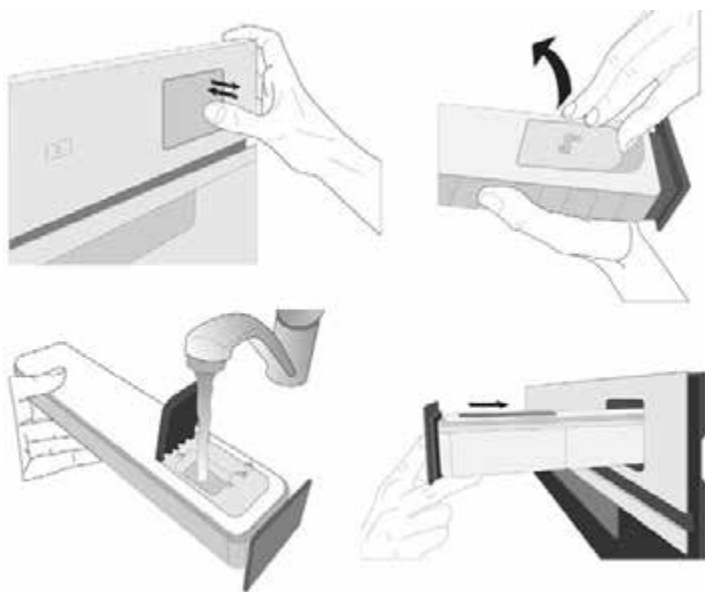
Als u "Stoom" of "Turbohetelucht + stoom" selecteert bij de handmatige functies of een van de diverse 6th Sense, kunt u elk type voedsel met stoom bereiden. Stoom wordt sneller en gelijkmatiger door het voedsel verspreid dan de hete lucht van de Conventionele

Functies: dat verkort de bereidingstijd, blokkeert de waardevolle voedingsstoffen in het voedsel en verzekert

excellente en verrukkelijke resultaten voor al uw recepten. Gedurende de gehele bereidingsperiode met stoom moet de deur gesloten blijven.

Om bereidingen met stoom uit te voeren moet de tank in de oven gevuld worden met de uittrekbare lade in het bedieningspaneel.

Wanneer er op het display "WATER TOEVOEGEN" verschijnt, verwijdert u de lade, opent u het deksel van de lade en vult u de lade met water tot het niveau op het display verschijnt. Sluit de lade door deze voorzichtig naar het paneel te duwen totdat deze volledig is gesloten. Druk na het plaatsen van de lade op START om door te gaan met de bereidingscyclus. De lade moet altijd gesloten blijven, behalve tijdens het vullen met water.



Na de eerste keer vullen, kan het bij langere bereidingscycli nodig zijn om opnieuw water toe te voegen om de cyclus te voltooien: de oven zal dit aangeven als het nodig is.

3. DE FUNCTIE STARTEN

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op drukken om de functie te starten.

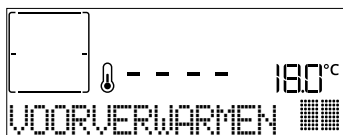
Als u tijdens de uitstelfase op drukt, vraagt de oven of u deze fase wilt overslaan en de functie onmiddellijk wilt inschakelen.

Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven. Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op .

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. U kunt een andere functie selecteren of wachten tot het apparaat volledig is afgekoeld.

4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie gestart is, geeft het display aan dat de voorverwarmfase geactiveerd is.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de melding "VOEG VOEDSEL TOE". Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start de bereiding door op of te drukken.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met of worden gewijzigd.

5. VOEDSEL OMDRAAIEN OF DOORROEREN

Bij sommige 6th Sense-functies wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding.



Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Open de deur, voer de actie uit die op het display staat, en sluit de deur, druk vervolgens op om de bereiding voort te zetten.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 10% van de tijd tot het einde van de bereiding overblijft.

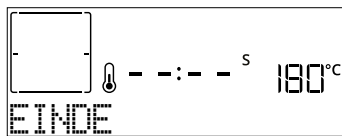


Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en druk op of om de bereiding te voltooien.

Let op: Druk op om deze acties over te slaan. In het andere geval, als er geen actie wordt uitgevoerd, voert de oven na een bepaalde tijd de bereiding verder uit.

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



Druk op om de bereiding verder uit te voeren in de manuele modus (geen tijdsinstelling) of druk op om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

BRUINEN

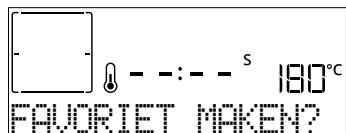
Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.



Wanneer op het display de betreffende boodschap wordt getoond druk dan indien nodig op ✓ om een vijf minuten durende bruiningscyclus te starten. Stop de functie wanneer u dat wilt door te drukken op [⏻] om de oven uit te schakelen.

. FAVORIET

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 10 op uw lijst met favorieten.



Als u een functie wilt opslaan en met de huidige instellingen voor later gebruik als een favoriet, drukt u op ✓, in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op [◀].

Nadat u op ✓ hebt gedrukt, drukt u op + of - om de nummerpositie te selecteren en drukt u vervolgens op ✓ om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, drukt u op ♥: het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.



Druk op + of - om de functie te selecteren, bevestig door op ✓ te drukken, en druk daarna op [▶] om te activeren.

. REINIGING

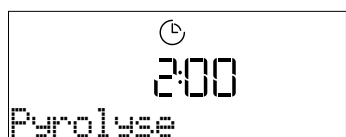
. PYROLYSE

Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.

Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus. Voor een optimale reiniging dient het ergste vuil met een vochtige spons verwijderd te worden voordat de Pyrolyse-functie wordt gebruikt. Het is raadzaam de automatische reiniging alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Druk op [⌚] om "Pyrolyse" op het display weer te geven.



Druk op + of - om de gewenste cyclus te selecteren

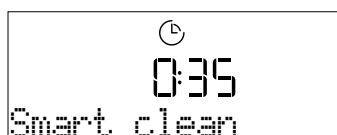
en druk op ✓ om te bevestigen. Druk na de selectie van een cyclus, indien gewenst, op + of - om de eindtijd in te stellen (uitstel van start), druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

Reinig de deur en verwijder alle accessoires zoals gevraagd wordt, sluit vervolgens de deur en druk op [▶] wanneer u klaar bent: de oven begint met de zelfreinigende cyclus, terwijl de deur automatisch sluit: er verschijnt een waarschuwingsbericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft.

Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

. SMARTCLEAN

Druk op [⌚] om "Smart Clean" weer te geven op het display.



Druk op [▶] om de functie in te schakelen: Het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging. Volg de aanwijzingen en druk op ✓ wanneer u klaar bent. Als u alle stappen heeft voltooid, drukt u op [▶] om de reinigingscyclus te activeren.

Let op: Het is raadzaam om de ovendeur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knippen op het display, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

. LEGEN

Met deze functie laat u het water weglopen, zodat er geen water in de boiler achterblijft. Dit product is ontwikkeld om automatisch een afvoercyclus uit te voeren nadat het koken de bereiding is gestopt/beëindigd.

Ongeveer 30 minuten na het stoppen/beëindigen van het koken de bereiding zal de oven het systeem automatisch leeg laten lopen, waarbij het resterende water in de lade wordt verplaatst (let op dat u de lade niet verwijdert na het koken). Daarna kan de lade uitgenomen en gelegegd worden. We raden aan om de lade te legen zodra het afvoeren klaar is.

. ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat het stoomcircuit in optimale conditie wordt gehouden. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display. De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 140 minuten.

Ontkalken kan op elk moment door de gebruiker worden gestart vanuit het menu Reinigen.

Het display geeft aan wanneer het tijd is om een ontkalkingscyclus uit te voeren (zie onderstaande tabel).

ONTKALKINGSBERICHT	BETEKENIS
<ONTKALKEN AANBEVOLEN> Dit verschijnt na ongeveer 15 uur stoomcycli*	Het wordt aanbevolen om een ontkalkingscyclus uit te voeren.
<ONTKALKEN NODIG> Dit verschijnt na ongeveer 20 uur stoomcycli*	Ontkalken is vereist. Het is niet mogelijk om een stoomcyclus uit te voeren totdat er een ontkalkingscyclus is uitgevoerd.

*Gezien de standaardwaarde (4 - Hard) van de waterhardheid. Het aantal uren stoomcycli dat moet verstrijken voordat de berichten Ontkalken worden weergegeven, is afhankelijk van de waterhardheid die op het apparaat is ingesteld.

De ontkalkingsprocedure kan ook worden uitgevoerd wanneer de gebruiker een diepere reiniging van het interne stoomcircuit wenst.

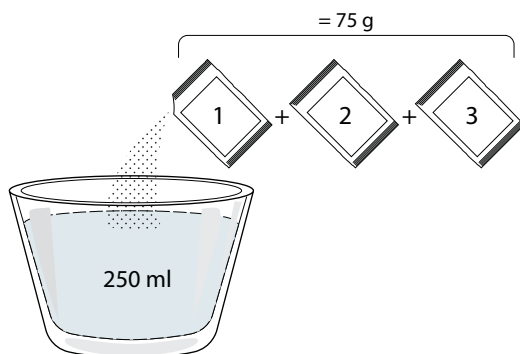
Alvorens de ontkalkingsfase uit te voeren, controleert het apparaat of er nog restwater in de boiler aanwezig is en moet er indien nodig een aftapcyclus worden uitgevoerd. In dit geval moet u de lade legen na de aftapcyclus, voordat u verdergaat met de ontkalkingsfase.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 30 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer: "WATER IS HEET".

» FASE 1/2: ONTKALKEN (70 MIN)

Wanneer de display <VOEG 0,25 L OPLOSSING TOE> toont, giet dan de ontkalkingsoplossing in de lade. Om de beste ontkalkingsresultaten te verkrijgen raden we aan om de tank te vullen met een oplossing van 75 g van het specifieke WPRO-product en 250 ml drinkwater. WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de Consumentenservice of met (www.whirlpool.eu).

Whirlpool wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door het gebruik van andere, op de markt te verkrijgen reinigingsmiddelen.



Zodra de ontkalkingsoplossing in de lade is gegoten, drukt u op om het ontkalkingsproces te starten. Tijdens de ontkalkingsfasen hoeft u niet voor het

apparaat te blijven. Nadat elke fase is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende fase.

Zodra de ontkalking helemaal uitgevoerd is, moet de boiler leeggemaakt worden: de ontkalkingsoplossing die tijdens deze fase is gebruikt, wordt in de uittrekbare lade gegoten.

» FASE 2/2: SPOELEN (30 MIN.)

Om de ontkalkingsresten uit de lade het stoomcircuit te verwijderen voert u de spoelcyclus uit. Als op het scherm <0,25 L WATER TOEVOEGEN> verschijnt, vult u de tank met 0,25 L drinkwater en drukt u op om de spoeling te starten. Zet de oven niet uit voordat alle stappen van de functie helemaal zijn uitgevoerd.

Let op: Indien nodig kan het systeem worden gevraagd om de lade leeg te maken en deze handeling te herhalen.

Wanneer de ontkalkingsprocedure is voltooid, wordt aanbevolen de holte te drogen van mogelijke waterresten. Daarna kunnen alle stoomfuncties gebruikt worden.

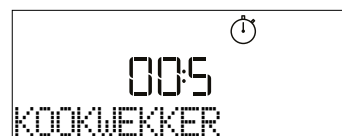
Let op: Tijdens de ontkalkingscyclus kan mogelijk wat lawaai hoorbaar zijn omdat de ovenpompen worden geactiveerd om een optimale ontkalking te garanderen.

Zodra de onderhoudscyclus is gestart, mag u de lade niet verwijderen, tenzij het apparaat hierom vraagt.

Let op: Nadat de ketel gevuld is met de ontkalkingsoplossing en het display "ONTKALKEN FASE 1/2" weergeeft, mag de cyclus niet worden onderbroken, anders moet de hele ontkalkingscyclus worden herhaald voordat de stoomfunctie kan worden gebruikt.

. KOOKWEKKER

Drukt u op om de functie in te schakelen. Drukt u op of om de gewenste duur in te stellen en drukt dan op om de kookwekker in te schakelen.



U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in.

De minutenwaarneming kan ook worden geactiveerd wanneer een functie actief is.

De kookwekker gaat door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.


Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram wordt weergegeven). De wekker telt op de achtergrond verder af. Als u de kookwekker wilt bewerken, drukt u op het pictogram en stelt u de tijd in met de toetsen of pictogram.

Als u de kookwekker wilt annuleren, drukt u op het pictogram en selecteert u vervolgens totdat de weergegeven tijd "--:--" is. Drukt u op om te bevestigen.

VERGRENDING

Om het toetsenbord te vergrendelen, houdt u <<< minstens vijf seconden ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door op  te drukken **DE GAARTHERMOMETER GEBRUIKEN (INDIEN AANWEZIG)**

Met de gaarthermometer kan de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding van verschillende soorten voedsel worden gemeten zo dat u er zeker van bent dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt.

Zodra u de gaarthermomter heeft ingebracht, is een signaal hoorbaar en "Therm. Actief" verschijnt op het display.

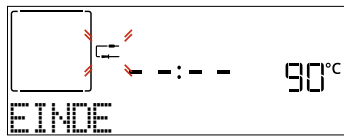


Selecteer de door u gewenste functie uit de compatibele functies (Conventioneel, Turbohetelucht, Convectiebakken, Turbogrill, Eco hete lucht, Maxi bereiding, 6th Sense-functies): Het display vraagt om de doeltemperatuur van de gaarthermometer in te stellen: Druk op + of - om deze in te stellen en druk op ✓ om de volgende bereidingsparameters in te stellen.

Aangezien de bereiding geprogrammeerd is om te beëindigen zodra de gewenste temperatuur is bereikt, is het niet mogelijk om de bereidingstijd of een specifieke eindtijd voor de bereiding in te stellen. Het licht blijft branden tot de gaarthermometer wordt verwijderd.

Als de gaarthermometer wordt verwijderd tijdens de bereiding, wordt de bereiding verder uitgevoerd op de traditionele wijze (zonder tijdstelling).

Er is een signaal te horen en de display toont wanneer de gaarthermometer de gewenste temperatuur bereikt heeft.



Let op: Om de instellingen later te wijzigen, drukt u op + of - voor de temperatuur van de sonde of druk op <<< voor andere instellingen. Een hoorbaar signaal en een bericht melden u of het gebruik van de gaarthermometer niet compatibel is met de uitgevoerde actie. Als dat het geval is, verwijdert u de gaarthermometer.

Plaats het voedsel in de oven en sluit de stekker aan door deze in de aansluiting aan de rechterkant van de ovenruimte te steken.

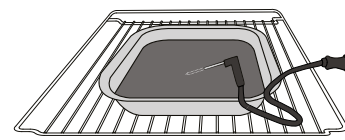
De kabel is licht buigbaar en kan naar behoefte worden gebogen om de sonde op de meest effectieve manier in de verschillende soorten voedsel te steken. Zorg ervoor dat de kabel het bovenste verwarmingselement niet aanraakt tijdens de bereiding.

VLEES: Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen. Voor gevogelte, de thermometer in het midden van de borst steken en holle plekken vermijden.

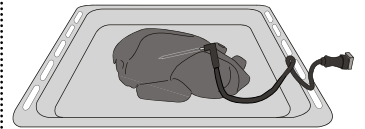
VIS (heel): Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.

BAKWERK EN PASTA: Steek de punt diep in het deeg door de kabel te buigen voor de ideale sondehoek.

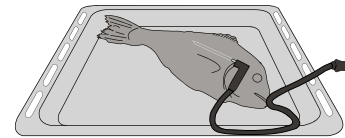
Het is vereist om de compatibele 6th Sense functies te gebruiken om een sondegeregelde bereiding voor deze soorten voedsel uit te voeren. Als u de sonde gebruikt bij bereidingen met de 6th Sense-functies, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.



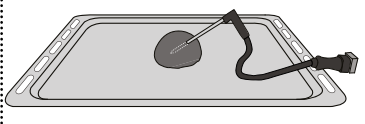
Lasagne



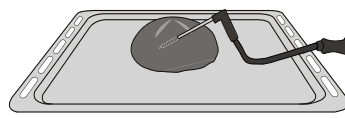
Hele kip



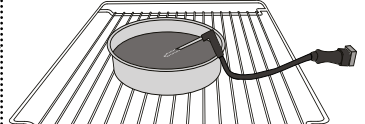
Vis



Broodjes



Groot brood



Taart

. OPMERKINGEN

- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Plaats geen zware gewichten op de deur en houd de deur niet vast.
- Door de hogere temperatuur van de pizzacyclus wordt een iets hoger geluid van de koelventilator verwacht.

NUTTIGE TIPS

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend. De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Turbohetelucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende roosters. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

VLEES

U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het te bereiden vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Houd er rekening mee dat er tijdens dit proces stoom kan ontstaan. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere plaathoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur. Open de deur voorzichtig want er kan stoom naar buiten komen.

Geadviseerd wordt om een druippan met een halve liter kraanwater direct onder het rooster waarop u het voedsel hebt gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

GEBAK

Bak fijn gebak met de conventionele functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere plaathoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.

Om te controleren of de taart gaar is steekt u een houten prikker in het midden van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.




























































Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.

Als het gebak "opzwellt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.






Gebruik, voor taarten met vochtige vulling of bovenlaag (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "Convectiebakken". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkrumelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.
























RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.






CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN		HOEEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGS-NIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES		
LASAGNE	Lasagne	0,5 - 3 kg*	-	0	-	 		
VLEES	Biefstuk	Braadstuk 	0,6 - 2 kg*	0	0	-	 	
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	 	
	Varkensvlees	Braadstuk - Langzame garing	0,6 - 2 kg*	0	-	-	 	
		Braadstuk 	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	 	
		Schenkel 	0,5 - 2,0 kg*	-	0	-	 	
	VLEES	Kalfsvlees 	Worsten & Saucijzen	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	 
			Braadstuk 	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	 
		Lamsvlees	Braadstuk 	0,6 - 2,5 kg*	0	0	-	 
			Poot 	0,5 - 2,0 kg*	0	0	-	 
		Gevogelte	Gebraden kip 	0,6 - 3 kg*	-	0	-	 
Heel, gevuld * 			0,6 - 3 kg*	-	0	-	 	
Filet & borst			1 - 5 cm	-	-	2/3	 	
Hele kalkoen	0,6 - 3 kg*		-	0	-	 		
VIS	Filets	Kebab	een rooster	-	-	1/2	 	
		Filets bevroren	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 	
GROENTEN	Geroosterde groenten	Gebakken aardappelen	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	 	
		Gevulde groenten	0,1 - 0,5 kg/ stuk	-	-	-	 	
		Geroosterde groenten	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	 	
	Gegratineerde groenten	Aardappelgratin	één schaal	-	-	-	 	
		Tomatengratin	één schaal	-	-	-	 	
		Paprikagratin	één schaal	-	-	-	 	
		Broccoligratin	één schaal	-	-	-	 	
		Bloemkoolgratin	één schaal	-	-	-	 	
	Groentegratin	één schaal	-	-	-	 		

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES					
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Voedselsonde

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN		HOEEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGS-NIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES			
HARTIGE BAKWAREN	Hartige taart		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2 		
	Brood	Broodjes 	60 - 150 g [per stuk]*	-	-	-	3 		
		Brood 	400 - 600 g [per stuk]	-	-	-	2  		
		Groot brood 	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	2 		
		Baguettes 	200 - 300 g [per stuk]*	-	-	-	3 		
	Pizza	Ronde pizza		rond	-	-	-	2 	
		Dikke pizza		plaat	-	-	-	2 	
		Pizza, bevroren	1 laag*			-	-	-	2 
			2 lagen*			-	-	-	4  1 
			3 lagen*			-	-	-	5  3  1 
4 lagen*				-	-	-	5  4  2  1 		
ZOETE BAKSELS	Luchtige cake		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2  		
	Koekjes		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3 		
	Soezen		één schaal *	-	-	-	3 		
	Taart		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 		
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 		
	Fruitcake		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2  		

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES					
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Voedselonde



BEREIDINGSTABEL AIR FRY




















	RECEPT	FUNCTIE	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
BEVROREN VOEDSEL	Diepvriesfrites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	
	Bevroren kipnuggets		500 g	Ja	200	15 - 20	
	Vissticks		500 g	Ja	220	15 - 20	
	Uienringen		500 g	Ja	200	15 - 20	
GROENTEN	Vers gepaneerde courgette		400 g	Ja	200	15 - 20	
	Zelfgemaakte frietjes		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	
	Gemengde groenten		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	
VLEES EN VIS	Kippenborst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	
	Kippenvleugeltjes		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	
	Gepaneerde kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	
	Visfilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	

Om vers of zelfgemaakt voedsel te bereiden, smeert u een dun laagje olie op het oppervlak van het voedsel.
Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te garanderen, mengt u het voedsel halverwege de aanbevolen kooktijd.

FUNCTIES	 Air Fry		
ACCESSOIRES	 Air fry-lade	 Opvangbak of ovenschaal op rooster	 Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster



BEREIDINGSTABEL HETELUCHT + STOOM

RECEPT	STOOMNIVEAU*	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Shortbread / Koekjes	1	JA	140 - 150	35 - 55	
Klein gebak / Muffin	1	JA	160 - 170	30 - 40	
Luchtig gebak	1	JA	170 - 180	40 - 60	
Luchtige cake	1	JA	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	1	JA	200 - 220	20 - 40	
Heel brood	1	JA	170 - 180	70 - 100	
Klein brood	1	JA	200 - 220	30 - 50	
Baguette	1	JA	200 - 220	30 - 50	
Gebakken aardappeltjes	2	JA	200 - 220	50 - 70	
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	2	JA	180 - 200	60 - 100	
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees (stukken)	2	JA	160 - 180	60 - 80	
Rosbief rosé 1 kg	2	JA	200 - 220	40 - 50	
Rosbief rosé 2 kg	2	JA	200	55 - 65	
Lamsbout	2	JA	180 - 200	65 - 75	
Gestoofde varkensschenkel	2	JA	160 - 180	85 - 100	
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	2	JA	200 - 220	50 - 70	
Kip / parelhoen / eend (stukken)	2	JA	200 - 220	55 - 65	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	2	JA	180 - 200	25 - 40	
Visfilet	3	JA	180 - 200	15 - 30	

*In het geval dat de functie stoom automatisch wordt geselecteerd, moet deze correlatie worden overgeslagen. De oven selecteert automatisch het beste stoomniveau voor de geselecteerde temperatuur.

ACCESSOIRES		
	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	30 - 90	
Koekjes		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	310	7 - 12	
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	

FUNCTIES								ECO	
	Conventioneel	Hetelucht	Convectie- bakken	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco- programma	Pizza
ACCESSOIRES									
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water				

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / puddinkjes / pasta uit de oven / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilets / moten vis		-	2 (medium)	20 - 30 **	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Medium - hoog)	15 - 30 **	5 4
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (medium)	55 - 70 ***	2 1
Lamsbout / schenkel		-	2 (medium)	60 - 90 ***	3
Gebakken aardappeltjes		-	2 (medium)	35 - 55 ***	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Koekjes	COOK Koekjes	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Taarten	COOK Taarten	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Ronde pizza	COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	COOK Menu	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Vis en groenten		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Gevulde braadstukken	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Geschatte tijdsduur: gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

*** Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

FUNCTIES						XL	COOK	ECO	
	Conventioneel	Hetelucht	Convectie- bakken	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco- programma	Pizza
ACCESSOIRES									
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water				

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten.

Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend.

De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken.

Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.
- Activeer de functie "Smart Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken. (Alleen bij enkele modellen).
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd. Reinig de voedingsthermometer en gaarthermometer (indien aanwezig) niet in de vaatwasser. De Air Fry-lade (indien aanwezig) is vaatwasserbestendig.

ONDERHOUD WATERLADE

Voorzichtig: De waterlade is niet vaatwasserbestendig; risico op schade!

Aan het einde van elke bereidingscyclus met stoom voert de oven na ongeveer 30 minuten automatisch een afvoercyclus uit die ongeveer een minuut duurt, waardoor al het water in het systeem naar de uittrekbare lade wordt afgevoerd.

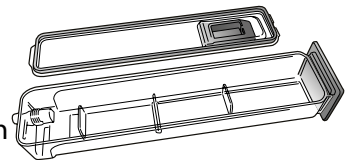
Opmerking: Laat het water niet langer dan 2 dagen in het systeem staan.

Om het water binnenin volledig te verwijderen of de interne oppervlakken te reinigen, kunt u de waterlade openen:



1. Duw de achterste klep naar boven om het deksel van de waterlade te verwijderen.

2. Als het schoonmaken klaar is, kunt u de lade sluiten door de twee voorste flappen in de voorste openingen te steken en de achterkant naar beneden te duwen.



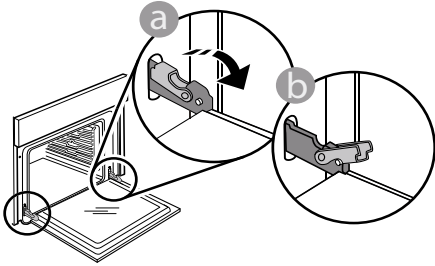
Gebruik alleen water op kamertemperatuur om de waterlade te vullen: heet water kan de werking van het stoomsysteem beïnvloeden. Gebruik alleen drinkwater.

BOILER

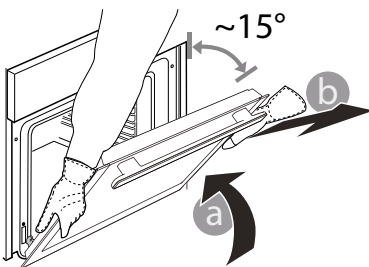
Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen over de tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken. Nadat de stoomfuncties lange tijd niet zijn gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus in te schakelen met een lege oven en de tank helemaal te vullen.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn .

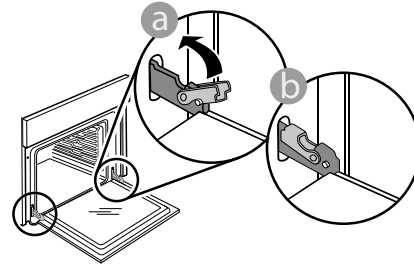


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet - niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

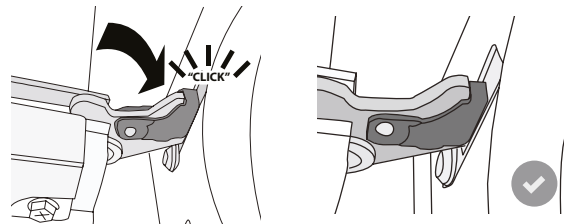


3. Monteer de deur terug door deze naar de oven te duwen, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten..

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Druk zachtjes om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

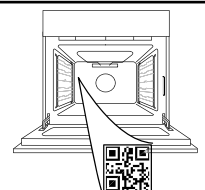
Neem voor het vervangen van de lamp contact op met de aftersales.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het getal na de letter 'F'.
Een 6th Sense kookfunctie eindigt zonder aftellen. De bereiding eindigt voor het einde van het aftellen.	Hoeveelheid voedsel die afwijkt van de aanbevolen hoeveelheid. Deur open tijdens het bereiden.	Doe de deur open en controleer of het voedsel gaar is. Voltooi indien nodig de bereiding door een traditionele functie te selecteren.
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het licht gaat uit.	"ECO" modus is "Aan".	Open "ECO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
De deur sluit niet goed.	De veiligheidsvergrendelingen staan in de verkeerde positie.	Zorg ervoor dat de veiligheidsvergrendelingen in de juiste positie staan, volgens de instructies voor het verwijderen en opnieuw plaatsen van de deur in de paragraaf "Reinigen en onderhoud".
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open "VERMOGEN" in "INSTELLINGEN" en selecteer "LAAG".
Kookcyclus met thermometer beëindigd zonder duidelijke oorzaak of fout F3E3 wordt afgedrukt op het scherm	Gaarthermometer is niet goed aangesloten	Controleer de aansluiting van de gaarthermometer

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- Via de QR-code op het product
- Bezoek onze website docs.whirlpool.eu
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



Whirlpool

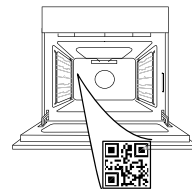


400011726133


**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA
WHIRLPOOL**

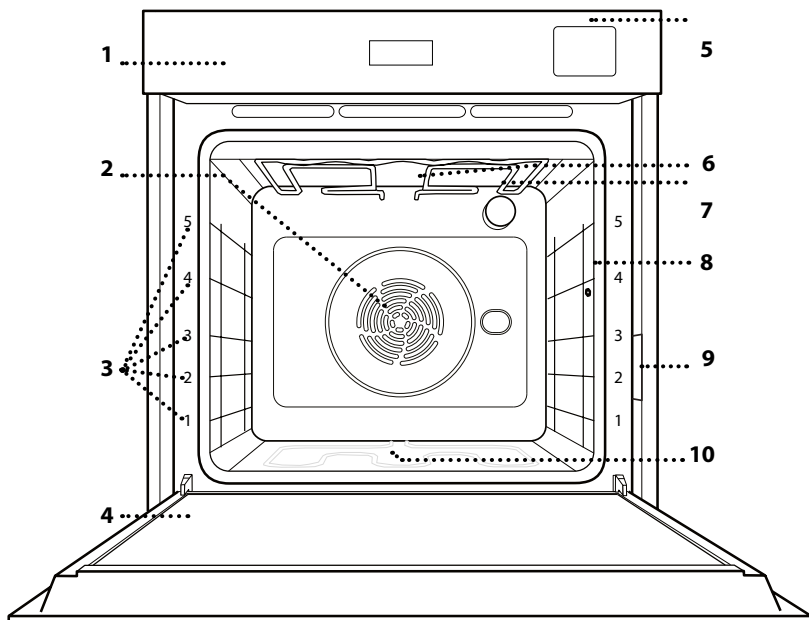
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi www.whirlpool.eu/register

**SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM
UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE
INFORMACIJA**



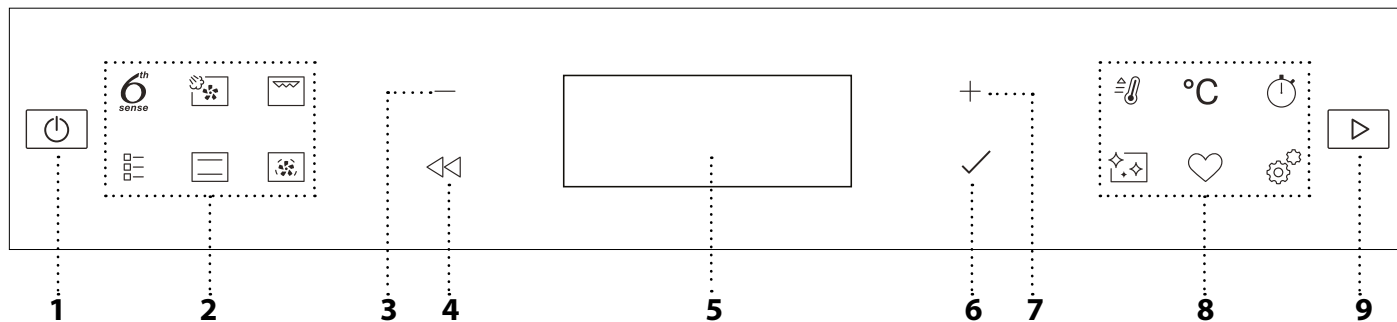
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



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

UPRAVLJAČKA PLOČA


1. UKLJ / ISKLJ

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije.

**2. IZRAVAN PRISTUP
FUNKCIJAMA**

Za brz pristup funkcijama i izborniku.

3. GUMB ZA KRETANJE MINUS

Za pregledavanje izbornika i smanjenje postavki ili vrijednosti funkcije.

4. NATRAG

Za povratak na prethodni zaslon. Tijekom kuhanja omogućava promjenu postavki.

5. ZASLON
6. POTVRDA

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrijednosti.

7. GUMB ZA KRETANJE PLUS

Za pregledavanje izbornika i povećanje postavki ili vrijednosti funkcije.

**8. IZRAVAN PRISTUP
OPCIJAMA/FUNKCIJAMA**

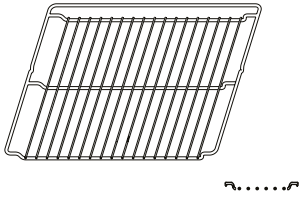
Za brz pristup funkcijama, trajanju, postavkama i omiljenim programima.

9. START

Za pokretanje funkcije pomoću određenih ili osnovnih postavki.

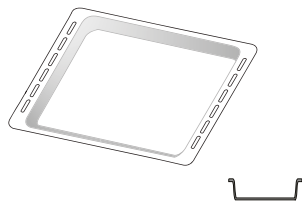
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



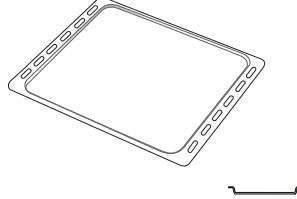
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



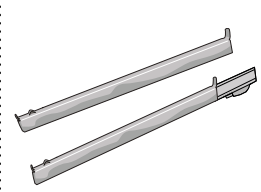
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



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

KLIZNE VODILICE*



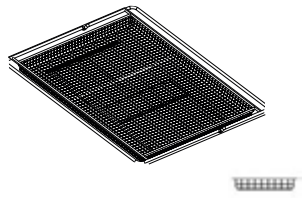
Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

SONDA ZA NAMIRNICE



Za tačno mjerenje temperature unutar hrane tijekom pečenja. Zahvaljujući čvrstoj podlozi, može se koristiti za meso i ribu, ali i za kruh, kolače i peciva.

POSUDA AIR FRY (ZA PRŽENJE NA ZRAKU)*



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

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

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti. Obratite se postprodajnoj službi za narudžbe i informacije.

* Dostupno samo na određenim modelima

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

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

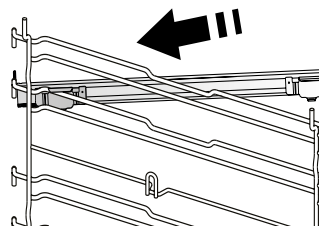
Ostali dodatni pribor kao što je plitica za prikupljanje sokova i plitica za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

• Za uklanjanje vodilica rešetki, podignite ih i izvucite donje dijelove iz ležišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.

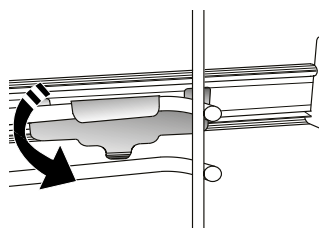
• Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za kuhanje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA



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

Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj.



Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.

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

FUNKCIJE



Ona omogućuje potpuno automatsko kuhanje svih vrsta namirnica (lasagne, meso, riba, povrće, kolači i torte, slani kolači, kruh, pizza). Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja.



STERAM + AIR (RUČNA PARA)

Ova vam funkcija omogućuje, kombinacijom značajki pare i kruženja zraka, kuhanje hrskavih jela zapečenih izvana koja su istovremeno mekana i sočna. Za najbolje moguće rezultate, preporučujemo Vam RAZINU 3 pare za ribu, RAZINU 2 za meso i RAZINU 1 za kruh i deserte. Za više informacija o ciklusima ručnog kuhanja s prisilnom ventilacijom + parom pogledajte tablicu kuhanja „Ručna para“.



GRILL

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



KLASIČNE FUNKCIJE

• KONV. PEČENJE

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

• COOK4

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na četiri razine. Ova se funkcija može upotrebljavati za pečenje kolačića, torti, okruglih pizza (i smrznutih) i za pripremu cijelih obroka. Pratite tablicu pečenja da biste dobili najbolje rezultate.

• TURBO GRILL

Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

• PEČENJE ZAMRZ.

Funkcija automatski odabire idealnu temperaturu pečenja i način za 5 različitih vrsta gotovih smrznutih jela. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

• POSEBNE FUNKCIJE

» PIZZA

Ova vam funkcija omogućuje izradu izvrsne domaće pizze za manje od 10 minuta, kao u restoranu.

Namjenski ciklus kuhanja radi na temperaturi iznad 300 stupnjeva Celzijusa, čineći pizzu mekanom iznutra, hrskavom na rubovima i savršeno ravnomjerno zapečenom.

Kombinacijom ove funkcije s dodatkom Pizza Stone WPro i zagrijavanjem od 30 minuta možete ispeći pizzu za 5-8 minuta.

(Za narudžbe i informacije obratite se službi postprodaje ili www.whirlpool.eu)

» AIR FRY

Ova funkcija omogućava pripremu prženih krumpira, pilećih dijelova i puno više toga uz manje ulja, ali uz dobivanje ukusne hrskavosti. Grijači se elementi uključuju da bi ispravno zagrijali unutrašnjost dok ventilator pokreće kruženje vrućeg zraka. Najbolji se rezultati postižu isključivo uz upotrebu plitice Air Fry (prženje na zraku) (isporučuje se s određenim modelima). Namirnice stavite u pliticu Air Fry (prženje na zraku) u jednom sloju i pratite upute iz tablice za prženje na zraku da biste postigli najbolje rezultate. Izbjegavajte upotrebljavati više od jedne plitice da biste spriječili neujednačeno prženje.

» DIZANJE TIJESTA

Za optimalno dizanje slatkih i slanih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.

» DRŽANJE TOPLIM

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.

» ODMRZAVANJE

Za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednju rešetku. Ostavite hranu u njezinom pakiranju kako biste spriječili da se isuši izvana.

» CIKLUS ECO

Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Prilikom upotrebe Eco ciklus funkcije svjetlo će ostati isključeno tijekom kuhanja. Za upotrebu Eco ciklus funkcije, koja optimira potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.

» MAXI KUHANJE

Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučuje se okretati meso tijekom pečenja, da bi s obje strane jednako potamnilo. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši.



KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



KRUŽENJE ZRAKA

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



BRZO ZAGRIJAVANJE

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.



MJERAČ VREMENA

Za praćenje vremena bez uključivanja funkcije.



ČIŠĆENJE

• PIROLITIČKO

Za uklanjanje prskanja od kuhanja upotrebom ciklusa na vrlo visokoj temperaturi. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: puni ciklus (Pirolitičko) i kraći ciklus (Pirol. eko). Za najbolje rezultate čišćenja, preporučujemo upotrebu punog ciklusa.

• SMARTCLEAN

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ulijte 200 ml vode na dno pećnice i uključite funkciju samo kada je pećnica hladna.

• UKLANJ. KAMENCA

Za uklanjanje naslaga kamenca iz kotla. Preporučujemo da ovu funkciju upotrebljavate u redovitim intervalima. Ako to ne napravite, na zaslonu će se pojaviti poruka koja Vas podsjeća da trebate očistiti pećnicu.



OMILJENI

Za pronalaženja popisa 10 omiljenih funkcija.



POSTAVKE

Za podešavanje postavki pećnice. Kada je uključen način rada „EKO“, svjetlina zaslona smanjit će se nakon nekoliko sekundi kako bi se uštedjela energija i svjetlo će se isključiti nakon 1 minute. On se ponovno automatski uključuje kada god se pritisne neki od gumba. Kada je uključen način rada „DEMO“, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Taj način rada isključite tako da pristupite funkciji „DEMO“ na izborniku „POSTAVKE“ i odaberete isključivanje „Off“. Odabirom „FACTORY RESET“ (Tvor. postavlj.) proizvod se isključuje i vraća se na prvo uključivanje. Sve će se postavke izbrisati.


PRVA UPOTREBA

1. ODABERITE JEZIK

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



Pritisnite $+$ ili $-$ za pregled popisa raspoloživih jezika i odaberite željeni jezik. Pritisnite \checkmark 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 „High“ (Visoko) ili 13 „Low“ (Nisko) i pritisnite \checkmark za potvrdu.

3. POSTAVITE VRIJEME



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



Pritisnite $+$ ili $-$ za postavljanje sata i pritisnite \checkmark : Na zaslonu će treptati dvije znamenke za minute. Pritisnite $+$ ili $-$ za postavljanje minuta i pritisnite \checkmark 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 \checkmark 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 \checkmark 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

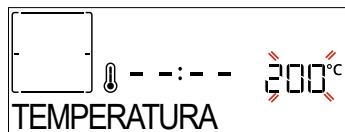
1. ODABERITE FUNKCIJU

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 \checkmark 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 \lll možete ponovno promijeniti prethodnu postavku.

TEMPERATURA/GRILL RAZINA/NIVO PARE



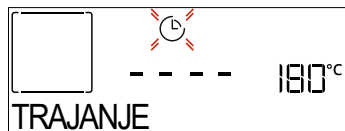
Kada vrijednost treperi na zaslonu pritisnite $+$ ili $-$ kako biste je promijenili i zatim pritisnite \checkmark za potvrdu te nastavite s ostalim postavkama (ako je moguće).



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 $-$ za podešavanje potrebnog trajanja kuhanja i zatim pritisnite \checkmark za potvrdu. Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite \checkmark ili  za potvrdu i pokretanje funkcije. Ako se odabere ovaj način rada tada se ne može programirati odgoda pokretanja.


Napomena: Vrijeme kuhanja koje je postavljeno možete prilagoditi za vrijeme kuhanja pritiskom na : pritisnite $+$ ili $-$ da biste odabrali željeni ciklus, zatim pritisnite \checkmark za potvrdu.

VRIJEME ZAVRŠET. (ODGODA POKRETANJA)

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



Upotrijebite $+$ ili $-$ za postavljanje željenog vremena završetka kuhanja i pritisnite \checkmark za potvrdu i pokretanje funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena kako bi kuhanje završilo u vrijeme koje ste postavili.

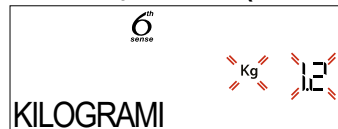
Napomena: Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu, što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja. Tijekom vremena čekanja možete pritisnuti $+$ ili $-$ za izmjenu programiranog vremena završetka ili pritisnite \lll za promjenu drugih postavki. Pritiskom na , a kako bi se prikazale informacije, moguće je prebacivati između vremena završetka i trajanja.

. 6TH SENSE

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

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

TEŽINA / VISINA (SLOJEVI OKRUGLE PLITICE)




Kako biste ispravno postavili funkciju, slijedite indikacije na zaslonu, kada se to od Vas zatraži, i pritisnite $+$ ili $-$ za postavljanje željene vrijednosti, a zatim pritisnite \checkmark za potvrdu.

STUPANJ PRIPREME / ZAPEČENA KORICA

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



Kada se zatraži, pritisnite $+$ ili $-$ da biste odabrali željenu razinu u rasponu od slabije pečeno (-1) do dobro pečeno (+1). Pritisnite \checkmark ili  za potvrdu i pokretanje funkcije.

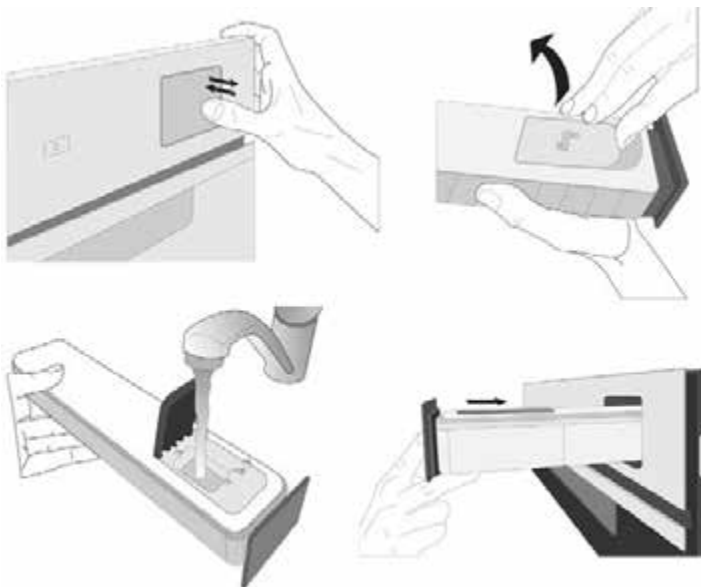
Na isti način, kada je to dopušteno, u nekim funkcijama 6th Sense može se namjestiti jačina kojom će se jelo zapeći između male (-1) i velike (+1).

. KUHANJE S PAREM

Odabirom funkcije „Para” ili „Kruženje Zraka + para” u izborniku Ručne funkcije ili jednog od nekoliko posebnih recepata za 6th Sense, mogu se kuhati sve vrste namirnica zahvaljujući upotrebi pare. Para se brže o ravnomjernije širi kroz namirnice u usporedbi s vrućim zrakom koji se upotrebljava u uobičajenim ili konvekcijskim funkcijama: time se smanjuje vrijeme kuhanja, u namirnicama se zaključavaju važne hranjive tvari i osigurava ostvarivanje izvrsnih, uistinu ukusnih rezultata sa svim vašim receptima. Za vrijeme cijelog trajanja kuhanja parom vrata pećnice moraju biti zatvorena.

Da biste kuhali parom, kotao u pećnici potrebno je napuniti vodom s pomoću izvlačive ladice na upravljačkoj ploči.

Kada Vam se na zaslonu pojavi poruka „DODAJ VODU“, izvucite ladicu, otvorite poklopac ladice i napunite je vodom do razine koja se traži na zaslonu. Ladicu zatvorite tako da je pažljivo gurate prema ploči dok se ne zatvori do kraja. Nakon umetanja ladice pritisnite START za nastavak ciklusa kuhanja. Ladica uvijek mora biti zatvorena, osim prilikom punjenja vodom.



Nakon prvog punjenja, a u slučaju duljih ciklusa kuhanja, kad nestane vode, potrebno ju je ponovno dodati da bi ciklus mogao završiti: pećnica će to zatražiti ako bi bilo potrebno.

3. POKRETANJE FUNKCIJE

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

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

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

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka. Možete odabrati drugu funkciju ili pričekati potpuno hlađenje.

4. ZAGRIJAVANJE

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



Po završetku te faze oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu tražeći da se „DODAJ NAMIRNICE“. Tada

otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnite kuhanje pritiskom na ili .

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

Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja.

Temperaturu koju želite doseći u pećnici uvijek možete promijeniti pomoću $+$ ili $-$.

5. OKRETANJE ILI PROVJERA NAMIRNICA

Neke funkcije 6th Sense iziskuju okretanje namirnica tijekom kuhanja.



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

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

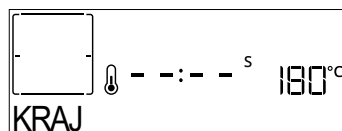


Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti. Provjerite hranu, zatvorite vrata i pritisnite ili za nastavak kuhanja.

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

6. KRAJ KUHANJA

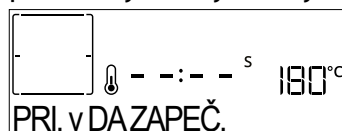
Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.



Pritisnite za nastavak pečenja u ručnom načinu rada (bez vremenskog ograničenja) ili pritisnite $+$ da biste produljili vrijeme pečenja postavljajući novo trajanje. U oba slučaju zadržat će se postavke kuhanja.

ZAPEČENA KORICA

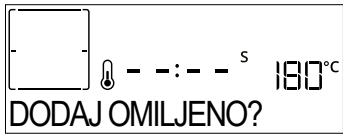
Neke funkcije pećnice omogućuju van da zapečete površinu jela uključivanjem grilla kada pečenje završi.



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

. OMILJENI

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



Ako funkciju želite spremati kao omiljenu i spremati trenutačne postavke za buduću upotrebu, pritisnite ✓, u protivnom, zanemarite ih pritiskom na <<.

Nakon što se pritisne ✓, pritisnite + ili - da biste odabrali položaj broja, pa pritisnite ✓ za potvrdu.

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

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



Pritisnite + ili - da biste odabrali funkciju, potvrdite pritiskom na ✓ i zatim pritisnite > da biste uključili.

. ČIŠĆENJE

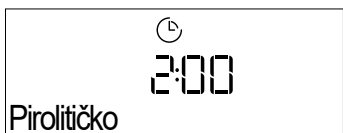
• PIROLITIČKO

Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro.

Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom i nakon rada ciklusa Pyro (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači).

Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja. Za optimalno čišćenje najtvrdokorniju nečistoću uklonite vlažnom spužvom prije uporabe funkcije Pyro. Preporučujemo da funkciju Pyro primjenjujete samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom kuhanja.

Pritisnite ✨ da bi se na zaslonu prikazalo „Pyro“.



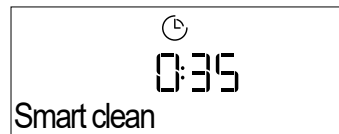
Pritisnite + ili - da biste odabrali željeni ciklus, zatim pritisnite ✓ za potvrdu. Kada se ciklus odabere, prema želji, pritisnite + ili - za postavljanje vremena završetka (pokretanje odgode), zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

Očistite vrata i uklonite sav pribor kao što je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite > kad je gotovo: pećnica će započeti ciklus samočišćenja, a vrata se automatski zaključavaju: na zaslonu se prikazuje poruka upozorenja zajedno s odbrojanjem koje označava stanje ciklusa u tijeku.

Kada ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na prihvatljivu sigurnu razinu.

• SMARTCLEAN

Pritisnite ✨ da bi se na zaslonu prikazalo „Smart Clean“ (Pametno čišćenje)..



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

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

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

. ISPUŠTANJE

Funkcija ispuštanja omogućuje da se voda ispusti kako bi se spriječilo nakupljanje u kotlu. Proizvod je razvijen da bi se automatski pokrenuo ciklus ispuštanja kad se kuhanje prekine/završi.

Približno 30 min po prekidu/završetku kuhanja, pećnica automatski prazni sustav, premještajući preostalu vodu u ladicu (pazite da ladicu ne vadite nakon kuhanja). Kad se završi, ladica se može izvaditi i isprazniti. Preporučujemo da ispraznite ladicu čim se ispuštanje završi.

.UKL. KAMENCA

Ta posebna funkcija koja se uključuje u redovitim intervalima, omogućuje vam da održavate najbolje uvjete rada za sustav pare. Nakon pokretanja funkcije, pratite sve korake na zaslonu. Cijela funkcija u prosjeku traje oko 140 minuta.

Korisnik može u bilo kojem trenutku pokrenuti uklanjanje kamenca iz izbornika za čišćenje.

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

PORUKA „DESCALE“ (Uklonite kamenac)	ZNAČENJE
<PREPORUČENO UKLANJANJE KAMENCA> Javlja se nakon približno 15 sati ciklusa rada s parom*	Preporučuje se provesti ciklus uklanjanja kamenca.
<POTREBNO UKLANJANJE KAMENCA> Javlja se nakon približno 20 sati ciklusa rada s parom*	Uklanjanje kamenca je obave- zno. Nije moguće pokrenuti ciklus kuhanja na pari ako se ne obavi ciklus uklanjanja kamenca.

*ako je zadana vrijednost (4 - tvrda) razine tvrdoće vode.

Broj sati ciklusa pare koji mora proći prije no što se prikažu poruke o uklanjanju kamenca ovisi o razini tvrdoće vode koja je postavljena na uređaju.

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

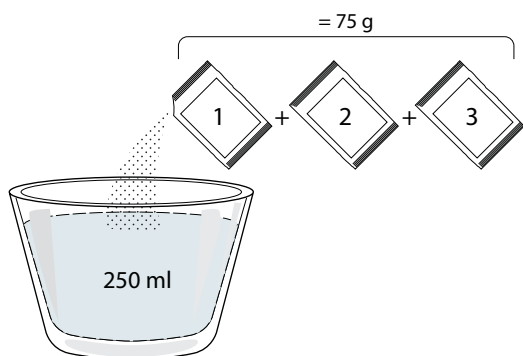
Prije pokretanja faze uklanjanja kamenca, uređaj će provjeriti ima li preostale vode u kotlu i obaviti ciklus ispuštanja, ako je potrebno. U tom slučaju, morat ćete isprazniti ladicu nakon ciklusa ispuštanja, a prije no što nastavite s fazom uklanjanja kamenca.

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

» FAZA 1/2: UKL. KAMENCA (70 MIN)

Kada se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (Dodaj 0,25 l otopine), ulijte otopinu za uklanjanje kamenca u ladicu. Najbolje rezultate u uklanjanju kamenca dobit ćete ako spremnik napunite otopinom od 75 g posebnog proizvoda WPRO i 250 ml pitke vode. Sredstvo za uklanjanje kamenca WPRO profesionalni je proizvod za održavanje najboljih performansi funkcije pare u pećnici. Za narudžbe i informacije obratite se službi postprodaje ili www.whirlpool.eu.

Whirlpool se ne smatra odgovornim ni za kakva oštećenja prouzročena upotrebom ostalih proizvoda za čišćenje dostupnih na tržištu.



Kada otopinu za uklanjanje 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: ISPIRANJE (30 MIN.)

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

Napomena: Sustav može se zatražiti da ispraznite ladicu i ponovite ovu operaciju.

Preporučuje se, kad završi postupak uklanjanja kamenca, da se unutrašnjost osuši da ne bi u njoj ostalo vode. Tad će se moći upotrebljavati sve funkcije pare.

Napomena: tijekom ciklusa uklanjanja kamenca može se čuti buka jer se pumpe pećnice uključuju da bi se osigurala optimalna učinkovitost uklanjanja kamenca.

Kad započne ciklus održavanja, nemojte vaditi ladicu ako uređaj to ne zatraži.

Napomena: Nakon što se kotao napuni otopinom za uklanjanje kamenca i na zaslonu se prikaže „DESCALING PHASE 1/2 (FAZA 1/2 UKLANJANJA KAMENCA)“, ciklus se ne smije prekidati, inače se cijeli ciklus uklanjanja kamenca mora ponoviti prije nego što se može pokrenuti bilo koja funkcija kuhanja parom.

. MJERAČ VREMENA

Za aktiviranje ove funkcije pritisnite ikonu. Pritisnite ili za postavljanje vremena koje trebate i zatim pritisnite za uključivanje mjerača vremena.



Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal i prikazat će se na zaslonu.

Napomena: Mjerač vremena ne uključuje niti jedan ciklus kuhanja.

Mjerač vremena može se aktivirati i kada je funkcija pokrenuta.

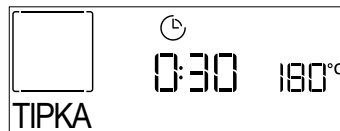
Mjerač će samostalno nastaviti s odbrojavanjem, a da ne ometa samu funkciju.

Tijekom te faze nije moguće prikazati mjerač vremena (prikazuje se samo ikona), koji će u pozadini nastaviti odbrojavati. Za uređivanje mjerača vremena možete pritisnuti ikonu i postaviti vrijeme pomoću ikone ili .

Za poništavanje mjerača vremena pritisnite ikonu , zatim odaberite dok prikazano vrijeme ne bude „---:--“. Pritisnite za potvrdu.

. TIPKA

Za zaključavanje tipkovnice pritisnite i najmanje pet sekundi držite pritisnutim gumb . Isto ponovite za otključavanje tipki.

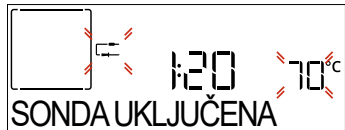


Napomena: Funkcija se može aktivirati i tijekom pripreme jela. Iz sigurnosnih razloga, pećnica se u bilo kojem trenutku može isključiti pritiskom na .

UPOTREBA SONDE ZA HRANU (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Upotreba sonde omogućuje mjerenje temperature u raznim namirnicama tijekom kuhanja kako bi se osiguralo dosezanje optimalne temperature. Temperatura pećnice varira ovisno o odabranoj funkciji, ali je pečenje programirano tako da završava kada se dosegne određena temperatura.

Kada umetnete sondu, uključuje se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje „SONDA UKLJUČENA“.

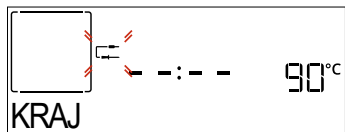


Odaberite željenu funkciju među kompatibilnima (konvencionalno, termoventilacija, konvekcijsko pečenje, turbogrill, eko termoventilacija, maks. kuhanje, funkcije 6th Sense): Zaslom traži postavljanje ciljne temperature sonde: Pritisnite + ili - za postavljanje minuta i pritisnite ✓ za postavljanje sljedećih parametara kuhanja.

Budući da je pečenje programirano tako da završi kada se dosegne tražena temperatura, ne možete postaviti vrijeme pečenja ili određeno vrijeme završetka pečenja. Svjetlo ostaje uključeno sve dok se sonda ne ukloni.

Ako se sonda ukloni tijekom pečenja, ono se nastavlja na tradicionalni način (bez vremenskog ograničenja).

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je sonda temperature dosegla traženu temperaturu.



Napomena: Za naknadnu promjenu postavki pritisnite + ili - za temperaturu sonde ili pritisnite << za ostale postavke. Zvučni signal i poruka javit će vam ako sonda nije kompatibilna s obavljenom radnjom. U tom slučaju uklonite sondu.

Jelo stavite u pećnicu i utikač priključite tako da ga umetnete u utičnicu s desne strane odjeljka za kuhanje pećnice.

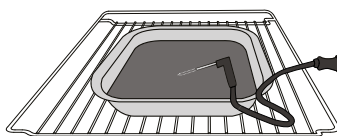
Kabel je polukrut i može se oblikovati prema potrebi za umetanje sonde u različite vrste hrane na najučinkovitiji način. Pazite da kabel ne dodiruje gornji grijač prilikom pečenja.

MESO: Sondu umetnite duboko u meso izbjegavajući kosti i masna područja. Na piletni sondu umetnite po duljini u središte prsa izbjegavajući šuplja područja.

RIBA (cijela): vrh postavite u najdeblji dio izbjegavajući bodlje.

PEČENJE & PASTA: Vrh umetnite duboko u tijesto oblikujući kabel tako da dobijete najbolji kut za sondu.

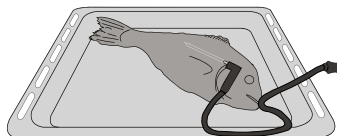
Za kuhanje s pomoću sonde za ove vrste hrane, potrebno je upotrebljavati kompatibilne 6th Sense funkcije. Ako sondu upotrebljavate kada kuhate pomoću funkcija 6th Sense, kuhanje će se automatski zaustaviti kada odabrani recept dosegne idealnu temperaturu u unutrašnjosti a da ne treba postaviti temperaturu pećnice.



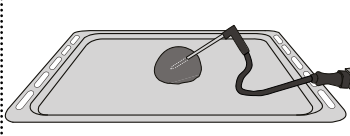
Lazanje



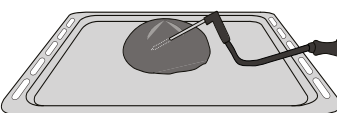
Cijelo pile



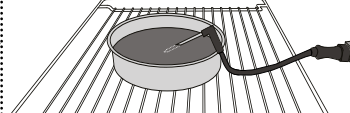
Riba



Kruščići



Velika štruca



Torta

NAPOMENE

- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijском folijom.
- Nemojte po dnu pećnice vući posude i kalupe, to može dovesti do oštećenja emajla.
- Nemojte postavljati teške predmeta na vrata i nemojte se držati za vrata.
- Zbog visoke temperature ciklusa Pizza očekuje se nešto glasnjiji zvuk ventilatora za hlađenje.

KORISNI SAVJETI

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

Tablica prikazuje najbolje funkcije, dodatni pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH JELA

Primjenom funkcije „Kruženje Zraka“ možete istovremeno kuhati različite jela koja zahtijevaju istu temperaturu kuhanja (na primjer: ribu i povrće) na više razina. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme pripreme i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme pripreme.

MESO

Upotrebljavajte bilo koju vrstu plitice za pećnicu ili vatrostalnu posudu koja odgovara veličini komada mesa koji pečete. Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom pečenja. Napominjemo da se tijekom ovog postupka stvara para. Kada je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10 - 15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.

Kad želite roštiljati meso, izaberite komade ravnomjerne debljine radi postizanja ujednačenih rezultata pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja. Kako biste spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da jelo bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja. Pazite prilikom otvaranja vrata zbog izlaza pare.

Preporučujemo da za prikupljanje sokova pečenja postavite posudu za prikupljanje sokova s pola litre vode točno ispod rešetke na kojoj se nalazi jelo. Po potrebi nadopunite.

DESERTI

Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini.

Upotrebljavajte tamne, metalne kalupe i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više razina odaberite funkciju prinudnog strujanja zraka i rasporedite kalupe za kolače cik-cak čime se pospješuje optimalno strujanje vrućeg zraka.

Kako biste provjerili je li kolač pečen, probodite ga drvenom čačalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačalicu, kolač je gotov.

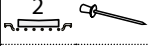

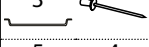
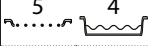
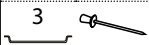

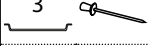

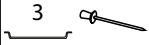
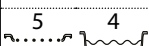

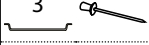

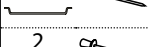

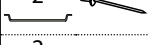

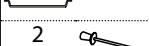

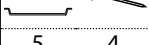
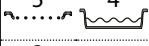
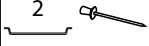
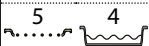
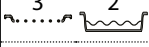
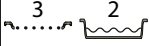









Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.

Ako se jelo „napuše“ tijekom pečenja, sljedeći put upotrijebite nižu temperaturu i razmislite o smanjivanju količine tekućine koju dodajete ili lakše promiješajte smjesu.






Za slastice s vlažnim nadjevom ili preljevima (pita od sira ili voćne pite), koristite funkciju „Konvekcijsko pečenje“. Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili keksa.


































DIZANJE TIJESTA

Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta ovom se funkcijom smanjuje za otprilike jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20 - 25 °C). Vrijeme dizanja tijesta za pizzu iznosi oko jedan sat za 1 kg tijesta.






KATEGORIJE HRANE		KOLIČINA	STUPANJ PRIPREME	ZAPEČENA KORICA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR	
LAZANJE	Lasanje	0,5 - 3 kg *	-	0	-		
MESO	Govedina	Pečenja 	0,6 - 2 kg *	0	-		
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5 	
		Pečenka-sporo kuhanje	0,6 - 2 kg *	0	-		
	Svinjetina	Pečenja 	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	
		Goljenica 	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	
		Kobasice i hrenovke	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	
	Teletina 		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	
	Janjetina	Pečenja 	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	
		But 	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	
	Poultry (perad)	Pečena piletina 	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		Cijelo punjeno 	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		Filet i prsa	1 - 5 cm	-	-	2/3	
		Cijela purica	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		Kebab	jedna rešetka	-	-	1/2	
RIBA	Fileti	0,5 - 3 (cm)	-	-	-		
	Fileti-zamrznuti	0,5 - 3 (cm)	-	-	-		
POVRĆE	Pečeno povrće	Pečeni krumpir	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Punjeno povrće	0,1 - 0,5 kg [svaki]	-	-	-	
		Pečeno povrće	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Gratinirano povrće	Gratinirani krumpir	jedna plitica	-	-	-	
		Gratinirane rajčice	jedna plitica	-	-	-	
		Gratinirane paprike	jedna plitica	-	-	-	
		Gratinirana brokula	jedna plitica	-	-	-	
		Gratinirana cvjetača	jedna plitica	-	-	-	
Gratinirano povrće	jedna plitica	-	-	-			

* Preporučena količina

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje / Plitica za torte / Okrugla plitica za pizzu za pečenje na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Sonda za namirnice

KATEGORIJE HRANE		KOLIČINA	STUPANJ PRIPREME	ZAPEČENA KORICA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR	
SLANA PECIVA	Slana torta	0,8 - 1,2 kg	-	0	-	 2	
	Kruh	Peciva 	60 - 150 g [svaki]*	-	-	-	 3 
		Sendvič kruh 	400 - 600 g [svaki]	-	-	-	 2 
		Velika štruca 	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	 2 
		Bageti 	200 - 300 g [svaki]*	-	-	-	 3 
	Pizza	Okrugla pizza	Okruglo	-	-	-	 2
		Debela pizza	Polica	-	-	-	 2
		Pizza [zamrznuta]	1 sloj*	-	-	-	 2
			2 sloja*	-	-	-	 4  1
			3 sloja*	-	-	-	 5  3  1
4 sloja*	-		-	-	 5  4  2  1		
SLATKA PECIVA	Biskvit	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 2 	
	Kolačići	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	 3	
	Princes krafne	jedna plitica*	-	-	-	 3	
	Pita	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3	
	Štrudla	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3	
	Voćna torta	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 2 	

* Preporučena količina

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje / Plitica za torte / Okrugla plitica za pizzu za pečenje na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Sonda za namirnice



TABLICA ZA PRŽENJE NA ZRAKU

	RECEPT	FUNKCIJA	PREPORUČENA KOLIČINA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
SMRZNUA HRANA	Zamrznuti prženi krumpirići		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	
	Smrznuti pileći medaljoni		500 g	Da	200	15 - 20	
	Ribljji štapići		500 g	Da	220	15 - 20	
	Koluti luka		500 g	Da	200	15 - 20	
POVRĆE	Pohane svježe tikvice		400 g	Da	200	15 - 20	
	Domaći prženi krumpirići		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	
	Miješano povrće		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	
MESO I RIBA	Pileća prsa		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	
	Pileća krilca		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	
	Pohani kotlet		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	
	Ribljji filet		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	




















Za kuhanje svježe ili domaće hrane premažite površinu hrane tankim slojem ulja.

Da bi se postigli ravnomjerni rezultati, promiješajte kad prođe pola preporučenog vremena kuhanja.


FUNKCIJE	 Air Fry		
DODATNI PRIBOR	 Plitica za prženje na zraku	 Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili plitica za pečenje na rešetki



TABLICA KUHANJA NA PARI + ZRAKU

RECEPT	NIVO PARE*	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Kolačići/keksi	1	DA	140 - 150	35 - 55	
Mali kolači/Mufini	1	DA	160 - 170	30 - 40	
Kolači od dizanog tijesta	1	DA	170 - 180	40 - 60	
Biskviti	1	DA	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	1	DA	200 - 220	20 - 40	
Štruca kruha	1	DA	170 - 180	70 - 100	
Mali kruh	1	DA	200 - 220	30 - 50	
Baget	1	DA	200 - 220	30 - 50	
Pečeni krumpir	2	DA	200 - 220	50 - 70	
Janjetina/govedina/svinjetina 1 kg	2	DA	180 - 200	60 - 100	
Teletina/govedina/komadi	2	DA	160 - 180	60 - 80	
Govedina, slabo pečena 1 kg	2	DA	200 - 220	40 - 50	
Govedina, slabo pečena 2 kg	2	DA	200	55 - 65	
Janjeći but	2	DA	180 - 200	65 - 75	
Pirjana svinjska koljenica	2	DA	160 - 180	85 - 100	
Pile/biserka/patka 1 - 1,5 kg	2	DA	200 - 220	50 - 70	
Piletina/biserka/patka (komadi)	2	DA	200 - 220	55 - 65	
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)	2	DA	180 - 200	25 - 40	
Ribljí filet	3	DA	180 - 200	15 - 30	

*U slučaju odabira funkcije Steam Auto, ovu korelaciju morate preskočiti. Pećnica će automatski odabrati najbolju razinu pare koja odgovara odabranoj temperaturi.

DODATNI PRIBOR		
	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili plitica za pečenje na rešetki

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta / Biskviti		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
Nadjevne pite (pita od sira, savijača od jabuka, pita od jabuka)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	30 - 90	
Kolačići		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	
		Da	135	40 - 60	
Mali kolači / muffini		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	40 - 60	
Peciva za princes krafne		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	
		Da	180 - 190	35 - 45 *	
Poljupci		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	
		Da	90	140 - 160 *	
Kruh / Pizza/ Pogača		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	310	7 - 12	
		Da	220 - 240	25 - 50 *	
Zamrznuta pizza		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	
		Da	220 - 240	15 - 30	
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	
		Da	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKCIJE								ECO	
	Tradicionalno	Kruženje Zraka	Konvekcijsko Pečenje	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Ciklus ECO	Pizza
DODATNI PRIBOR									
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode				

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Košarice / hrskavci od lisnatog tijesta		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	
		Da	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / voćne pite / zapečena tjestenina / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		-	170	110 - 150	
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Puretina / guska 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pečena riba / en papillote (file, cijela)		Da	180 - 200	40 - 60	
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 - 200	50 - 60	
Tost		-	3 (visoko)	3 - 6	
File ribe / odresci		-	2 (srednja)	20 - 30 **	
Kobasice / ražnjići / rebarca / pljeskavice		-	2 - 3 (srednja - visoka)	15 - 30 **	
Pečeno pile 1 - 1,3 kg		-	2 (srednja)	55 - 70 ***	
Janjeći but / koljenica		-	2 (srednja)	60 - 90 ***	
Pečeni krumpir		-	2 (srednja)	35 - 55 ***	
Zapečeno povrće		-	3 (visoko)	10 - 25	
Kolačići		Da	135	50 - 70	
Pite		Da	170	50 - 70	
Okrugle pize		Da	210	40 - 60	
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lasagne (razina 3)/ meso (razina 1)		Da	190	40 - 120 *	
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5) / pečeno povrće (razina 4) / lazanje (razina 2) / mesni odresci (razina 1)		Da	190	40 - 120 *	
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100 *	
Meso i krumpiri		Da	200	45 - 100 *	
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 *	
Punjena pečenka	ECO	-	200	80 - 120 *	
Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

** Okrenite hranu na polovici pečenja.

*** Okrenite namirnice na dvije trećine pečenja (po potrebi).

FUNKCIJE								ECO	
	Tradicionalno	Kruženje Zraka	Konvekcijsko Pečenje	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Ciklus ECO	Pizza
DODATNI PRIBOR									
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki		Plitica za sakupljanje sokova/plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje		Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode		

Whirlpool

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

Tablica prikazuje najbolje funkcije, dodatni pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Nemojte upotrebljavati parne čistače.

Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površine 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.
- Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.
- Uključite funkciju „Smart Clean“ za optimalno čišćenje unutarnjih površina. (Samo na nekim modelima).
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

Ne čistite sondu za hranu i sondu za meso (ako postoje) u perilici posuđa.

Plitica za prženje na zraku (ako postoji) može se prati u perilici posuđa.

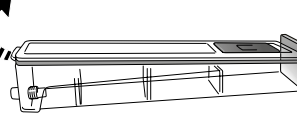
ODRŽAVANJE LADICE ZA VODU

Oprez: Ladica za vodu ne smije se prati u perilici posuđa: može doći do oštećenja!

Po završetku svakog ciklusa kuhanja parom, nakon približno 30 min, pećnica automatski provodi ciklus ispuštanja koji traje oko jedne minute, prebacujući svu vodu iz sustava u izvlačivu ladicu.

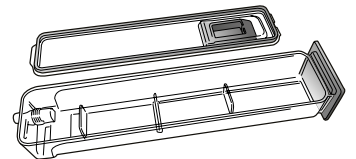
Napomena: Vodu nemojte ostavljati u sustavu dulje od dva dana.

Kako biste potpuno uklonili vodu iznutra ili očistili unutarnje površine, možete otvoriti ladicu za vodu:



1. Gurnite prema vrhu stražnji poklopac kako biste uklonili gornji poklopac ladice za vodu.

2. Nakon što je čišćenje završeno, možete zatvoriti ladicu tako da umetnete dva prednja poklopca u prednje otvore i gurnete stražnju stranu prema dolje.



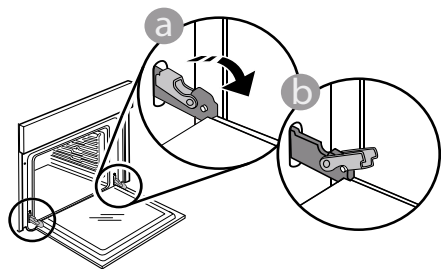
Upotrebljavajte isključivo vodu sobne temperature prilikom punjenja ladice za vodu: vruća bi voda mogla utjecati na rad sustava pare. Upotrebljavajte isključivo pitku vodu.

KOTAO

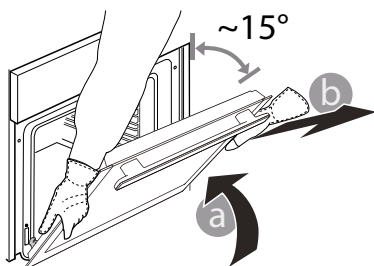
Kako biste bili sigurni da pećnica uvijek radi najbolji način i pomogli u sprječavanju stvaranja kamenca tijekom vremena preporučujemo redovitu upotrebu funkcije „Otklanjanje kamenca“. Nakon što se dulje vrijeme nisu upotrebljavale funkcije „Pare“ preporučujemo da pokrenete ciklus kuhanja s praznom pećnicom i punim spremnikom.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.

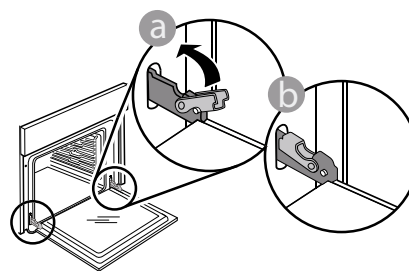


2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

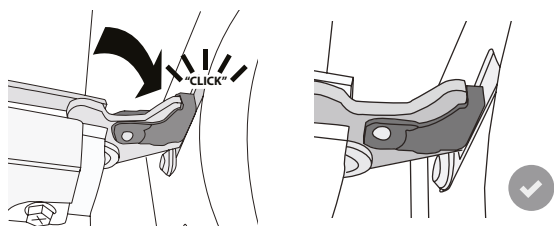


3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.



Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.



5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

ZAMJENA ŽARULJE

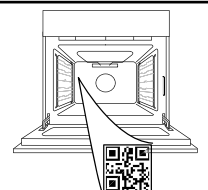
Za zamjenu žarulje obratite se službi za narudžbe i informacije.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Ako zaslon pokazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj.	Softverski problem.	Obratite se dežurnom pozivnom centru i navedite broj iza slova „F“.
Funkcija kuhanja 6th Sense završava bez prikaza odbrojavanja. Kuhanje završava prije kraja odbrojavanja.	Količina hrane razlikuje od preporučene. Otvorena vrata tijekom kuhanja.	Otvorite vrata i provjerite stupanj pripreme hrane. Ako je potrebno, dovršite kuhanje odabirom tradicionalne funkcije.
Pećnica se ne zagrijava.	Kada je uključen način rada „DEMO“, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Poruka DEMO prikazuje se na zaslonu svakih 60 sekundi.	Pristupite načinu rada „DEMO“ iz „POSTAVKE“ i odaberite „Off“ (Isklj.).
Svjetlo se isključuj.	Uključen je ekonomični način rada.	Pristupite načinu rada „EKO“ iz „POSTAVKI“ i odaberite „Off“ (Isklj.).
Vrata se ispravno ne zatvaraju.	Poluge za sigurno zaustavljanje nalaze se u nepravilnom položaju.	Provjerite jesu li poluge za sigurno zaustavljanje u pravilnom položaju prema uputama za skidanje i postavljanje vrata u dijelu „Čišćenje i održavanje“.
Isključuje se napajanje u kući.	Pogrešna postavka snage.	Provjerite je li nazivna snaga kućne mreže barem viša od 3 kW. Ako nije, snagu smanjite na 13 ampera. Pristupite „SNAGA“ iz „POSTAVKE“ i odaberite „Nisko“.
Ciklus kuhanja sa sondo, završio je bez jasnog uzroka ili se na zaslonu prikazuje pogreška F3E3	Sonda za hranu nije ispravno priključena	Provjerite priključak sonde za hranu

Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

- Upotreba QR koda na proizvodu
- Posjetite naše web-mjesto docs.whirlpool.eu
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



Whirlpool

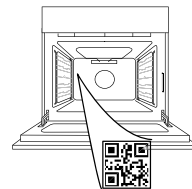


400011726133

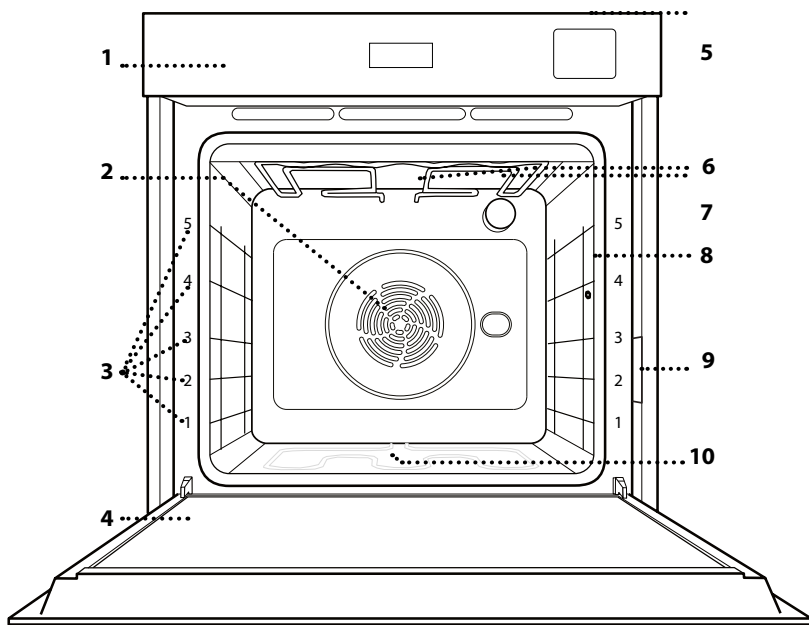
**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu/register

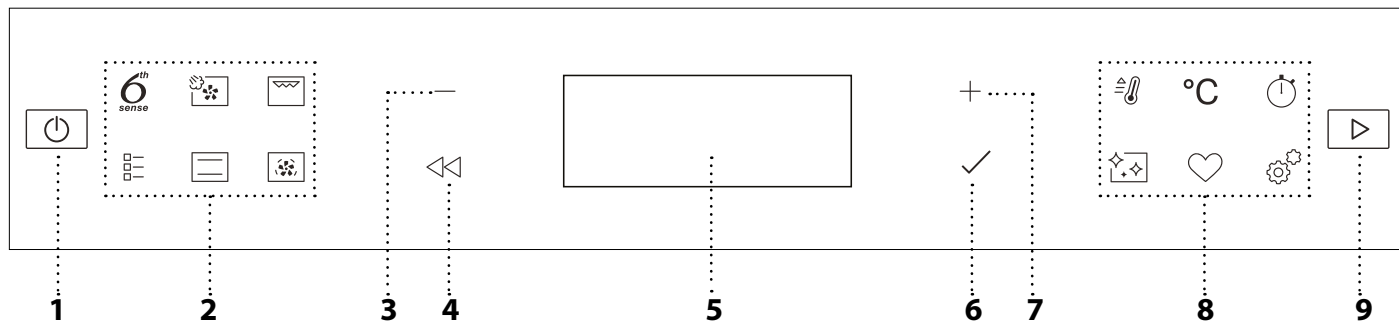
ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ**1. ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ**

Για το άναμμα ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή λειτουργίας.

2. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες και το μενού.

3. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ ΜΕΙΟΝ

Για κύλιση του μενού και μείωση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας

4. ΠΙΣΩ

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

5. ΟΘΟΝΗ**6. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ**

Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

7. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ ΣΥΝ

Για κύλιση του μενού και αύξηση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

8. ΕΠΙΛΟΓΕΣ / ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

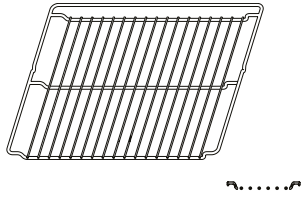
Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες, διάρκεια, ρυθμίσεις και τα αγαπημένα.

9. ΕΝΑΡΞΗ

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

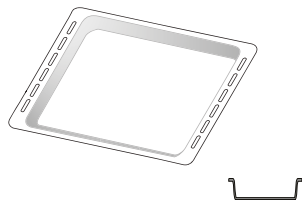
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



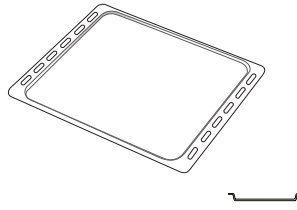
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



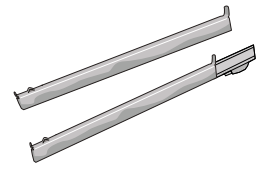
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φокάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ*



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

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ*



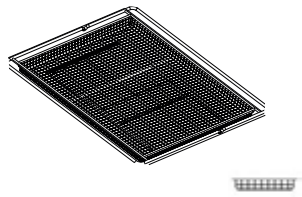
Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ



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

ΔΙΣΚΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣ. ΜΕ ΑΕΡΑ*



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

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά, για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

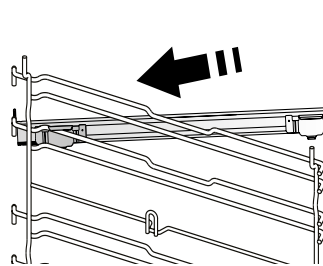
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

• Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς των ραφιών, σηκώστε τα και τραβήξτε τις κάτω πλευρές έξω από τις υποδοχές τους: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.

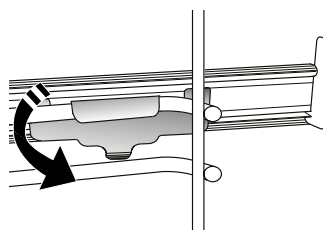
• Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ



Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.

Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους.



Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.

Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



6TH SENSE

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το εντελώς αυτόματο ψήσιμο για όλα τα φαγητά (Λαζάνια, Κρέας, Ψάρι, Λαχανικά, Κέικ & Γλυκά, Αλμυρά κέικ, Ψωμί, Πίτσα). Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.



ΑΤΜΟΣ + ΑΕΡΑΣ

Συνδυάζοντας τις ιδιότητες του ατμού με εκείνες του εξαναγκασμένου αέρα, η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τραγανά πιάτα και ροδοκοκκινισμένα εξωτερικά, αλλά ταυτόχρονα τρυφερά και ζουμερά μέσα. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο, σας συνιστούμε να επιλέξετε ΕΠΙΠΕΔΟ 3 ατμού για ψήσιμο ψαριών, ΕΠΙΠΕΔΟ 2 για κρέας και ΕΠΙΠΕΔΟ 1 για ψωμί και επιδόρπια.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους χειροκίνητους κύκλους μαγειρέματος με εξαναγκασμένο αέρα + ατμό μεταβείτε στον πίνακα μαγειρέματος "Ατμός + Αέρας".



ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

• ΣΥΜΒΑΤ. ΨΗΣΙΜΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

• COOK4

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε τέσσερα επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, κέικ, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

• TURBO GRILL

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπουτία, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

• ΨΗΣ. ΚΑΤΕΨ.

Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

• ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

» ΠΙΤΣΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε υπέροχη σπιτική πίτσα, σε λιγότερο από 10 λεπτά, όπως σε ένα εστιατόριο.

Ο ειδικός κύκλος μαγειρέματος λειτουργεί σε επίπεδο θερμοκρασίας άνω των 300 βαθμών Κελσίου, παρέχοντας πίτσα μαλακή στο εσωτερικό, τραγανή στις άκρες και με τέλεια ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα.

Συνδυάζοντας αυτή τη λειτουργία με το αξεσουάρ Pizza Stone WPro και προθερμαίνοντας για 30 λεπτά, μπορείτε να ψήσετε μια πίτσα σε 5-8 λεπτά.

(Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu.)

» ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ψήνετε τηγανιτές πατάτες, κοτομπουκιές και πολλά άλλα χρησιμοποιώντας λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να είναι ευχάριστα τραγανές. Οι αντιστάσεις λειτουργούν κυκλικά για να θερμάνουν σωστά τον φούρνο, ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα. Τα καλύτερα αναμενόμενα αποτελέσματα ψησίματος μπορούν να επιτευχθούν μόνο με τη χρήση ενός δίσκου τηγανίσματος με αέρα (παρέχεται σε ορισμένα μοντέλα). Τοποθετήστε το φαγητό στον δίσκο τηγανίσματος με αέρα σε μία στρώση και ακολουθήστε τις οδηγίες του Πίνακα τηγανίσματος με αέρα για καλύτερες επιδόσεις. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε περισσότερους από έναν δίσκους για να αποφύγετε το ανομοιόμορφο ψήσιμο.

» ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φούσκωματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.

» ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟ

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.

» ΞΕΠΑΓΩΜΑ

Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.

» ΚΥΚΛΟΣ ECO

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Όταν χρησιμοποιείται ο οικονομικός Κύκλος ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.

» ΨΗΣΙΜΟ MAXI

Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη λειτουργία μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το μαγείρεμα μεγάλων κομματιών κρέατος (πάνω από 2,5 κιλά). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο.

Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζυμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.



ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.



ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.



ΥΠΕΝΘ. ΛΕΠΤΩΝ

Για τη διατήρηση του χρόνου χωρίς την ενεργοποίηση μιας λειτουργίας.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

• PYRO

Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο πολύ υψηλής θερμοκρασίας. Υπάρχουν διαθέσιμοι δύο κύκλοι αυτοκαθαρισμού: Ένας πλήρης κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ) και ένας πιο σύντομος κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ ECO). Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ολόκληρο τον κύκλο για να έχετε την καλύτερη απόδοση καθαρισμού.

• SMARTCLEAN

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος κρυώσει.

• ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ

Για την αφαίρεση των αλάτων από τον βραστήρα. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία σε τακτικά διαστήματα. Διαφορετικά, στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα μήνυμα υπενθυμίζοντας ότι πρέπει να καθαρίσετε τον φούρνο.



ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για εμφάνιση της λίστας των 10 αγαπημένων λειτουργιών.



ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Για προσαρμογή των ρυθμίσεων του φούρνου. Όταν είναι ενεργή η λειτουργία "ECO", η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται και το φως σβήνει μετά από 1 λεπτό για εξοικονόμηση ενέργειας. Η οθόνη ενεργοποιείται ξανά αυτόματα όταν πατηθεί κάποιο από τα κουμπιά. Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αποκτήστε πρόσβαση στη λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" από το μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off". Επιλέγοντας "ΕΠΑΝΑΦ. ΕΡΓΟΣΤ.", το πρόϊόν απενεργοποιείται και στη συνέχεια επιστρέφει στην πρώτη ενεργοποίηση. Όλες οι ρυθμίσεις διαγράφονται.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «English».



Πατήστε **+** ή **-** για να κυλήσετε τη λίστα με τις διαθέσιμες γλώσσες και επιλέξτε αυτήν που θέλετε. Πιέστε **✓** για επιβεβαίωση της επιλογής.

Σημείωση: Η αλλαγή της γλώσσας μπορεί να γίνει και στη συνέχεια επιλέγοντας "ΓΛΩΣΣΑ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", που είναι διαθέσιμο πατώντας το

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13).



Πατήστε **+** ή **-** για να επιλέξετε 16 "High" (Υψηλή) ή 13 "Low" (Χαμηλή) και πατήστε **✓** επιβεβαίωση.

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Μετά την επιλογή της γλώσσας, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την τρέχουσα ώρα: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για την ώρα.



Πατήστε **+** ή **-** για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα και πιέστε **✓**: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για τα λεπτά. Πατήστε **+** ή **-** για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε **✓** για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας. Επιλέξτε "ΡΟΛΟΙ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", που είναι διαθέσιμο πατώντας το

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

Για να μπορέσει ο φούρνος να λειτουργεί αποτελεσματικά και να διασφαλιστεί ότι προτρέπει τακτικά τον χρήστη να εκτελεί τον κύκλο αφαίρεσης αλάτων όταν χρειάζεται, είναι σημαντικό να ρυθμίσετε το σωστό επίπεδο σκληρότητας νερού. Για να τη ρυθμίσετε, ενεργοποιήστε τον φούρνο πατώντας , πατήστε Ρυθμίσεις και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά πλοήγησης **+** και **-** για να επιλέξετε "ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ". Πιέστε **✓** για επιβεβαίωση. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά πλοήγησης **+** και **-** για να επιλέξετε το σωστό επίπεδο για το νερό της περιοχής σας, με βάση τον παρακάτω πίνακα:

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ				
Επίπεδο		°dH Γερμανικά μοίρες	°fH Γαλλικά μοίρες	°Clark English μοίρες
1	Πολύ μαλακό	0-6	0-10	0-7
2	Μαλακό	7-11	11-20	8-14
3	Μέτρια	12-16	21-29	15-20
4	Υψηλή	17-34	30-60	21-42
5	Πολύ σκληρό	35-50	61-90	43-62

Πιέστε **✓** για επιβεβαίωση.

Για το επίπεδο σκληρότητας νερού η προεπιλογή είναι "Σκληρό".

5. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ


Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. "Εξαναγκ. αέρας" ή "Συμβ. ψήσιμο").

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.


ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

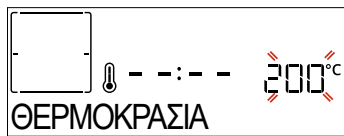
Πατήστε το  για να ανάψετε τον φούρνο: Στην οθόνη εμφανίζεται η τελευταία κύρια λειτουργία που χρησιμοποιήθηκε ή το κύριο μενού.

Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες πατώντας το εικονίδιο για μία από τις κύριες λειτουργίες ή με κύλιση του μενού: Για να επιλέξετε ένα στοιχείο από το μενού (στην οθόνη εμφανίζεται το πρώτο διαθέσιμο στοιχείο), πατήστε $+$ ή $-$ για να επιλέξετε το επιθυμητό, μετά πατήστε \checkmark για επιβεβαίωση.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά. Πιέζοντας το  μπορείτε να αλλάξετε την προηγούμενη ρύθμιση ξανά.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL / ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ



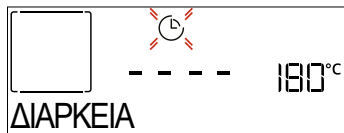
Όταν η τιμή αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, πατήστε $+$ ή $-$ για να την αλλάξετε, στη συνέχεια πατήστε \checkmark για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε σε αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό).



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 "Έξω. 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 $+$ ή $-$ για να ρυθμίσετε το χρόνο που επιθυμείτε και, στη συνέχεια, πατήστε το \checkmark για επιβεβαίωση. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε το χρόνο ψήσιματος αν θέλετε να διαχειριστείτε το ψήσιμο μη αυτόματα (χωρίς χρόνο ψήσιματος): Πατήστε \checkmark ή  για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας. Επιλέγοντας αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να προγραμματίσετε καθυστερημένη έναρξη της λειτουργίας.



Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το : πατήστε $+$ ή $-$ για να την τροποποιήσετε και, στη συνέχεια, πατήστε \checkmark για επιβεβαίωση.

ΤΕΛΟΣ ΧΡΟΝΟΥ (ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα ολοκλήρωσης ενώ το εικονίδιο  αναβοσβήνει.



Πατήστε $+$ ή $-$ για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πατήστε \checkmark για επιβεβαίωση και ενεργοποίηση της λειτουργίας. Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος. Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, μπορείτε να πατήσετε $+$ ή $-$ για να τροποποιήσετε την προγραμματισμένη ώρα λήξης ή να πατήσετε  για να αλλάξετε άλλες ρυθμίσεις. Πατώντας το , για εμφάνιση πληροφοριών, μπορείτε να αλλάξετε μεταξύ τέλους χρόνου και διάρκειας.

. 6TH SENSE

Αυτές οι λειτουργίες επιλέγουν αυτόματα τον καλύτερο τρόπο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος ή ψήσιματος για όλα τα διαθέσιμα φαγητά.

Όταν απαιτείται, απλά υποδείξτε τα χαρακτηριστικά του φαγητού για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα.

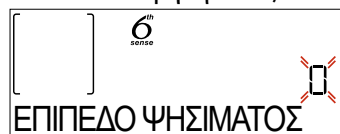
ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΣ-ΔΙΣΚΟΣ-ΣΤΡΩΣΕΙΣ




Για να ρυθμίσετε σωστά τη λειτουργία, ακολουθήστε τις ενδείξεις στην οθόνη, όταν σας ζητηθεί, και πατήστε $+$ ή $-$ για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη τιμή και, στη συνέχεια, πατήστε \checkmark για επιβεβαίωση.

ΨΗΣΙΜΟ / ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Σε ορισμένες λειτουργίες 6th Sense μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ψήσιματος.



Όταν σας ζητηθεί, πατήστε $+$ ή $-$ για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο από μισοψημένο (-1) έως καλά ψημένο (+1). Πατήστε \checkmark ή  για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας.

με τον ίδιο τρόπο, όπου επιτρέπεται, σε ορισμένες λειτουργίες 6th Sense, μπορείτε να ρυθμίσετε το ροδοκοκκίνισμα από (-1) έως (+1).

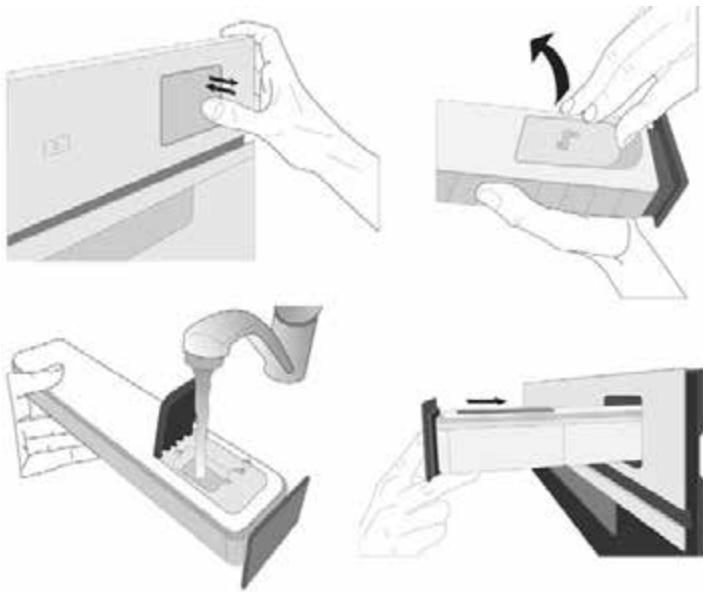
. ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟ

Επιλέγοντας "Ατμός" ή "Έξαναγκ. αέρας + Ατμός" από τις μη αυτόματες λειτουργίες ή μία από τις πολλές ειδικές συνταγές 6th Sense μπορείτε να ψήσετε οποιοδήποτε φαγητό χάρη στη χρήση του ατμού. Ο ατμός εξαπλώνεται ταχύτερα και πιο ομοιόμορφα στα τρόφιμα σε σύγκριση με τον ζεστό αέρα που είναι χαρακτηριστικός των Συμβατικών Λειτουργιών: αυτό μειώνει τους χρόνους ψήσιματος, πα-

γιδεύει τα πολύτιμα θρεπτικά συστατικά του φαγητού και εξασφαλίζει εξαιρετικά, πραγματικά νόστιμα αποτελέσματα με όλες τις συνταγές σας. Σε όλη τη διάρκεια ψησίματος με ατμό η πόρτα πρέπει να παραμένει κλειστή.

Για να συνεχίσετε το ψήσιμο με ατμό, θα πρέπει να γεμίσετε με νερό τον λέβητα που βρίσκεται μέσα στο φούρνο χρησιμοποιώντας το εξαγόμενο συρτάρι στον πίνακα ελέγχου.

Όταν ζητηθεί στην οθόνη με τις ενδείξεις "ADD WATER", βγάλτε το συρτάρι, ανοίξτε το καπάκι του συρταριού και γεμίστε το με νερό μέχρι τη στάθμη που ζητείται στην οθόνη. Κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το προσεκτικά προς το πάνελ μέχρι να κλείσει τελείως. Μετά την τοποθέτηση του συρταριού, πατήστε START για να συνεχίσετε τον κύκλο μαγειρέματος. Το συρτάρι πρέπει να παραμένει πάντα κλειστό, εκτός εάν γίνεται πλήρωση νερού.



Μετά το πρώτο γέμισμα, σε περίπτωση μεγαλύτερων κύκλων ψησίματος, μόλις τελειώσει το νερό, μπορεί να χρειαστεί να το προσθέσετε ξανά, για να ολοκληρωθεί ο κύκλος: ο φούρνος θα το ζητήσει σε περίπτωση που θα χρειαστεί.

3. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Σε οποιαδήποτε στιγμή, αν οι προεπιλεγμένες τιμές είναι αυτές που επιθυμείτε ή μόλις εφαρμόσετε τις ρυθμίσεις που επιθυμείτε, πατήστε το για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Κατά τη φάση καθυστέρησης, πατώντας ο φούρνος θα ζητήσει αν θέλετε να παρακάμψετε αυτήν τη φάση, ξεκινώντας άμεσα τη λειτουργία.

Σημείωση: Μόλις επιλέξετε μια λειτουργία, η οθόνη θα προτείνει το καταλληλότερο επίπεδο για κάθε λειτουργία. Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Μπορείτε είτε να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία είτε να περιμένετε για πλήρη ψύξη.

4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ορισμένες λειτουργίες έχουν μια φάση προθέρμανσης: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει ότι ενεργοποιήθηκε η λειτουργία προθέρμανσης.



ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία και θα σας ζητηθεί η "ΠΡΟΣΘ. ΦΑΓΗΤΟΥ". Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα πατώντας ή .

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης. Μπορείτε πάντα να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει ο φούρνος χρησιμοποιώντας το ή το .

5. ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Ορισμένες συνταγές μαγειρέματος 6th Sense απαιτούν να γυρίσετε το φαγητό κατά το ψήσιμο.



ΓΥΡΙΣΜΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ανοίξτε την πόρτα, κάντε την ενέργεια που σας ζητήθηκε στην οθόνη και κλείστε την πόρτα, στη συνέχεια πατήστε για να συνεχίσει το ψήσιμο.

Με τον ίδιο τρόπο, στο 10% του χρόνου πριν από το τέλος του ψησίματος, ο φούρνος σας ζητάει να ελέγξετε το φαγητό.



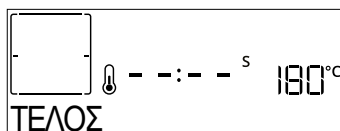
ΕΛΕΓΧΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ελέγξτε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και πατήστε ή για να συνεχιστεί το ψήσιμο.

Σημείωση: Πατήστε για να παρακάμψετε αυτές τις ενέργειες. Διαφορετικά, μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα χωρίς καμία ενέργεια, ο φούρνος θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

6. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.



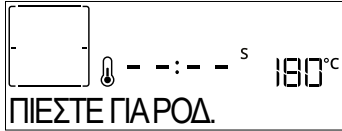
ΤΕΛΟΣ

Πατήστε για συνέχιση του ψησίματος σε χειροκίνητη λειτουργία (χωρίς χρόνο) ή πατήστε για παράταση του χρόνου ψησίματος επιλέγοντας μια νέα διάρκεια. Και στις δύο περιπτώσεις, οι παράμετροι μαγειρέματος θα διατηρηθούν.

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Ορισμένες λειτουργίες του φούρνου σας επιτρέπουν να ρο-

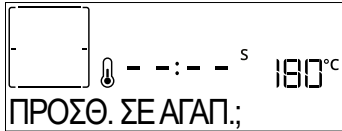
δοκοκκινίσετε την επιφάνεια του φαγητού ενεργοποιώντας το γκριλ μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.



Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το κατάλληλο μήνυμα, αν απαιτείται πατήστε το ✓ για να ξεκινήσει ένας κύκλος ροδοκοκκινίσματος πέντε λεπτών. Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας για να σβήσετε το φούρνο.

. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η οθόνη θα σας προτρέψει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία σε έναν αριθμό από το 1 έως το 10 στη λίστα αγαπημένων.



Αν θέλετε να αποθηκεύσετε μια λειτουργία στα αγαπημένα και να αποθηκεύσετε τις τρέχουσες ρυθμίσεις για μελλοντική χρήση, πατήστε ✓ διαφορετικά, για να την αγνοήσετε πατήστε <<.

Αφού πατήσετε ✓, πατήστε + ή - για να επιλέξετε τη θέση του αριθμού και, στη συνέχεια, πατήστε ✓ για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Εάν η μνήμη είναι γεμάτη ή ο επιλεγμένος αριθμός ήδη χρησιμοποιείται, ο φούρνος θα σας ζητήσει να διαγραφεί η προηγούμενη λειτουργία για να αποθηκευτεί η νέα.

Για να εμφανίσετε σε μεταγενέστερο χρόνο τις λειτουργίες που αποθηκεύσατε, πιάστε το : Η οθόνη εμφανίζει τη λίστα αγαπημένων σας λειτουργιών.



Πατήστε το + ή το - Πατήστε ή για να επιλέξετε τη λειτουργία και επιβεβαιώστε πατώντας ✓, στη συνέχεια πατήστε για ενεργοποίηση.

. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

• ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.

Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πυρολ. καθαρισμού (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστιών, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού. Για να έχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα καθαρισμού, απομακρύνετε τη χειρότερη βρομιά με ένα νωπό σπόγγο πριν χρησιμοποιήσετε την πυρολυτική λειτουργία. Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσσομία κατά το μαγείρεμα.

Πατήστε για να εμφανιστεί το "Pyro" στην οθόνη.



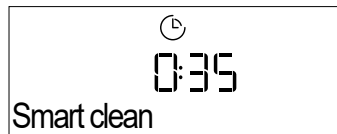
Πατήστε το + ή το - Πατήστε το ή το για να επιλέξετε τον επιθυμητό κύκλο και πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση. Μόλις επιλέξετε τον κύκλο, εάν το επιθυμείτε, πατήστε + ή - για να ρυθμίσετε το τέλος χρόνου (έναρξη καθυστέρησης), μετά πατήστε ✓ για επιβεβαίωση.

Καθαρίστε την πόρτα και αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ μόλις σας ζητηθεί, μετά κλείστε την πόρτα και πατήστε όταν ολοκληρωθεί: Ο φούρνος θα ξεκινήσει τον κύκλο αυτοκαθαρισμού και η πόρτα κλειδώνει αυτόματα: Στην οθόνη εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα μαζί με την αντίστροφη μέτρηση που δείχνει την κατάσταση του τρέχοντος κύκλου.

Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο.

• SMARTCLEAN

Πατήστε για να εμφανιστεί στην οθόνη το "Smart Clean".



Πατήστε για ενεργοποίηση της λειτουργίας: η οθόνη θα σας προτρέψει να κάνετε όλες τις ενέργειες που απαιτούνται για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα καθαρισμού: Ακολουθήστε τις οδηγίες και στη συνέχεια πατήστε ✓ όταν ολοκληρωθεί. Όταν ολοκληρωθούν όλα τα βήματα, όταν απαιτείται πατήστε για ενεργοποίηση του κύκλου καθαρισμού.

Σημείωση: Συνιστάται να μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού για να αποφύγετε την απώλεια ατμού που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα καθαρισμού.

Το κατάλληλο μήνυμα θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος. Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε και στεγνώστε τις εσωτερικές επιφάνειες με ένα πανί ή σφουγγάρι.

.ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ

Η λειτουργία αποστράγγισης επιτρέπει την αποστράγγιση του νερού προκειμένου να αποφευχθεί η συσσώρευση στον λέβητα. Αυτό το προϊόν έχει αναπτυχθεί για να εκτελεί αυτόματα έναν κύκλο αποστράγγισης μόλις σταματήσει/τερματιστεί το ψήσιμο.

Περίπου 30 λεπτά μετά τη διακοπή/λήξη του ψησίματος, ο φούρνος θα αποστραγγίσει αυτόματα το σύστημα, μετακινώντας το υπόλοιπο νερό στο συρτάρι (προσέξτε να μην αφαιρέσετε το συρτάρι μετά το ψήσιμο). Μόλις γίνει αυτό, το συρτάρι μπορεί να εξαχθεί και να αδειάσει. Συνιστούμε να αδειάσετε το συρτάρι αμέσως μόλις ολοκληρωθεί η αποστράγγιση.

• ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ

Αυτή η ειδική λειτουργία, όταν ενεργοποιείται σε τακτικά διαστήματα, σας επιτρέπει να διατηρείτε το κύκλωμα ατμού στη βέλτιστη κατάσταση. Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ακολουθήστε τα βήματα που εμφανίζονται στην οθόνη. Η μέση διάρκεια της πλήρους λειτουργίας είναι περίπου 140 λεπτά.

Η αφαίρεση αλάτων μπορεί να ξεκινήσει ανά πάσα στιγμή από τον χρήστη από το μενού καθαρισμού.

Η οθόνη θα σας υποδείξει πότε είναι ώρα να εκτελέσετε έναν κύκλο αφαλάτωσης (δείτε τον παρακάτω πίνακα).

ΜΗΝΥΜΑ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ	ΣΗΜΑΣΙΑ
<ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ> Εμφανίζεται μετά από περίπου 15 ώρες κύκλων ατμού*	Συνιστάται η εκτέλεση ενός κύκλου αφαίρεσης αλάτων.
<ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ> Εμφανίζεται μετά από περίπου 20 ώρες κύκλων ατμού*	Η αφαλάτωση είναι υποχρεωτική. Δεν είναι δυνατή η διεξαγωγή ενός κύκλου με ατμό έως ότου διεξαχθεί ένας κύκλος αφαίρεσης αλάτων.

*λαμβάνοντας υπόψη την προεπιλεγμένη τιμή (4 - Hard) του επιπέδου σκληρότητας του νερού. Ο αριθμός των ωρών κύκλων ατμού που πρέπει να περάσουν πριν εμφανιστούν τα μηνύματα Αφαλάτωσης εξαρτάται από το επίπεδο σκληρότητας του νερού που έχει οριστεί στη συσκευή.

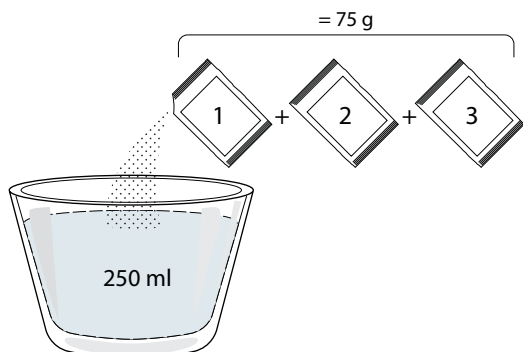
Η διαδικασία καθαρισμού αλάτων μπορεί επίσης να εκτελεστεί όποτε ο χρήστης επιθυμεί έναν βαθύτερο καθαρισμό του εσωτερικού κυκλώματος ατμού. Πριν από την εκτέλεση της φάσης αφαίρεσης αλάτων, η συσκευή θα ελέγξει εάν υπάρχει υπολειπόμενο νερό στον λέβητα και θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί ένας κύκλος αποστράγγισης, εάν χρειάζεται. Σε αυτήν την περίπτωση, θα πρέπει να αδειάσετε το συρτάρι μετά τον κύκλο αποστράγγισης, πριν συνεχίσετε με τη φάση αφαίρεσης αλάτων.

Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί αυτή η ενέργεια 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 "ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ".

» ΦΑΣΗ 1/2: ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ (70 ΛΕΠΤΑ)

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη <ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ 0,25 L ΔΙΑΛΥΜΑΤΟΣ>, ρίξτε το διάλυμα απομάκρυνσης αλάτων στο συρτάρι. Για καλύτερα αποτελέσματα αφαλάτωσης συνιστούμε να γεμίσετε τη δεξαμενή με διάλυμα αποτελούμενο από 75 g του συγκεκριμένου προϊόντος WPRO και 250 ml πόσιμο νερό. Το καθαριστικό αλάτων WPRO είναι το προτεινόμενο επαγγελματικό προϊόν για τη διατήρηση της βέλτιστης απόδοσης της λειτουργίας του ατμού στο φούρνο. Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu.

Η Whirlpool δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε ζημιά που μπορεί να προκληθεί από η χρήση άλλων προϊόντων καθαρισμού που διατίθενται στην αγορά.



Μόλις ρίξετε το διάλυμα αφαλάτωσης στο συρτάρι, πατήστε για να ξεκινήσει η κύρια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων. Κατά τις φάσεις καθαρισμού αλάτων δεν είναι απαραίτητο να στέκεστε μπροστά στη συσκευή. Μετά την ολοκλήρωση κάθε φάσης, θα ακουστεί μια ηχητική επιβεβαίωση και στην οθόνη θα εμφανιστούν οι οδηγίες για να προχωρήσετε στην επόμενη φάση.

Μόλις ολοκληρωθεί η φάση καθαρισμού των αλάτων, ο λέβητας πρέπει να αποστραγγιστεί: Το διάλυμα αφαλάτωσης που χρησιμοποιείται κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης θα χυθεί στο εξαγόμενο συρτάρι.

» ΦΑΣΗ 2/2: ΞΕΠΛΥΜΑ (30 ΛΕΠΤΑ)

Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αφαίρεσης αλάτων από το συρτάρι και το κύκλωμα ατμού, πρέπει να γίνει ο κύκλος ξεπλύματος. Όταν εμφανιστεί στην οθόνη <ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ 0,25 L ΝΕΡΟ> γεμίστε τη δεξαμενή με 0,25 L πόσιμο νερό και, στη συνέχεια, πατήστε για να ξεκινήσει το ξεπλύμα. Μην απενεργοποιείτε τον φούρνο μέχρι να ολοκληρωθούν όλα τα βήματα που απαιτούνται από τη λειτουργία.

Σημείωση: αν χρειαστεί από το σύστημα, θα μπορούσε να ζητηθεί να αδειάσει το συρτάρι και να επαναληφθεί αυτή η λειτουργία.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων, προτείνεται το στέγνωμα του φούρνου από πιθανά υπολείμματα νερού. Τώρα θα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ατμού.

Σημείωση: κατά τη διάρκεια του κύκλου αφαίρεσης αλάτων, ενδέχεται να ακουστεί κάποιος θόρυβος, καθώς οι αντλίες του φούρνου είναι ενεργοποιημένες για να εξασφαλιστεί η βέλτιστη απόδοση αφαίρεσης αλάτων.

Μόλις ξεκινήσει ο κύκλος συντήρησης, μην αφαιρείτε το συρτάρι εκτός εάν ζητηθεί από τη συσκευή.

Σημείωση: Αφού ο λέβητας γεμίσει με το διάλυμα καθαρισμού αλάτων και στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "DESCALING PHASE 1/2", ο κύκλος δεν πρέπει να διακοπεί, διαφορετικά πρέπει να επαναληφθεί ολόκληρος ο κύκλος αφαίρεσης αλάτων πριν μπορέσει να ενεργοποιηθεί οποιασδήποτε λειτουργία ατμού.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΠΤΩΝ

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας πατήστε το εικονίδιο . Πατήστε το ή το για να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια που χρειάζεστε και στη συνέχεια πατήστε το για να ενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη.



Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις η υπενθύμιση λεπτών ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημείωση: Ο μετρητής λεπτών δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος.

Ο μετρητής λεπτών μπορεί να ενεργοποιηθεί επίσης όταν εκτελείται μια λειτουργία.

Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία.

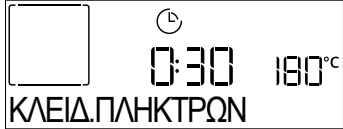
Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, δεν μπορείτε να δείτε το μετρητή λεπτών (εμφανίζεται μόνο το εικονίδιο που συνεχίζει την αντίστροφη μέτρηση). Για να επεξεργαστείτε την υπενθύμιση λεπτών μπορείτε να πατήσετε το εικονίδιο

⌚ και να ρυθμίσετε την ώρα χρησιμοποιώντας το + ή το εικονίδιο — .

Για να ακυρώσετε την υπενθύμιση λεπτών, πατήστε το εικονίδιο ⌚ και, στη συνέχεια, επιλέξτε — μέχρι η ώρα που εμφανίζεται να είναι "--:--". Πιέστε ✓ για επιβεβαίωση.

. ΚΛΕΙΔ. ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, κρατήστε πατημένο το << για τουλάχιστον πέντε δευτερόλεπτα. Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.

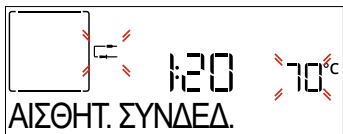


Σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη διάρκεια του ψησίματος. Για λόγους ασφάλειας, μπορεί να σβήσει οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί ⏻.

. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

Η χρήση του αισθητήρα σας επιτρέπει μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία των διαφόρων φαγητών κατά το ψήσιμο ώστε να εξασφαλίζετε ότι φτάνει στην τέλεια θερμοκρασία. Η θερμοκρασία του φούρνου διαφέρει ανάλογα με τη λειτουργία που έχετε επιλέξει, αλλά το ψήσιμο προγραμματίζεται πάντα να τελειώνει μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.

Μόλις τοποθετήσετε τον αισθητήρα, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "ΑΙΣΘΗΤ. ΣΥΝΔΕΔ."

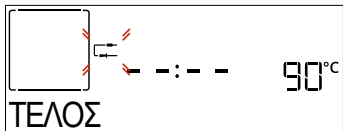


Επιλέξτε τη λειτουργία που επιθυμείτε από αυτές που είναι συμβατές (Συμβατικό, Εξαναγκ. αέρας, Συμβατ. ψήσιμο, Turbogrill, Εξαν. αέρ. Eco, ΨΗΣΙΜΟ Maxi, λειτουργίες 6th Sense): Η οθόνη σας προτρέπει να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία-στόχο του καθετήρα: Πατήστε + ή — για να το ρυθμίσετε και πατήστε ✓ για να ρυθμίσετε τις ακόλουθες παραμέτρους μαγειρέματος.

Καθώς το μαγείρεμα προγραμματίζεται να ολοκληρωθεί μόλις επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία, δεν είναι δυνατόν να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος ή να ορίσετε συγκεκριμένο χρόνο για το τέλος του ψησίματος. Το φως θα παραμείνει ενεργοποιημένο μέχρι να αφαιρεθεί ο αισθητήρας.

Αν ο αισθητήρας αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια ψησίματος, θα συνεχίσει με τη συμβατική λειτουργία (χωρίς χρόνο).

Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη θα δείξει πότε ο αισθητήρας έφτασε στην απαιτούμενη θερμοκρασία.



Σημείωση: Για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις στη συνέχεια, πατήστε + ή — για τη θερμοκρασία του αισθητήρα ή πατήστε << για άλλες ρυθμίσεις. Ένα ηχητικό σήμα και ένα μήνυμα θα σας ενημερώσουν να η χρήση του αισθητήρα δεν είναι συμβατή με την ενέργεια. Σε μια τέτοια περίπτωση, αφαιρέστε τον αισθητήρα.

Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο και συνδέστε το φιλ εισάγοντάς το στην πρίζα που υπάρχει στη δεξιά πλευρά του θαλάμου του φούρνου.

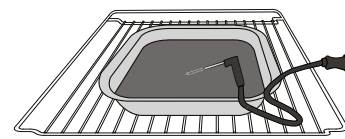
Το καλώδιο είναι ημι-άκαμπτο και μπορεί να διαμορφωθεί κατά τις ανάγκες σας για να εισαχθεί ο αισθητήρας στα διάφορα φαγητά με τον πιο αποτελεσματικό τρόπο. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν ακουμπάει στην άνω αντίσταση κατά το ψήσιμο.

ΚΡΕΑΣ: Εισαγάγετε τον αισθητήρα φαγητού βαθιά μέσα στο κρέας, αποφεύγοντας τα κόκαλα ή τα τμήματα με λίπος. Για πουλερικά, εισαγάγετε τον αισθητήρα σε όλο του το μήκος στο κέντρο του στήθους, αποφεύγοντας τις κοιλότητες.

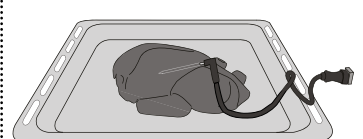
ΨΑΡΙ (ολόκληρο): Τοποθετήστε τη μύτη στο πιο χοντρό τμήμα, αποφεύγοντας τα αγκάθια.

ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ: Τοποθετήστε τη μύτη βαθιά μέσα στη ζύμη, διαμορφώνοντας το καλώδιο για να επιτύχετε τη βέλτιστη γωνία του αισθητήρα.

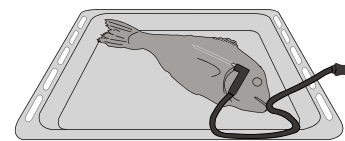
Απαιτείται η χρήση των συμβατών λειτουργιών 6th Sense για να εκτελέσετε ελεγχόμενο μαγείρεμα με αισθητήρα για αυτούς τους τύπους φαγητών. Αν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα όταν ψήνετε με τις λειτουργίες 6th Sense, το ψήσιμο θα σταματήσει αυτόματα όταν η επιλεγμένη συνταγή φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία στο κέντρο, χωρίς να χρειάζεται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του φούρνου.



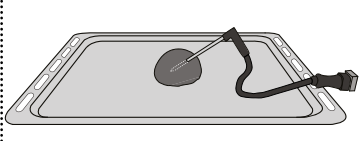
Λαζάνια



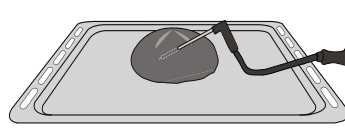
Ολόκληρο κοτόπουλο



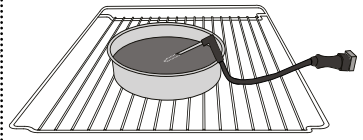
Ψάρια



Ψωμάκια



Μεγάλο ψωμί



Κέικ

. ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επιστρωση.
- Μην τοποθετείτε βαριά βάρη στην πόρτα και μην κρατιέστε από την πόρτα.
- Λόγω της υψηλότερης θερμοκρασίας του κύκλου Pizza αναμένεται ελαφρώς υψηλότερος θόρυβος από τον ανεμιστήρα ψύξης.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας", μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά ράφια. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

ΚΡΕΑΣ

Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πιρέξ που είναι κατάλληλος για το κομμάτι κρέατος που θα μαγειρέψετε. Για ψητά, είναι καλό να προσθέσετε ζωμό στον πάτο του σκεύους και να περιχύνετε το κρέας στη διάρκεια του ψησίματος για καλύτερη γεύση. Λάβετε υπόψη ότι κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας θα παραχθεί ατμός. Όταν το ψητό είναι έτοιμο, αφήστε μέσα στο φούρνο για άλλα 10-15 λεπτά, ή τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο.

Όταν θέλετε να ψήσετε κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια με ομοιόμορφο πάχος για ομοιόμορφα αποτελέσματα. Τα πολύ παχιά κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Για να μην καεί το κρέας εξωτερικά, χαμηλώστε τη σχάρα και διατηρήστε το φαγητό πιο μακριά από το γκριλ. Γυρίστε το κρέας στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα δεδομένου ότι θα βγει ζεστός ατμός.

Για να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα λιποσυλλέκτη με μισό λίτρο πόσιμου νερού ακριβώς κάτω από τη σχάρα όπου βρίσκεται το φαγητό. Συμπληρώστε νερό όταν χρειαστεί.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Μαγειρέψτε γλυκά που απαιτούν δεξιοτεχνία με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε ένα ράφι.

Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να μαγειρέψετε σε περισσότερα από ένα ράφια, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε τις φόρμες γλυκού στα ράφια, γεγονός που θα βοηθήσει τη βέλτιστη κυκλοφορία του θερμού αέρα.

Για να δείτε εάν έχει ψηθεί ένα αφράτο κέικ, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.











































Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.

Αν "φουσκώσει" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία την επόμενη φορά και ενδεχομένως μειώστε το υγρό που προσθέσατε ή ανακατέψτε το μείγμα πιο απαλά.






Για γλυκά με υγρή γέμιση ή γαρνιτούρα (τσιζ κέικ ή φρουτόπιτες) χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "Συμβ. ψήσιμο". Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το ράφι και σκορπίστε ψίχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.


































ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Είναι πάντα προτιμότερο να καλύπτετε τη ζύμη με ένα υγρό πανί πριν τη βάλετε στο φούρνο. Κατά αυτόν τον τρόπο, μειώνεται ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης στο ένα τρίτο περίπου συγκριτικά με το φούσκωμα σε θερμοκρασία δωματίου (20-25 °C). Ο χρόνος φουσκώματος για ζύμη για πίτσα βάρους 1 κιλού είναι περίπου μία ώρα.






ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
ΛΑΖΑΝΙΑ	Λαζάνια	0,5 - 3 kg *	-	0	-	 	
ΚΡΕΑΣ	Μοσχαράκι	Ψητό κρέας 	0,6 - 2 kg *	0	0	-	 
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	 
		Ψητό - Αργό ψήσιμο	0,6 - 2 kg *	0	-	-	
	Χοιρινό	Ψητό κρέας 	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	
		Κότσι 	0,5 - 2,0 kg*	-	0	-	
		Λουκάνικα και wurstel	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	 
	Μοσχάρι 		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	
	Αρνί	Ψητό κρέας 	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	
		Πόδι 	0,5 - 2,0 kg*	0	0	-	
	Πουλερικά	Ψητό κοτόπουλο 	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
		Ολόκληρο - γεμιστό 	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
		Φιλέτο και στήθος	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
Ολόκληρη γαλοπούλα		0,6 - 3 kg*	-	0	-		
Σουβλάκια		μία σχάρα	-	-	1/2	 	
ΨΑΡΙΑ	Φιλέτα	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 	
	Φιλέτα-κατεψυγμ.	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ψητά λαχανικά	Ψητές πατάτες	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Γεμιστά λαχανικά	0,1 - 0,5 kg [καθένα]	-	-	-	
		Ψητά λαχανικά	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Λαχανικά ογκρατέν	Πατάτες ογκρατέν	ένας δίσκος	-	-	-	
		Τομάτες ογκρατέν	ένας δίσκος	-	-	-	
		Πιπεριές ογκρατέν	ένας δίσκος	-	-	-	
		Μπρόκολο ογκρατέν	ένας δίσκος	-	-	-	
		Κουνουπίδι ογκρατέν	ένας δίσκος	-	-	-	
		Λαχανικά γκρατέν	ένας δίσκος	-	-	-	

* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ					
	Σχάρα	Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε συρμάτινο ράφι	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Αισθητήρας

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙ-ΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
ΑΛΜΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Αλμυρό κέικ	0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2 	
	Ψωμί	Ψωμάκια 	60 - 150 γρ. [καθένα]*	-	-	-	3  
		Ψωμάκι για σάντουιτς 	400 - 600 γρ. [καθένα]	-	-	-	2  
		Μεγάλο ψωμί 	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	2  
		Μπαγκέτα 	200 - 300 γρ. [καθένα]*	-	-	-	3  
	Πίτσα	Στρογγυλή πίτσα	στρογγυλή	-	-	-	2 
		Χοντρή πίτσα	δίσκος	-	-	-	2 
		Pizza [κατεψυγμένη]	1 στρώμα*	-	-	-	2 
			2 στρώματα*	-	-	-	4  1 
			3 στρώματα*	-	-	-	5  3  1 
4 στρώματα*	-		-	-	5  4  2  1 		
ΓΛΥΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Αφράτο κέικ	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  	
	Μπισκότα	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3 	
	Ζύμη για σου	ένας δίσκος *	-	-	-	3 	
	Τάρτα	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 	
	Στρούντελ	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 	
	Κέικ φρούτων που φουσκώνει	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  	

* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ					
	Σχάρα	Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε συρμάτινο ράφι	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Αισθητήρας



ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		650 - 850 γρ.	Ναι	200	25 - 30	4 2
	Κατεψυγμένο κοτόπουλο Nugget		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	4 2
	Μπαστουνάκια ψαριού		500 γρ.	Ναι	220	15 - 20	4 2
	Κρεμμυδοροδέλες		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	4 2
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα		400 γρ.	Ναι	200	15 - 20	4 2
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 40	4 2
	Ανάμικτα λαχανικά		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 30	4 2
ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ	Στήθος κοτόπουλο		1 - 4 cm	Ναι	200	20 - 40	4 2
	Φτερούγες κοτόπουλου		200 - 1500 γρ.	Ναι	220	30 - 50	4 2
	Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 cm	Ναι	220	20 - 50	4 2
	Φιλέτο ψαριού		1 - 4 cm	Ναι	220	15 - 25	4 2




















Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε ένα λεπτό στρώμα λαδιού στην επιφάνεια του φαγητού.

Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, ανακατέψτε το φαγητό στη μέση του προτεινόμενου χρόνου μαγειρέματος.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ			
	Τηγάνισμα στον αέρα		
ΑΞΕΣΟΥΑΡ			
	Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ STEAM +

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ *	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κουλουράκια / Μπισκότα	1	ΝΑΙ	140 - 150	35 - 55	
Μικρό κέικ / Μάφιν	1	ΝΑΙ	160 - 170	30 - 40	
Κέικ που φουσκώνουν	1	ΝΑΙ	170 - 180	40 - 60	
Αφράτο κέικ	1	ΝΑΙ	160 - 170	30 - 40	
Φοκάτσια	1	ΝΑΙ	200 - 220	20 - 40	
Καρβέλι	1	ΝΑΙ	170 - 180	70 - 100	
Μικρό ψωμί	1	ΝΑΙ	200 - 220	30 - 50	
Μπαγκέτες	1	ΝΑΙ	200 - 220	30 - 50	
Ψητές πατάτες	2	ΝΑΙ	200 - 220	50 - 70	
Αρνί / Μοσχάρι / Χοιρινό 1 kg	2	ΝΑΙ	180 - 200	60 - 100	
Μοσχάρι / βοδινό / χοιρινό (κομμάτια)	2	ΝΑΙ	160 - 180	60-80	
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1 kg	2	ΝΑΙ	200 - 220	40 - 50	
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 2 kg	2	ΝΑΙ	200	55 - 65	
Αρνί ψητό	2	ΝΑΙ	180 - 200	65 - 75	
Χοιρινό στιφάδο	2	ΝΑΙ	160 - 180	85 - 100	
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια 1 - 1,5 kg	2	ΝΑΙ	200 - 220	50 - 70	
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια (κομμάτια)	2	ΝΑΙ	200 - 220	55 - 65	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	2	ΝΑΙ	180 - 200	25 - 40	
Φιλέτο ψαριού	3	ΝΑΙ	180 - 200	15 - 30	

*Λάβετε υπόψη το Σε περίπτωση επιλογής της λειτουργίας Steam Auto αυτή η συσχέτιση πρέπει να παραλειφθεί. Ο φούρνος θα επιλέξει αυτόματα το καλύτερο επίπεδο ατμού για την επιλεγμένη θερμοκρασία.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ		
	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ		Ναι	170	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
Πίτες με γέμιση (τοιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	160 - 200	30 - 85	
		Ναι	160 - 200	30 - 90	
Μπισκότα		Ναι	150	20 - 40	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	135	40 - 60	
Μικρά κέικ / Μάφιν		Ναι	170	20 - 40	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	40 - 60	
Σουδάκια		Ναι	180 - 200	30 - 40	
		Ναι	180 - 190	35 - 45	
		Ναι	180 - 190	35 - 45 *	
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	
		Ναι	90	130 - 150	
		Ναι	90	140 - 160 *	
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	
		Ναι	190 - 230	20 - 50	
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	310	7 - 12	
		Ναι	220 - 240	25 - 50 *	
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	
		Ναι	250	10 - 20	
		Ναι	220 - 240	15 - 30	
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)		Ναι	180 - 190	45 - 55	
		Ναι	180 - 190	45 - 60	
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ								ECO	
	Συμβατικό	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο με αέρα	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Maxi Cooking	Cook 4	Κύκλος Eco	Πίτσα
ΑΞΕΣΟΥΑΡ									
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα				Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος		Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	
		Ναι	180 - 190	20 - 40	
		Ναι	180 - 190	20 - 40 *	
Λαζάνια/Φλαν/Ζυμαρικά στο φούρνο/Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		-	170	110 - 150	
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		Ναι	190 - 200	80 - 130	
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	
Φρυγανισμένο ψωμί		-	3 (υψηλή)	3 - 6	
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		-	2 (μεσαία)	20 - 30 **	
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ		-	2-3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30 **	
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		-	2 (μεσαία)	55 - 70 ***	
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		-	2 (μεσαία)	60 - 90 ***	
Ψητές πατάτες		-	2 (μεσαία)	35 - 55 ***	
Λαχανικά ογκρατέν		-	3 (υψηλή)	10 - 25	
Μπισκότα		Ναι	135	50 - 70	
Τάρτες		Ναι	170	50 - 70	
Στρογγυλή pizza		Ναι	210	40 - 60	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5) / Λαζάνια (επίπεδο 3) / Κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5) / ψητά λαχανικά (επίπεδο 4) / λαζάνια (επίπεδο 2) / κομμάτια κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 *	
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 100 *	
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 *	
Γεμιστά κομμάτια ψητά	ECO	-	200	80 - 120 *	
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

** Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

*** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ								ECO	
	Συμβατικό	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο με αέρα	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Maxi Cooking	Cook 4	Κύκλος Eco	Πίτσα
ΑΞΕΣΟΥΑΡ									
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό				

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού.

Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται).

Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται.

Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές.

Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροϊνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

• Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροϊνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

• Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Smart Clean" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών. (Μόνο σε ορισμένα μοντέλα).

• Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

• Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

Μην καθαρίζετε τον αισθητήρα φαγητού και τον αισθητήρα κρέατος (εάν υπάρχει) στο πλυντήριο πιάτων.

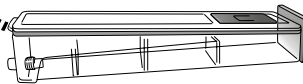
Ο δίσκος τηγανίσματος με αέρα (εάν υπάρχει) μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

Προσοχή: Το συρτάρι νερού δεν είναι κατάλληλο για χρήση στο πλυντήριο πιάτων: κίνδυνος ζημιάς! Στο τέλος κάθε κύκλου ψησίματος με ατμό, μετά από περίπου 30 λεπτά ο φούρνος εκτελεί αυτόματα έναν κύκλο αποστράγγισης διάρκειας περίπου ενός λεπτού, μεταφέροντας έτσι όλο το νερό του συστήματος στο εξαγόμενο συρτάρι.

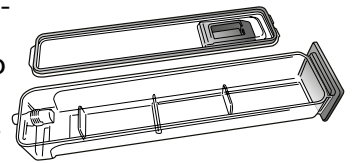
Σημείωση: Αποφύγετε να αφήνετε το νερό στο σύστημα για περισσότερες από 2 ημέρες.

Για να απομακρύνετε πλήρως το νερό από το εσωτερικό ή να καθαρίσετε τις εσωτερικές επιφάνειες, μπορείτε να ανοίξετε το συρτάρι νερού:



1. Σπρώξτε προς τα πάνω το πίσω πτερύγιο για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα του συρταριού νερού.

2. Μόλις ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, μπορείτε να κλείσετε το συρτάρι εισάγοντας τα δύο μπροστινά πτερύγια μέσα στα μπροστινά ανοίγματα και πιέζοντας προς τα κάτω την πίσω πλευρά.



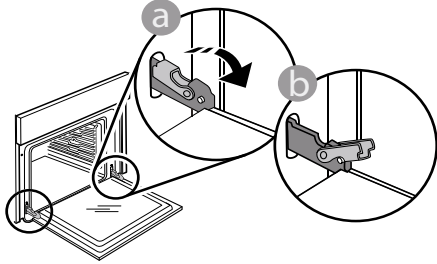
Χρησιμοποιείτε μόνο νερό σε θερμοκρασία δωματίου όταν γεμίζετε το συρτάρι νερού: το ζεστό νερό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του κυκλώματος ατμού. Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό.

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ

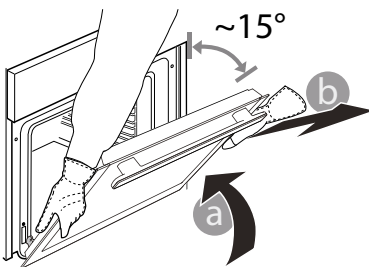
Για να διασφαλίσετε ότι ο φούρνος λειτουργεί πάντα με άριστη απόδοση και για να βοηθήσετε να προληφθεί ο σχηματισμός αλάτων με το χρόνο, συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τακτικά τη λειτουργία "Καθαρισμός αλάτων". Μετά από μια μακρά περίοδο μη χρήσης των λειτουργιών του ατμού, συνιστάται ιδιαίτερα να ενεργοποιηθεί ένας κύκλος μαγειρέματος με ατμό με άδειο τον φούρνο γεμίζοντας εντελώς τη δεξαμενή.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



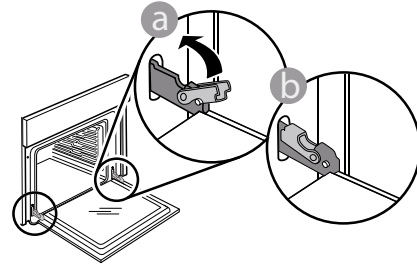
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια - μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



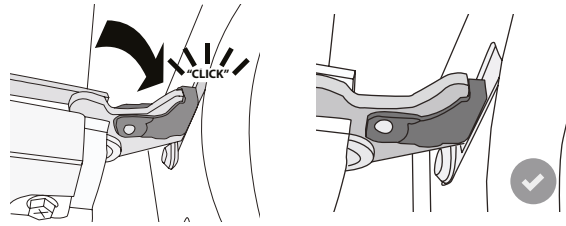
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαρίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.

Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.



5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

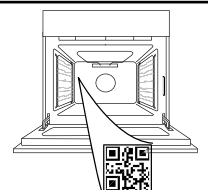
Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο και δηλώστε τον αριθμό που ακολουθεί το γράμμα "F".
Μια λειτουργία μαγειρέματος 6th Sense τελειώνει χωρίς να εμφανιστεί αντίστροφη μέτρηση. Το μαγείρεμα τελειώνει πριν από το τέλος της αντίστροφης μέτρησης.	Ποσότητα τροφής που διαφέρει από το συνιστώμενο εύρος. Πόρτα ανοιχτή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Ανοίξτε την πόρτα και ελέγξτε τον βαθμό ψησίματος του φαγητού. Εάν είναι απαραίτητο, ολοκληρώστε το μαγείρεμα επιλέγοντας μια συμβατική λειτουργία.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ΔΟΚΙΜΗ για 60 δευτερόλεπτα.	Ανοίξτε το "ΔΟΚΙΜΗ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Το φως σβήνει.	Η λειτουργία "ECO" είναι ενεργοποιημένη "On".	Ανοίξτε το "ECO" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Η πόρτα δεν κλείνει καλά.	Τα άγκιστρα ασφαλείας βρίσκονται σε λάθος θέση.	Βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα ασφαλείας βρίσκονται στη σωστή θέση ακολουθώντας τις οδηγίες για την αφαίρεση και την επανατοποθέτηση της πόρτας στην ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση".
Το οικιακό ρεύμα διακόπτεται.	Λανθασμένη ρύθμιση ισχύος.	Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό δίκτυο έχει ισχύ τουλάχιστον πάνω από 3 kW. Διαφορετικά, αυξήστε την ισχύ στα 13 Ampere. Ανοίξτε το "ΙΣΧΥΣ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "ΧΑΜΗΛΗ".
Ο κύκλος μαγειρέματος με τον αισθητήρα τερματίστηκε χωρίς προφανή αιτία ή στην οθόνη εμφανίζεται το σφάλμα F3E3	Ο αισθητήρας τροφίμων δεν είναι σωστά συνδεδεμένος	Ελέγξτε τη σύνδεση του αισθητήρα τροφίμων

Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του QR στο προϊόν σας
- Μεταβαίνοντας στην 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



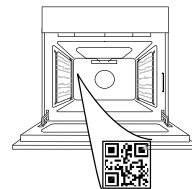
400011726133



HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL

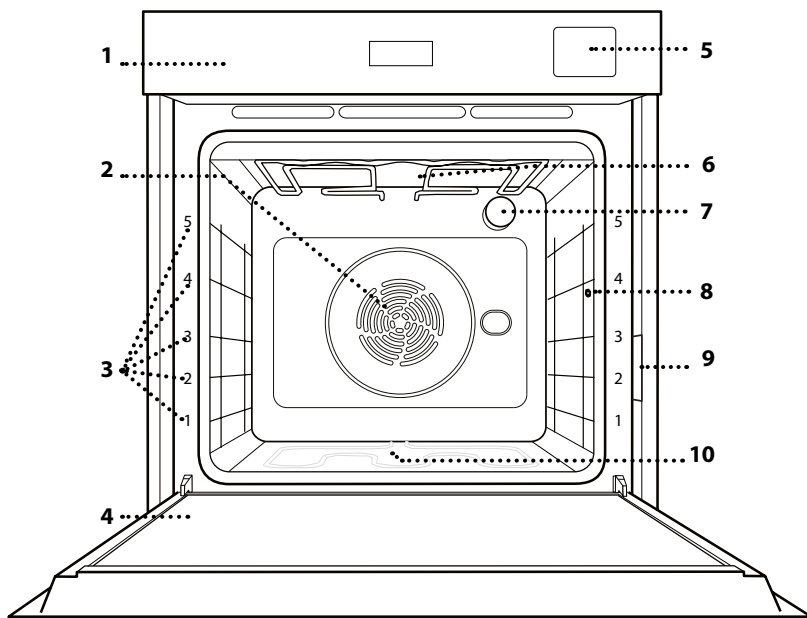
Da biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod na adresi www.whirlpool.eu/register

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



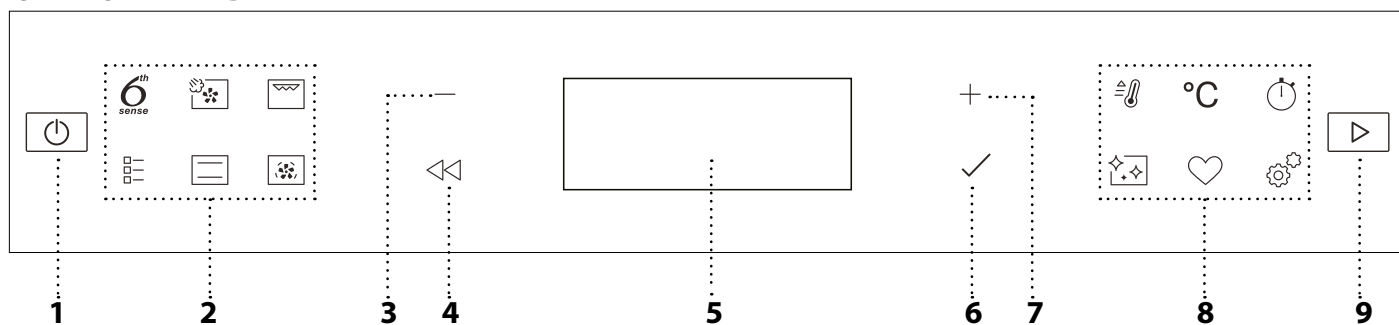
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator i kružni grejač (nije vidljiv)
3. Vođice (nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
4. Vrata
5. Fioka za vodu
6. Gornji grejač/rešetka
7. Sijalica
8. Tačka umetanja sonde za hranu
9. Pločica za identifikaciju (nemojte uklanjati)
10. Donji grejni element (nije vidljiv)

KONTROLNA TABLA



1. UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili za pauziranje ili prekid rada.

2. DIREKTAN PRISTUP FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama i meniju.

3. MINUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i smanjivanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

4. NAZAD

Za povratak na prethodni ekran. Omogućava promenu podešavanja tokom pečenja.

5. EKRAN

6. POTVRDA

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrednosti.

7. PLUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i povećavanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

8. DIREKTAN PRISTUP OPCIJAMA/FUNKCIJAMA

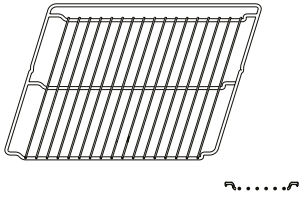
Za brz pristup funkcijama, trajanju, podešavanjima i omiljenim funkcijama.

9. START

Za pokretanje funkcije korišćenjem navedenih ili osnovnih podešavanja.

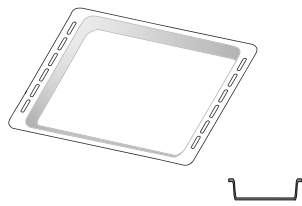
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



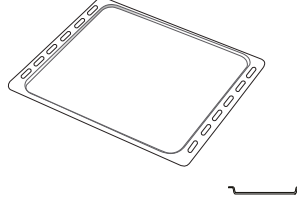
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



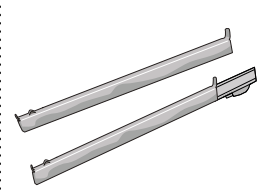
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



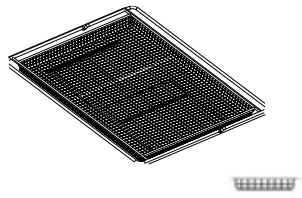
Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatka.

SONDA ZA HRANU



Za precizno merenje temperature u unutrašnjosti namirnica tokom pečenja. Zahvaljujući čvrstom držaču, može da se koristi za meso i ribu, kao i za hleb, kolače i peciva.

PLEH ZA PRŽENJE VAZDUHOM*



Koristi se za pripremu hrane pomoću funkcije prženja vazduhom, tako što je pleh za pečenje postavljen na niži nivo radi prikupljanja mogućih mrvica ili masnoće. Može se prati u mašini za pranje sudova.

Količina i vrsta dodatka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Ostali dodaci se mogu kupiti zasebno; za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu.

* Dostupno samo na određenim modelima

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

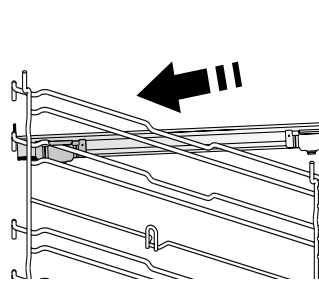
Dodaci, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavljaju horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE PREČKI

• Da biste uklonili vođice, podignite ih, a zatim izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.

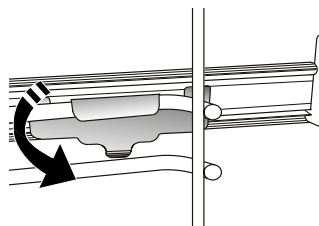
• Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA



Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj.



Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.

Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

FUNKCIJE



6TH SENSE

One omogućavaju potpuno automatsko pečenje svih vrsta hrane (lasanje, mesa, ribe, povrća, torti i kolača, slanih kolača, hleba, pice). Da biste dobili najbolje od ove funkcije, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.



PARA + VAZDUH

Kombinovanjem svojstava pare sa kruženjem vazduha, ova funkcija vam omogućava da pripremite jela koja će imati lepu hrskavu i zapečenu koranicu spolja, ali istovremeno će biti mekana i sočna iznutra. Da biste postigli najbolje rezultate pripreme hrane, preporučujemo vam da izaberete NIVO 3 za paru kada pripremate ribu, NIVO 2 za meso i NIVO 1 za hleb i dezerte.

Više informacija o ručnim ciklusima pripreme hrane na vruć vazduh i paru pogledajte u tabeli za pripremu hrane „Para + vazduh“.



GRILL

Koristi se za pečenje odrezaka, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.



TRADICIONALNE FUNKCIJE

• KONVENC. PEČ.

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

• COOK 4

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na četiri nivoa. Ova funkcija može da se koristi za pripremanje kolačića, torti, okruglih pica (i zamrznutih), kao i za pripremu kompletnog jela. Da biste dobili najbolje rezultate, pratite tabele za pripremu hrane.

• TURBO GRILL

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena junetina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

• PEČENJE ZAMRZ.

Funkcija automatski bira idealnu temperaturu kuvanja i režim za 5 različitih tipova gotove zamrznute hrane. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.

• SPECIJALNE FUNKCIJE

» PICA

Ova funkcija vam omogućava da pripremite odličnu domaću picu za manje od 10 minuta, kao u restoranu.

Namenski ciklus za pripremu hrane radi na temperaturama iznad 300 stepeni Celzijusa, tako da pica bude sočna iznutra, hrskava po ivicama i sa savršeno ujednačenim zapečenim koricama. Ako se ova funkcija kombinuje sa dodatkom Pizza Stone WPro i predzagrevanjem 30 minuta, pica može da bude spremna za 5-8 minuta.

(Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu www.whirlpool.eu)

» AIR FRY

Ova funkcija omogućava da pomfrit, pileće medaljone i još mnogo toga pržite u manje ulja, a sa istim hrskavim rezultatom. Grejni elementi obezbeđuju pravilno zagrevanje unutrašnjosti, a ventilator omogućava cirkulaciju toplog vazduha. Najbolji očekivani kulinarski rezultati mogu se postići samo pomoću pleha za prženje vazduhom (isporučuje se uz neke modele). Za najbolje rezultate, postavite hranu u jednom sloju na pleh za prženje vazduhom i pratite uputstva za prženje vazduhom u tabeli za pripremu hrane. Nemojte koristiti više plehova da ne bi došlo do neravnomernog prženja.

» NARASTANJE TESTA

Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.

» ODRŽAVANJE TOPLOTE

Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.

» ODMRZAVANJE

Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednju policu. Ostavite hranu u pakovanju da biste sprečili da se isuši na spoljnoj strani.

» ECO CIKLUS

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Kada se ovaj Eko ciklus koristi, svetlo je isključeno tokom pripreme hrane. Da bi se koristio Eko ciklus i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

» MAXI PEČENJE

Ova funkcija automatski bira najbolji režim pečenja i temperaturu za pečenje većih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispeklo. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.



KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.



KRUŽ. VAZDUHA

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.



BRZO ZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje pećnice.



MINUTE-MINDER

Za održavanje vremena bez aktiviranja funkcije.



ČIŠĆENJE

• PYRO

Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: Kompletan ciklus (Pyro) i kraći ciklus (Pyro Eco). Preporučujemo da koristite kompletan ciklus da biste ostvarili najbolji učinak čišćenja.

• SMARTCLEAN

Dejstvo pare koja se otpušta tokom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućava da se lako otklone ostaci prljavštine i hrane. Prelijte dno pećnice sa 200 ml vode za piće i aktivirajte funkciju tek kada se pećnica ohladi.

• UKLANJ. KAMENCA

Za uklanjanje naslaga kamenca iz kotla. Preporučujemo da ovu funkciju redovno koristite. U suprotnom, prikazaće se poruka na ekranu da vas podseti da očistite pećnicu.



OMILJENO

Za pozivanje liste 10 omiljenih funkcija.



PODEŠAVANJA

Za prilagođavanje podešavanja pećnice. Kada je aktiviran režim „ECO“, osvetljenost ekrana će se smanjiti radi uštede energije i sijalica će se isključiti nakon 1 minuta. Automatski će se ponovo aktivirati čim se pritisne bilo koje dugme. Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Za deaktiviranje ovog režima pristupite postavci „DEMO“ iz menija „PODEŠAVANJA“ i izaberite „isključeno“. Izborom opcije „FAB. PODEŠAVANJA“ proizvod se isključuje i zatim vraća na prvo uključivanje. Izbrisaće se sva podešavanja.


PRVA UPOTREBA

1. ODABIR JEZIKA

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Na ekranu će se prikazati „English“.

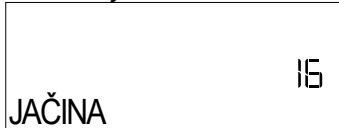


Pritisnite $+$ ili $-$ kako biste se kretali kroz listu raspoloživih jezika i odaberite odgovarajući. Pritisnite \checkmark da biste potvrdili svoj izbor.

Obratite pažnju na sledeće: Jezik je moguće kasnije promeniti izborom stavke „JEZIK“ u meniju „PODEŠAVANJA“, koji je dostupan pritiskom na .

2. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu više od 3 kW (16): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13).




Pritisnite $+$ ili $-$ da biste izabrali 16 „Visoko“ ili 13 „Nisko“ i pritisnite \checkmark da biste potvrdili.

3. PODESITE VREME

Nakon što ste izabrali jezik, treba da podesite trenutno vreme: Na ekranu će početi da trepere dve brojke koje označavaju časove.



Pritisnite $+$ ili $-$ da biste podesili tačno vreme i pritisnite \checkmark : Na displeju će početi da trepere dve brojke koje označavaju minute. Pritisnite $+$ ili $-$ da podesite minute i pritisnite \checkmark za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Može biti potrebno da ponovo podesite vreme nakon dužih prekida u napajanju električnom energijom. Izaberite opciju „CLOCK“ (Sat) u meniju „SETTINGS“ (Podešavanja), koji je dostupan pritiskom na .

4. PODEŠAVANJE NIVOA TVRDOĆE VODE



Da biste omogućili efikasan rad pećnice i obezbedili da ona redovno traži od korisnika da izvrši ciklus uklanjanja kamenca kada je to potrebno, važno je da podesite odgovarajući nivo tvrdoće vode. Da biste ga podesili, uključite pećnicu pritiskom na , zatim pritisnite . Podešavanja i koristite dugmad za navigaciju $+$ i $-$ da biste izabrali opciju „WATER HARDNESS“ (Tvrdoća vode). Pritisnite \checkmark za potvrdu. Koristite dugmad za navigaciju $+$ i $-$ da biste izabrali odgovarajući nivo za vodu u vašem području na osnovu sledeće tabele:

TABELA NIVOA TVRDOĆE VODE				
Nivo		°dH Nemački stepeni	°fH Francuski stepeni	°Clark Srpski stepeni
1	Veoma meka	0-6	0-10	0-7
2	Meka	7-11	11-20	8-14
3	Srednji	12-16	21-29	15-20
4	Tvrda	17-34	30-60	21-42
5	Veoma tvrda	35-50	61-90	43-62

Pritisnite \checkmark da potvrdite.

Unapred podešena vrednost za nivo tvrdoće vode je „Hard“ (Tvrda).


5. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: To je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice. Zagrevajte pećnicu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje vazduha“ ili „Konvekciono pečenje“).

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

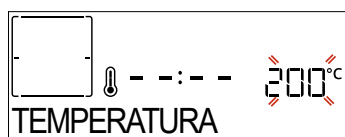
Pritisnite  da biste uključili pećnicu: na ekranu će se prikazati poslednje pokrenuta glavna funkcija ili glavni meni.

Funkcije je moguće izabrati pritiskom na ikonu za neku od glavnih funkcija ili kretanjem kroz meni: Da biste izabrali stavku sa menija (na ekranu se prikazuje prva dostupna stavka), pritisnite $+$ ili $-$ da izaberete onu koju želite, a zatim pritisnite \checkmark da biste potvrdili.

2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na ekranu će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati. Ako pritisnete $\triangleleft\triangleleft$, moći ćete ponovo da promenite prethodno podešavanje

TEMPERATURA / NIVO ZA GRILL / NIVO ZA PARU



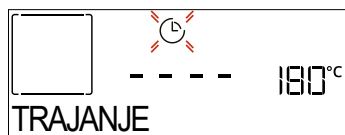
Kada vrednost treperi na ekranu, pritisnite $+$ ili $-$ da biste je promenili, a zatim pritisnite \checkmark da biste potvrdili i nastavite na naredna podešavanja (ako je moguće).


Na isti način, moguće je podesiti nivo za grilovanje: Postoje tri definisana nivoa snage za grilovanje: 3 (visok), 2 (srednji), 1 (nizak).


Kada koristite funkciju „Kruž. vazduha + para“, možete odabrati količinu pare izborom jedne od sledećih vrednosti: PARA 1, PARA 2.

Obratite pažnju na sledeće: Kada funkcija bude aktivirana, temperatura / nivo za grilovanje mogu se promeniti pomoću $+$ ili $-$.


TRAJANJE



Kada ikona  zatreperi na ekranu, pritisnite $+$ ili $-$ da biste podesili vreme pripreme hrane koje želite, a zatim pritisnite \checkmark da biste potvrdili. Ne morate da podesite vreme kuvanja ukoliko želite da ručno upravljate kuvanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite \checkmark ili \triangleright da potvrdite i započnete funkciju.. Biranjem ovog režima ne možete da programirate odloženo pokretanje.


Obratite pažnju na sledeće: Vreme kuvanja koje je postavljeno tokom kuvanja možete da podesite pritiskom na : pritisnite $+$ ili $-$ da biste prilagodili, a zatim pritisnite \checkmark da potvrdite.

VREME ZAVRŠETKA (ODLAGANJE POKRETANJA)

Kod mnogih funkcija, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane. Ekran prikazuje vreme završetka dok ikona  treperi.



Pritisnite $+$ ili $-$ da podesite vreme kada želite da se pečenje završi i pritisnite \checkmark za potvrdu i aktivaciju funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podesili.

Obratite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja. Tokom čekanja možete da pritisnete $+$ ili $-$ da biste prilagodili programirano vreme završetka ili da pritisnete $\triangleleft\triangleleft$ da biste promenili druga podešavanja. Pritiskom na , radi vizualizovanja informacija, moguće je prebacivati se sa vremena završetka na trajanje.

. 6TH SENSE

Ove funkcije automatski biraju najbolji režim kuvanja, temperaturu i trajanje za kuvanje, prženje ili pečenje svih raspoloživih jela.

Kada je to potrebno, jednostavno naznačite karakteristike hrane kako biste postigli optimalni rezultat.

TEŽINA / VISINA (OKRUGLI PLEH)



Da biste podesili funkciju pravilno, pratite uputstva na displeju i kada se to zatraži, pritisnite $+$ ili $-$ da biste podesili željenu vrednost, a zatim pritisnite \checkmark da biste potvrdili.

STEPEN KUVANJA / ZAPEČENA KORICA

Kod nekih 6th Sense funkcija je moguće podesiti stepen kuvanja.



Kada izađe obaveštenje, pritisnite $+$ ili $-$ da izaberete željeni nivo od slabo pečenog (-1) do dobro pečenog (+1). Pritisnite \checkmark ili \triangleright da potvrdite i započnete funkciju..

Na isti način, tamo gde je dozvoljeno, kod nekih 6th Sense funkcija, je moguće podesiti nivo zapicanja od slabog (-1) do jačeg (+1).

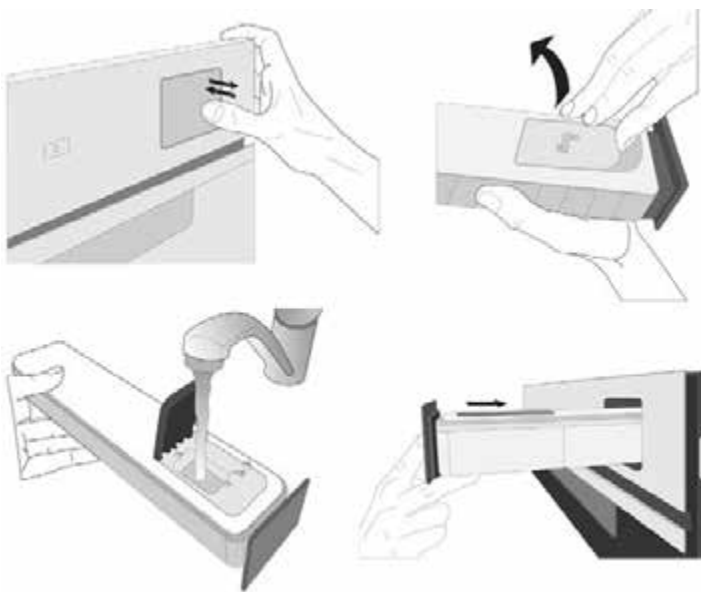
. KUVANJE NA PARI

Izborom opcije „Para“ ili „Kruženje vazduha + para“ u ručnim funkcijama ili jednog od nekoliko recepata namenjenih za 6th Sense, moguće je pripremati bilo koju hranu zahvaljujući upotrebi pare. Para se kroz hranu širi brže i ravnomernije u poređenju sa samo

vrelim vazduhom tipičnim tradicionalnim pečenjem: to smanjuje vreme pripreme hrane, zadržavajući dragocene hranljive materije u hrani i osiguravajući vam da postignete izvrsne, zaista ukusne rezultate sa svim vašim receptima. Tokom celokupnog trajanja pripremanja na pari, vrata moraju ostati zatvorena.

Za nastavak kuvanja na pari, biće neophodno da se dovede voda u kotao koji se nalazi unutar pećnice pomoću izvlačne fiokke na kontrolnoj tabli.

Kada se na ekranu prikaže zahtev „DODAJTE VODU“, izvucite fioku, otvorite poklopac fiokke i napunite je vodom do nivoa koji se zahteva na ekranu. Zatvorite fioku tako što ćete je polako gurnuti ka tabli sve dok se potpuno ne zatvori. Nakon ubacivanja fiokke, pritisnite START da biste nastavili ciklus pripreme hrane. Fioka mora uvek ostati zatvorena, osim prilikom punjenja vodom.



U slučaju dužih ciklusa pripreme hrane, kada se voda ispusti nakon prvog punjenja, možda će biti neophodno da se ona ponovo doda kako bi se ciklus završio: pećnica će aktivirati zahtev za to ako bude potrebno.

3. POKRETANJE FUNKCIJE

Ako u bilo kom trenutku podrazumevane vrednosti odgovaraju željenim ili kada primenite željena podešavanja, pritisnite za aktiviranje funkcije.

Tokom faze odlaganja, pritiskom na pećnica će vas upitati da li želite da preskočite ovu fazu i odmah pokrenete funkciju.

Obratite pažnju na sledeće: Kada je funkcija izabrana, ekran će preporučiti najpogodniji nivo za svaku funkciju. Aktiviranu funkciju možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na .

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na ekranu će se prikazati poruka. Izaberete drugu funkciju ili sačekajte da se potpuno ohladi.

4. PREDZAGREVANJE

Neke funkcije imaju fazu predzagrevanja pećnice: Kada se funkcija pokrene, na ekranu se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, oglašiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje da je pećnica dostigla podešenu temperaturu, sa zahtevom „DODAJTE HRANU“. Tada otvorite vrata, stavite hranu u pećnicu, zatvorite vrata i počnite kuvanje pritiskom na ili .

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira.

Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja. Uvek možete da promenite temperaturu koju želite da pećnica dostigne koristeći ili .

5. OKRENITE ILI PROVERITE HRANU

Neke 6th Sense funkcije zahtevaju da se hrana okreće tokom pripreme.



Oglašiće 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.

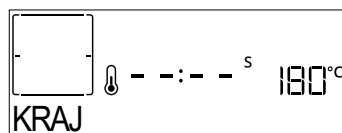


Oglašiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi. Proverite hranu, zatvorite vrata i pritisnite ili da nastavite sa kuvanjem.

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

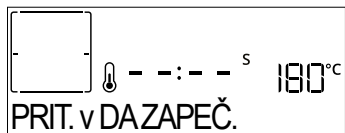
Oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.



Pritisnite da nastavite sa pripremom hrane u ručnom režimu (bez merenja vremena) ili pritisnite da produžite vreme pripreme hrane podešavanjem novog trajanja. U oba slučaja će se zadržati parametri kuvanja.

BROWNING (ZAPEČENA KORICA)

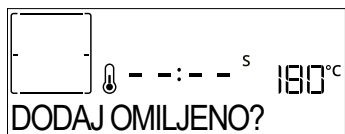
Neke funkcije pećnice vam omogućavaju da površina hrane bude hrskava aktiviranjem roštilja nakon dovršetka kuvanja.



Kada displej prikazuje relevantnu poruku, po potrebi pritisnite ✓ za početak petominutnog ciklusa da biste zapekli hranu. Tajmer možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na [⏏] za isključivanje pećnice.

. OMILJENO

Po završetku kuvanja, ekran će vam ponuditi da sačuvate funkciju pod brojem od 1 do 10 na listi vaših omiljenih funkcija.



Ako želite da sačuvate funkciju kao omiljenu i sačuvate aktuelna podešavanja za dalje korišćenje, pritisnite ✓, a u suprotnom pritisnite ⏏ da ignorirate zahtev.

Kada pritisnete ✓, pritisnite + ili - da biste izabrali položaj broja, a zatim pritisnite ✓ da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Ako je memorija popunjena ili je izabrani broj već iskorišćen, pećnica će vas upitati da potvrdite zamenu prethodne funkcije.

Da biste kasnije pozvali funkcije koje ste sačuvali, pritisnite ♥ : Ekran će prikazati listu vaših omiljenih funkcija.



Pritisnite + ili - da izaberete funkciju, potvrdite izbor pritiskom na ✓, a zatim pritisnite [▶] za aktiviranje.

. ČIŠĆENJE

• PYRO

Ne dodirujte pećnicu tokom ciklusa Pyro.

Decu i životinje držite dalje od pećnice tokom i nakon (dok se prostorija ne provetri) ciklusa Pyro (pirolize).

Uklonite sve dodatke - uključujući vođice - iz pećnice pre aktiviranja funkcije. Ako je rečna postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa samočišćenja. Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite najtvrđe naslage vlažnim sušerom pre korišćenja funkcije Pyro (piroliza). Preporučujemo pokretanje funkcije Pyro samo ako uređaj sadrži tvrde naslage ili ukoliko se tokom pečenja stvaraju neprijatni mirisi.

Pritisnite [♦♦] da bi se prikazalo „Pyro“ (Piroliza) na ekranu.



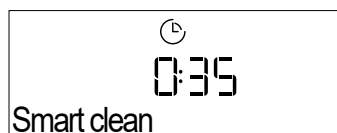
Pritisnite + ili - da biste izabrali željeni ciklus, zatim pritisnite ✓ da biste potvrdili. Kada izaberete ciklus, ako želite pritisnite + ili - da podesite vreme završetka (odlaganje početka), a zatim pritisnite ✓ da potvrdite.

Očistite vrata i uklonite sav dodatni pribor kao što je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite [▶] kada završite: pećnica će započeti ciklus samočišćenja, dok se vrata automatski zaključavaju: poruka upozorenja se pojavljuje na displeju, zajedno sa odbrojanjem koje pokazuje status ciklusa koji je u toku.

Kada se ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na bezbedan nivo.

• SMARTCLEAN

Pritisnite [♦♦] da bi se na displeju prikazalo „Smart Clean“ (Pametno čišćenje).



Pritisnite [▶] da biste aktivirali funkciju: na ekranu se prikazuju sve radnje koje je potrebno da obavite za postizanje najboljih rezultata čišćenja: Pratite uputstva, a zatim pritisnite ✓ kada završite. Kada izvršite sve korake, na zahtev pritisnite [▶] da biste aktivirali ciklus čišćenja.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se da ne otvarate vrata pećnice tokom ciklusa čišćenja, kako biste sprečili gubitak vodene pare što može imati kontraefekat na konačan rezultat čišćenja.

Kada se ciklus završi, na ekranu će početi da treperi odgovarajuća poruka. Pustite pećnicu da se ohladi, a zatim obrišite i osušite unutrašnje površine krpom ili sušerom.

.ODVOD VODE

Ova funkcija omogućava ispuštanje vode da bi se sprečilo njeno zadržavanje u kotlu. Ovaj proizvod je razvijen radi automatskog pokretanja ciklusa ispuštanja vode kada se priprema hrane zaustavi/završi.

Približno 30 min nakon zaustavljanja/završetka pripreme hrane, pećnica će automatski ispustiti vodu iz sistema, premeštajući preostalu vodu u fioku (pazite da ne uklonite fioku nakon pripreme hrane). Po završetku, fioka se može izvući i isprazniti. Preporučujemo da se fioka isprazni čim se ispuštanje vode završi.

.UKL. KAMENCA

Ova posebna funkcija, koja se aktivira u redovnim intervalima, omogućava da ceo sistem za paru održavate u najboljem stanju. Kada pokrenete funkciju, pratite sve korake prikazane na displeju. Prosečno trajanje kompletne funkcije je oko 140 minuta.

Korisnik može da pokrene uklanjanje kamenca u svakom trenutku iz menija za čišćenje.

Na ekranu će se prikazati kada je vreme da pokrenete ciklus za uklanjanje kamenca (pogledajte tabelu u nastavku).

PORUKA O UKLANJANJU KAMENCA	ZNAČENJE
<PREPORUČUJE SE UKLANJANJE KAMENCA> Prikazuje se približno 15 sati nakon ciklusa kuvanja na pari*	Preporučuje se da se pokrene ciklus za uklanjanje kamenca.
<POTREBNO JE UKLANJANJE KAMENCA> Prikazuje se približno 20 sati nakon ciklusa kuvanja na pari*	Uklanjanje kamenca je obavezno. Ciklus kuvanja na pari ne može se pokrenuti sve dok se ne izvrši ciklus uklanjanja kamenca.

* uzimajući u obzir podrazumevanu vrednost (4 - tvrda) nivoa tvrdoće vode. Broj sati ciklusa kuvanja na pari koji moraju da prođu pre nego što se prikažu poruke o uklanjanju kamenca zavisi od nivoa tvrdoće vode koji je podešen na uređaju.

Pored toga, postupak uklanjanja kamenca se može obaviti kad god korisnik želi temeljnije čišćenje unutrašnjeg kola za kruženje pare.

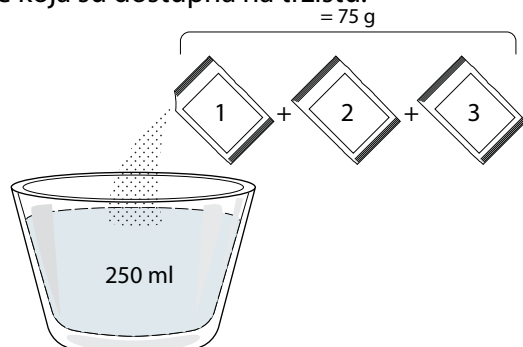
Pre nego što pokrenete fazu uklanjanja kamenca, uređaj će proveriti da li u kotlu ima ostataka vode i po potrebi će se aktivirati ciklus ispuštanja vode. U tom slučaju, nakon ciklusa ispuštanja vode morate da ispraznite fioku pre nego što nastavite sa fazom uklanjanja kamenca.

Obratite pažnju na sledeće: da bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 30 minuta od poslednjeg ciklusa (ili od trenutka kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na ekranu će se prikazati poruka „WATER IS HOT” (Voda je vruća).

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

Kada se na ekranu prikaže <DODAJTE 0,25 L RASTVORA>, sipajte rastvor za uklanjanje kamenca u fioku. Za najbolje rezultate uklanjanja kamenca preporučujemo da rezervoar napunite rastvorom koji sadrži 75 g namenskog WPRO proizvoda i 250 ml vode za piće. WPRO proizvod za uklanjanje kamenca je predloženi profesionalni proizvod za održavanje za najbolji učinak funkcije kuvanja na pari u pećnici. Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu www.whirlpool.eu.

Kompanija Whirlpool neće biti odgovorna u slučaju oštećenja nastalog upotrebom drugih sredstava za čišćenje koja su dostupna na tržištu.



Kada sipate rastvor za uklanjanje kamenca u fioku, pritisnite da biste pokrenuli glavni proces za uklanjanje kamenca. Faze uklanjanja kamenca ne zahtevaju da ostanete uz uređaj. Po završetku svake faze, oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati uputstva za prelazak na sledeću fazu.

Po završetku faze uklanjanja kamenca potrebno je isprazniti vodu iz kotla: rastvor za uklanjanje kamenca koji se koristio tokom ove faze biće ispušten u izvlačnu fioku.

» FAZA 2/2: ISPIRANJE (30 MIN)

Da biste očistili ostatke kamenca iz fioke i kola za kruženje pare, morate izvršiti ciklus ispiranja. Kada se na ekranu prikaže <DODAJTE 0,25 L VODE>, uspite u rezervoar 0,25 l vode za piće i pritisnite da pokrenete ispiranje. Nemojte isključiti pećnicu sve dok svi potrebni koraci obavezni funkcijom ne budu dovršeni.

Obratite pažnju na sledeće: ako je za sistem potrebno, može da se zahteva pražnjenje fioke i ponavljanje ove operacije.

Kada se postupak uklanjanja kamenca završi, predlažemo da osušite moguće ostatke vode u unutrašnjosti. Nakon toga ćete moći da koristite sve funkcije pare.

Obratite pažnju na sledeće: tokom ciklusa uklanjanja kamenca možda će se čuti buka određenog nivoa, jer se aktiviraju pumpe pećnice kako bi se garantovala optimalna efikasnost uklanjanja kamenca.

Kada se pokrene ciklus održavanja, nemojte uklanjati fioku osim ako se tako ne zatraži za taj uređaj.

Obratite pažnju na sledeće: Kada se kotao napuni rastvorom za otklanjanje kamenca i na displeju se prikaže poruka „FAZA OTKLANJANJE KAMENCA 1/2”, ciklus ne sme da se prekida jer će u suprotnom ceo ciklus otklanjanja kamenca morati da se ponovi da bi funkcija pare mogla da se pokrene.

. MINUTE-MINDER

Da biste aktivirali ovu funkciju, pritisnite ikonu . Pritisnite + ili - da podesite željeno trajanje, a zatim pritisnite da aktivirate tajmer.






Zvučni signal će se oglašiti, a na ekranu će se prikazati kada minutni podsetnik završi odbrojavanje izabranog vremena.




Obratite pažnju na sledeće: Minutni podsetnik ne aktivira nijedan od ciklusa kuvanja.

Minutni podsetnik može da se aktivira i dok je funkcija pokrenuta.


Tajmer će nastaviti automatski da odbrojava izabrano vreme nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju.

Tokom ove faze nije moguće videti minutni podsetnik (biće prikazana samo ikona , koji će nastaviti da odbrojava u pozadini. Da biste izmenili minutni


podsetnik, pritisnite ikonu  i podesite vreme koristeći ikonu  ili .

Da biste otkazali minutni podsetnik, pritisnite ikonu , a zatim izaberite  dok se ne prikaže vreme „--:--“. Pritisnite  za potvrdu.

. BLOKADA TASTERA

Da biste blokirali tastaturu, pritisnite i zadržite  najmanje pet sekundi. Ovo ponovite da biste otključali tastaturu.

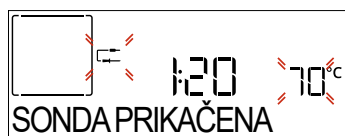





Obratite pažnju na sledeće: Ova funkcija može da se uključi i tokom pečenja. Iz bezbednosnih razloga, pećnica se može isključiti u bilo kom trenutku pritiskom na .

. KORIŠĆENJE SONDE ZA MESO (AKO JE PRISUTNA)

Upotreba sonde vam omogućava da izmerite temperaturu u unutrašnjosti različitih vrsta hrane tokom pripreme, kako biste se uverili da je dostigla optimalnu temperaturu. Temperatura pećnice se razlikuje u zavisnosti funkcije koju ste izabrali, ali kuvanje je uvek programirano da se završi kada se postigne navedena temperatura.

Kada ubacite sondu, aktivira se zvučni signal i na displeju se pojavljuje poruka „Sonda prikačena“.

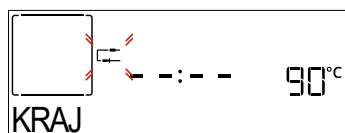





Izaberite željenu funkciju od kompatibilnih (funkcije Konvencionalno, Kruženje vazduha, Konvekciono pečenje, Turbogrill, Eko kruženje vazduha, Intenzivno spremanje hrane, 6th Sense): Displej vam nalaže da podesite ciljnu temperaturu sonde: Pritisnite  ili  da biste podesili i pritisnite  da biste podesili sledeće parametre pripreme hrane.

Pošto je priprema hrane programirana da se završi kada se postigne željena temperatura, podešavanje vremena za pripremu hrane ili podešavanje određenog vremena za pripremu hrane na kraju nije moguće. Svetlo će ostati upaljeno sve dok se sonda ne ukloni.

Ako se sonda ukloni tokom pripreme hrane, rad će se nastaviti u tradicionalnom režimu (bez merenja vremena).

Oglasiće se zvučni signal i na displeju će se prikazati kada sonda dostigne željenu temperaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Da biste kasnije promenili podešavanja, pritisnite  ili  za temperaturnu sondu ili pritisnite  za ostala podešavanja. Zvučni signal i poruka će vas obavestiti ukoliko korišćenje sonde nije kompatibilno sa obavljenom radnjom. Ukoliko je to u pitanju, uklonite sondu.

Stavite hranu u rernu i povežite utikač umetanjem u priključak koji se nalazi sa desne strane odeljka za pečenje u rerni.

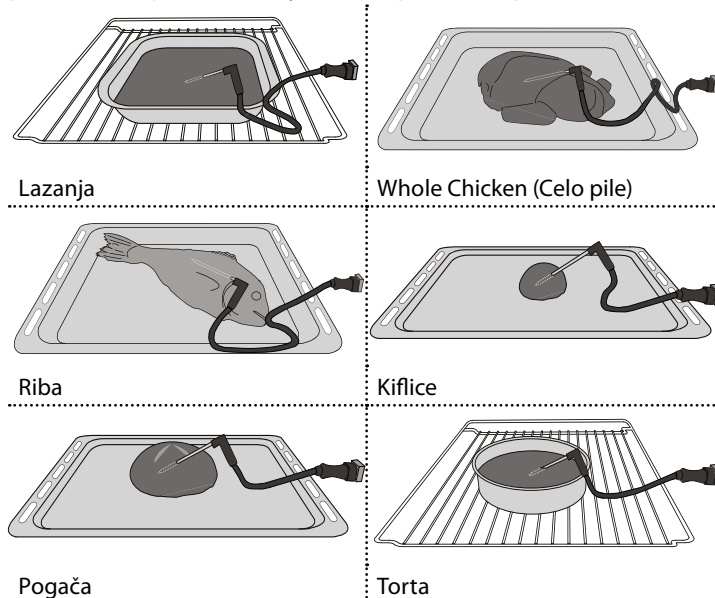
Kabl je polukrut i može da se oblikuje po potrebi, radi umetanja sonde u različite vrste hrane na najefikasniji način. Vodite računa da kabl ne dodiruje gornji grejač tokom kuvanja.

MESO: Sondu ubacite duboko u meso, van kostiju i područja sa masnoćom. Za živinu, ubacite sondu po dužini u centar grudi, van šupljih područja.

RIBA (cela): Postavite vrh u najdeblji deo, izbegavajući kosti.

PECIVO I PASTA: Ubacite vrh duboko u testo oblikujući kabl tako da postignete optimalni ugao sonde.

Neophodna je upotreba kompatibilnih funkcija 6th Sense da bi se obavila priprema hrane uz kontrolu pomoću sonde za ovu vrstu hrane. Ako sondu koristite prilikom pripremanja hrane pomoću 6th Sense funkcija, pečenje će se automatski zaustaviti kada izabrani recept postigne idealnu temperaturu u unutrašnjosti, bez potrebe za podešavanjem temperature pećnice.



. NAPOMENE

- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.
- Zbog veće temperature Pizza ciklusa, očekuje se nešto veća buka ventilatora za hlađenje.

KORISNI SAVETI

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz pećnicu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u pećnici. Možete koristiti i posuđe i dodatke od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

Korišćenjem funkcije „Kruženje vazduha“ možete istovremeno da pripremate više jela koja se pripremaju na istoj temperaturi (na primer: riba i povrće) koristeći različite nivoe. Iz pećnice izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

MESO

Upotrebite bilo koju vrstu pleha za rernu ili posudu od pireksa koja odgovara veličini komada mesa koji želite da ispečete. Preporučujemo vam da prilikom pečenja većih komada mesa dodate malo temeljca na dno posude za pečenje i da njime prelijete meso tokom pečenja za još bolji ukus. Imajte na umu da dolazi do stvaranja pare tokom ovog postupka. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.

Kada želite da pečete meso na roštilju, izaberite odreske koji su svuda podjednako debeli da bi se ravnomerno ispekli. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Kako biste sprečili da meso pregori, spustite rešetku držeći hranu dalje od roštilja. Okrenite meso na dve trećine pečenja. Kada otvarate vrata rerne vodite računa o pari koja izlazi.

Ako želite da prikupite saft od pečenja, savetujemo vam da postavite pleh za sakupljanje masnoće u koji možete da sipate pola litra vode odmah ispod žičane rešetke na kojoj se nalazi hrana. Po potrebi dolijte vode.

DESERTI

Pećite fine deserte pomoću tradicionalne funkcije na samo jednom nivou.

Koristite tamno obojene limene plehove i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku. Ukoliko želite da pečete na više nivoa, izaberite funkciju za kruženje vazduha i rasporedite modle cik-cak po nivoima kako bi se omogućila što optimalnija cirkulacija vrućeg vazduha.

Kako biste proverili da li je kolač sa kvascem spreman, probodite ga u sredini drvenom čačalicom. Ako čačalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.

Ukoliko koristite neprianjajuće plehove za pečenje, ne mažite ivice maslacem pošto pecivo možda neće ravnomerno narasti oko ivica.

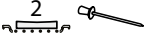

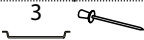

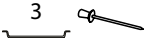

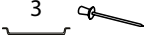

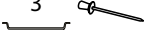


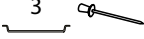

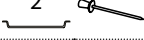

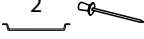

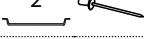

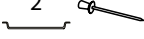

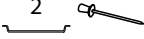




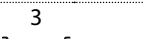
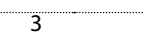
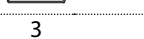
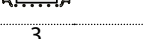
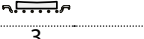
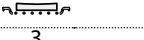
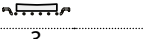
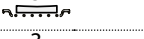
Ukoliko hrana „nabrekne“ tokom pripreme, sledeći put koristite nižu temperaturu i smanjite tečnost koju dodajete ili nežnije mešajte tokom pripreme.

Za deserte sa kremastim punjenjem ili prelivom (čizkejk ili voćni tartovi) koristite funkciju „Tradicionalno pečenje“. Ako je donji deo kolača gnjecav, spustite rešetku i poprskajte dno kolača mrvicama hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.






NARASTANJE TESTA


































Najbolje je pokriti testo vlažnom krpom pre nego što ga stavite u rernu. Vreme rasta testa se smanjuje približno na jednu trećinu korišćenjem ove funkcije u poređenju sa rastom testa na sobnoj temperaturi (20-25°C). Vreme dizanja testa za picu je otprilike jedan sat za 1 kg testa.

TABELA PRIPREME HRANE

KATEGORIJE HRANE		KOLIČINA	NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME	NIVO RUMENOG IZGLEDA	OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE)	NIVO I DODATNI PRIBOR	
LAZANJA	Lazanja	0,5 - 3 kg*	-	0	-		
MESO	Beef (Govedina)	Pečenje 	0,6 - 2 kg*	0	0	-	
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	
		Pečenje-sporo kuvanje	0,6 - 2 kg*	0	-	-	
	Pork (Svinjetina)	Pečenje 	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	
		Kolenica 	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	
		Kobasice i nemačke kobasice	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	
	Teleće 		0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	
	Jagnjeće	Pečenje 	0,6 - 2,5 kg*	0	0	-	
		But 	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	
	Poultry (Živina)	Pečena piletina 	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
Celo - punjeno 		0,6 - 3 kg*	-	0	-		
File i prsa		1 - 5 cm	-	-	2/3		
Cela ćurka		0,6 - 3 kg*	-	0	-		
Ražnjići		jedna rešetka	-	-	1/2		
RIBA	Fileti	0,5 - 3 (cm)	-	-	-		
	Fileti - zamrznuti	0,5 - 3 (cm)	-	-	-		
POVRĆE	Pečeno povrće	Prženi krompir	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Punjeno povrće	0,1 - 0,5 kg [svaki]	-	-	-	
		Pečeno povrće	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Smrznuto povrće	Potatoes Gratin (Krompir gratin)	jedan pleh	-	-	-	
		Paradajz gratin	jedan pleh	-	-	-	
		Paprike gratin	jedan pleh	-	-	-	
		Gratinirani brokoli	jedan pleh	-	-	-	
		Gratinirani karfiol	jedan pleh	-	-	-	
Povrće gratin	jedan pleh	-	-	-			

* Preporučena količina

DODACI					
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu / Pleh za kolače / Okrugli pleh za picu na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Sonda za hranu

KATEGORIJE HRANE		KOLIČINA	NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME	NIVO RUMENOG IZGLEDA	OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE)	NIVO I DODATNI PRIBOR	
SLANA PECIVA	Slana pita	0,8 - 1,2 kg	-	0	-		
	Hleb	Kifle 	60 - 150 g [svaki]*	-	-	-	 
		Sendvič kifla 	400 - 600 g [svako]	-	-	-	 
		Velike 	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	 
		Bageti 	200 - 300 g [svaki]*	-	-	-	 
	Pica	Okrugla pica	okrugli	-	-	-	
		Debela pica	pleh	-	-	-	
		Pica [zamrznuta]	1 sloj*	-	-	-	
			2 sloja*	-	-	-	 
			3 sloja*	-	-	-	  
		4 sloja*	-	-	-	   	
	SLATKO PECIVO	Patišpanj	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 
Kolačići		0,2 - 0,6 kg	-	-	-		
Testo za ekler		jedan pleh *	-	-	-		
Tart		0,4 - 1,6 kg	-	-	-		
Štrudla		0,4 - 1,6 kg	-	-	-		
Voćni kolač		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 	

* Preporučena količina






DODACI					
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu / Pleh za kolače / Okrugli pleh za picu na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Sonda za hranu



TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLOŽENA KOLIČINA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
ZAMRZNUTA HRANA	Zamrznuti pomfrit		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	
	Zamrznuti pileći nageti		500 g	Da	200	15 - 20	
	Ribljí štapići		500 g	Da	220	15 - 20	
	Kolutići od luka		500 g	Da	200	15 - 20	
POVRĆE	Sveže pohovane tikvice		400 g	Da	200	15 - 20	
	Domaći pomfrit		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	
	Mešavina povrća		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	
MESO I RIBA	Pileće grudi		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	
	Pileća krilca		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	
	Pohovana šnicla		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	
	Ribljí filet		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	




















Pri pripremanju sveže ili domaće hrane, nanesite tanak sloj ulja po površini hrane.

Da bi se garantovali ujednačeni kulinarski rezultati, promešajte hranu na polovini preporučenog vremena potrebnog za pripremu hrane.

FUNKCIJE	 Air Fry		
DODACI	 Pleh za prženje vazduhom	 Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na žičanoj rešetki



TABELA ZA PRIPREMU HRANE NA PARU + VAZDUH

RECEPT	NIVO PARE*	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Keks sa maslacem / Kolačići	1	DA	140 - 150	35 - 55	 3
Sitni kolač / mafin	1	DA	160 - 170	30 - 40	 3
Kolači s praškom za pecivo	1	DA	170 - 180	40 - 60	 2
Patišpanj	1	DA	160 - 170	30 - 40	 2
Fokača	1	DA	200 - 220	20 - 40	 3
Vekna hleba	1	DA	170 - 180	70 - 100	 3
Manji hleb	1	DA	200 - 220	30 - 50	 3
Baget	1	DA	200 - 220	30 - 50	 3
Pečeni krompir	2	DA	200 - 220	50 - 70	 3
Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg	2	DA	180 - 200	60 - 100	 3
Teletina / Govedina / Svinjetina (komadi)	2	DA	160 - 180	60 - 80	 3
Slabo pečeno juneće pečenje 1 kg	2	DA	200 - 220	40 - 50	 3
Slabo pečeno juneće pečenje 2 kg	2	DA	200	55 - 65	 3
Jagnjeći but	2	DA	180 - 200	65 - 75	 3
Kuvane svinjske kolenice	2	DA	160 - 180	85 - 100	 3
Piletina / biserka / pačestina 1-1,5 kg	2	DA	200 - 220	50 - 70	 3
Piletina / biserka / pačestina (komadi)	2	DA	200 - 220	55 - 65	 3
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)	2	DA	180 - 200	25 - 40	 3
Ribljí fileť	3	DA	180 - 200	15 - 30	 3

*Imajte u vidu da u slučaju izbora funkcije automatske pare, ovaj odnos mora da se preskoči. Rerna će automatski izabrati najbolji nivo pare koji odgovara izabranoj temperaturi.



DODACI	 Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
--------	--	--

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem / patišpanji		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		Da	160 - 200	30 - 85	3
		Da	160 - 200	30 - 90	4 1
Kolačići		Da	150	20 - 40	3
		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
Sitni kolači / mafin		Da	170	20 - 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Princes krofne		Da	180 - 200	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Puslice		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160*	5 3 1
Pica / hleb / fokača		Da	190 - 250	15 - 50	2
		Da	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7 - 12	2
		Da	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Zamrznuta pica		Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
		Da	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	180 - 190	45 - 55	3
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNKCIJE								ECO	
	Konvencionalno	Forced Air	Konvekciono pečenje	Grilovanje	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco ciklus	Pica

DODACI					
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Volovani / lisnato testo / krekeri		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	
		Da	180 - 190	20 - 40*	
Lazanje / pite sa punjenjem / pečena testenina / kaneloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg		-	170	110 - 150	
Piletina/zec/patka od 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Ćurka / guska od 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	180 - 200	40 - 60	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180 - 200	50 - 60	
Tost		-	3 (visoka)	3 - 6	
Fileti / odresci		-	2 (srednji)	20 - 30**	
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice		-	2 - 3 (srednji - visoki)	15 - 30**	
Pečeno pile 1-1,3 kg		-	2 (srednji)	55 - 70***	
Jagnjeći but / kolenice		-	2 (srednji)	60 - 90***	
Pečeni krompir		-	2 (srednji)	35 - 55***	
Povrće gratinirano		-	3 (visoka)	10 - 25	
Kolačići		Da	135	50 - 70	
Tartovi		Da	170	50 - 70	
Okrugla pica		Da	210	40 - 60	
Kompletno jelo: Voćni tart (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1)		Da	190	40 - 120*	
Kompletno jelo: Voćni kolač (nivo 5) / pečeno povrće (nivo 4) / lazanje (nivo 2) / isečeni komadi mesa (nivo 1)		Da	190	40 - 120*	
Lazanja i meso		Da	200	50 - 100*	
Meso i krompir		Da	200	45 - 100*	
Riba i povrće		Da	180	30 - 50*	
Punjeno meso	ECO	-	200	80 - 120*	
Komadi mesa (zečetine, piletina, jagnjetina)	ECO	-	200	50 - 100*	

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

*** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

FUNKCIJE								ECO	
	Konvencionalno	Forced Air	Konvekciono pečenje	Grilovanje	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco ciklus	Pica

DODACI					
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela.

Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno).

Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi.

Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja.

Koristite dostavljeni dodatni pribor i po mogućstvu metalne plehove za kolače i plehove za pečenje tamne boje. Možete koristiti i posuđe i dodatke od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Nemojte da koristite vunene žice, abrazivne sundere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer mogu da oštete površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

• Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.

• Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunderom.

• Aktivirajte funkciju „Smart Clean“ za optimalno čišćenje unutrašnjih površina. (Samo kod nekih modela).

• Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

• Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

DODACI

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sundera.

Ne perite sondu za hranu i sondu za meso (ako su u opremi) u mašini za pranje posuđa.

Posuda za Prž. na vazduhu (ako je u opremi) može da se pere u mašini za pranje sudova.

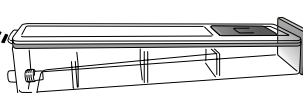
ODRŽAVANJE FIOKE ZA VODU

Oprez: Fioka za vodu nije prikladna za mašinu za pranje sudova: rizik od oštećenja!

Na kraju svakog ciklusa kuvanja na pari, nakon približno 30 min pećnica automatski pokreće ciklus ispuštanja vode u trajanju od oko jednog minuta i tako prenosi svu vodu iz sistema u izvlačnu fioku.

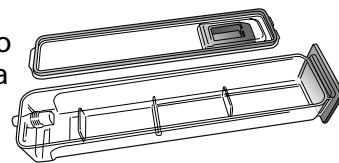
Napomena: Nemojte ostavljati vodu u sistemu duže od 2 dana.

Da biste u potpunosti otklonili vodu iznutra ili očistili unutrašnje površine, možete da otvorite fioku za vodu:



1. Gurnite zadnji jezičak nagore da biste uklonili gornji poklopac fioke za vodu.

2. Kada se čišćenje završi, možete da zatvorite fioku tako što ćete umetnuti dva prednja jezička u prednje otvore i gurnuti zadnju stranu nadole.



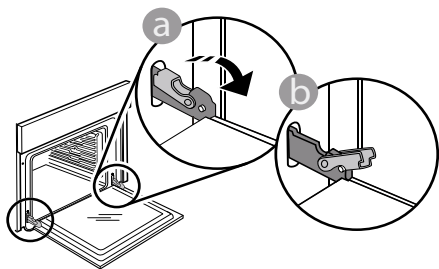
Kada punite fioku za vodu, koristite samo vodu sobne temperature: vruća voda može da utiče na rad sistema za paru. Koristite samo vodu za piće.

KOTAO

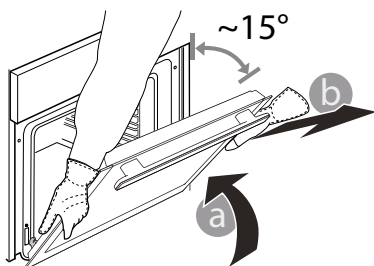
Kako biste obezbedili konstantni optimalni učinak pećnice i da biste sprečili nagomilavanje naslaga kamenca tokom vremena, preporučujemo redovno korišćenje funkcije „Ukl. kamenca“. Nakon dužeg perioda nekorišćenja funkcije „Para“, preporučujemo da aktivirate ciklus kuvanja sa praznom pećnicom i sa potpuno napunjenim rezervoarom.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.

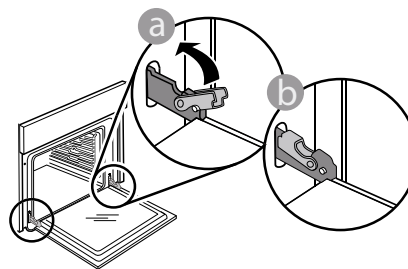


2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

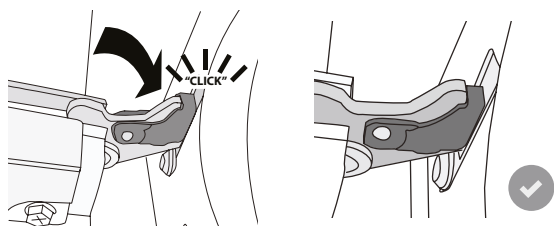


3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnati kuke šarki sa ležištem i pričvrstiti gornji deo na ležište.

4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

ZAMENA LAMPICE

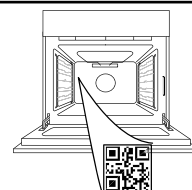
Za zamenu lampe obratite se postprodajnom servisu.

OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz broj.	Problem sa softverom.	Obratite se centru za podršku i navedite broj napisan nakon slova „F“.
Funkcija 6th Sense se završava bez prikazivanja odbrojavanja. Priprema hrane se završava pre završetka odbrojavanja.	Količina hrane koja se razlikuje od preporučenog opsega. Vrata se otvaraju tokom pripreme hrane.	Otvorite vrata i proverite stepen pripremljenosti hrane. Po potrebi dovršite pripremu hrane tako što ćete izabrati tradicionalnu funkciju.
Pećnica se ne zagreva.	Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Na displeju se na svakih 60 sekundi pojavljuje „DEMO“.	Pristupite opciji „DEMO“ preko „SETTINGS“ i izaberite „Off“ (isključeno).
Svetlo se isključuje.	„ECO“ režim je uključen.	Pristupite opciji „ECO“ iz „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Isključeno“.
Vrata se ne zatvaraju pravilno.	Sigurnosne kvačice su u pogrešnom položaju.	Vodite računa da sigurnosne kvačice budu u pravilnom položaju, tako što ćete slediti uputstva za uklanjanje i ponovno postavljanje vrata u odeljku „Čišćenje i održavanje“.
Kućno napajanje se isključuje.	Podešavanje snage je pogrešno.	Proverite da li vaša kućna mreža ima tarifu više od 3 kW. Ako nema, smanjite snagu na 13 ampera. Pristupite opciji „JAČINA“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „LOW“ (Nisko).
Ciklus kuvanja sa sondom je završen bez očiglednog uzroka ili je greška F3E3 prikazana na ekranu	Sonda za hranu nije pravilno povezana	Proverite vezu sonde s hranom

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Pomoću QR koda na proizvodu
- 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.



Whirlpool

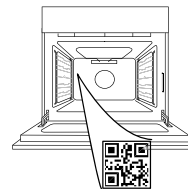


400011726133

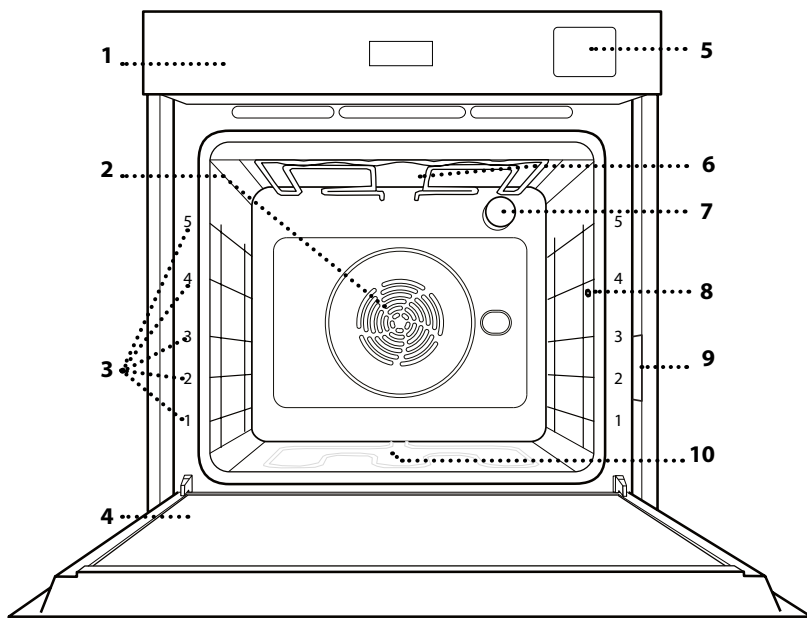
**HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL**

Če želite celovitejšo pomoč, izdelek registrirajte na spletni strani www.whirlpool.eu/register.

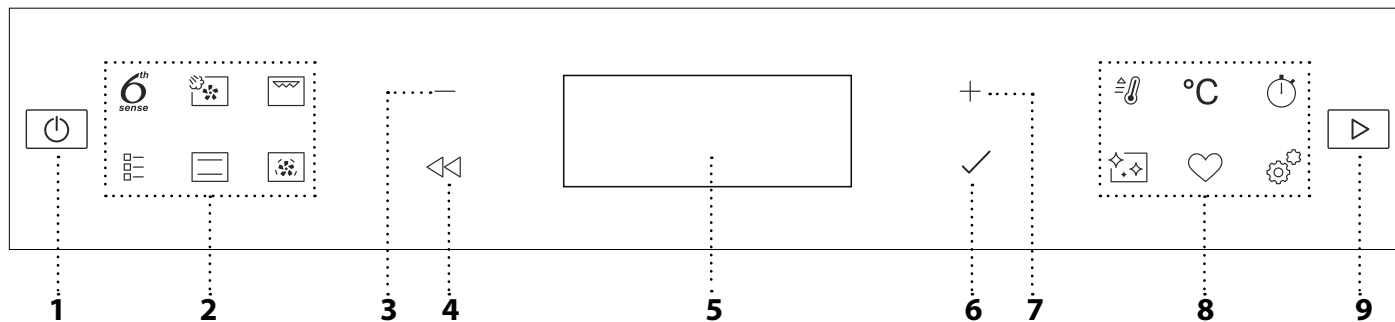
**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE
POSKENIRAJTE KODO QR NA
APARATU**



Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA

1. Upravljalna plošča
2. Ventilator in okrogli grelnik (ni viden)
3. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
4. Vrata
5. Predal za vodo
6. Zgornji grelnik/žar
7. Luč
8. Vtičnica temperature sonde za hrano
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Spodnji grelnik (ni viden)

NADZORNA PLOŠČA**1. VKLOP/IZKLOP**

Tipka za vklop in izklop pečice in za prekinitev aktivne funkcije.

2. HITRI DOSTOP DO FUNKCIJ

Tipka za hitri dostop do funkcij in menija.

3. NAVIGACIJSKA TIPKA MINUS

Za pomikanje po meniju in zmanjšanje nastavitev ali vrednosti funkcije.

4. NAZAJ

Tipka za vrnitev na predhodni prikaz. Omogoča spreminjanje nastavitev med pripravo.

5. ZASLON**6. POTRDITEV**

Za potrditev izbire funkcije ali nastavljene vrednosti.

7. NAVIGACIJSKA TIPKA PLUS

Za pomikanje po meniju in povečanje nastavitev ali vrednosti funkcije.

8. MOŽNOSTI / HITRI DOSTOP DO FUNKCIJ

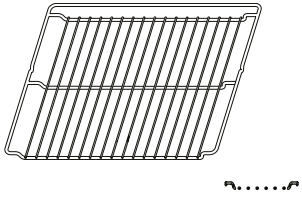
Tipka za hitri dostop do funkcij, trajanja, nastavitev in priljubljenih funkcij.

9. START

Tipa za začetek funkcije z uporabo posebnih ali osnovnih nastavitev.

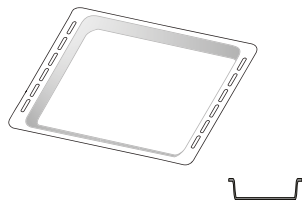
PRIBOR

REŠETKA



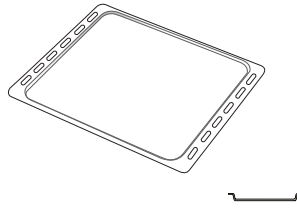
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ



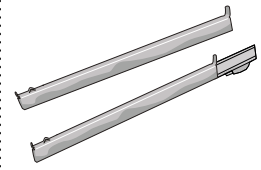
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenko, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*



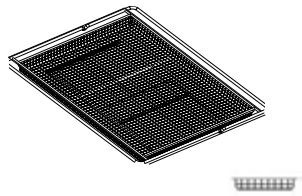
Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

SONDA ZA HRANO



Za natančno merjenje temperature jedra živila med pripravo. Zaradi tega podstavka ga lahko uporabljate za meso in ribe, pa tudi za kruh, torte in pecivo.

PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE*



Za uporabo pri kuhanju hrane s funkcijo zračnega cvrtja, pri čemer je univerzalni pekač postavljen na nižjo raven, da lahko zbira morebitne drobtine in kapljice. Lahko se čisti v pomivalnem stroju.

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.

Drug pribor je mogoče kupiti posebej; za naročila in informacije se obrnite na poprodajno službo.

* Na voljo le pri določenih modelih

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil za pekače, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

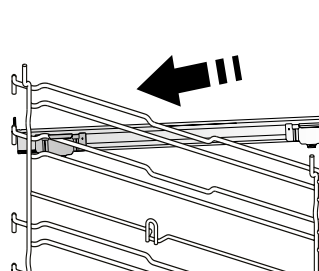
Drug pribor, kot npr. prestrezní pekač in originalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL

• Če želite odstraniti vodila za pekače, jih dvignite in izvlecite spodnje dele iz njihovih ležišč: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.

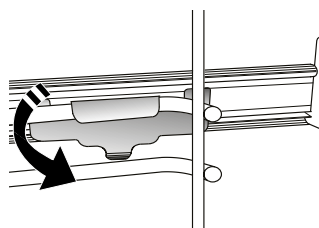
• Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL



Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsni vodil odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsni vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko.



Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.

Opomba: Drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

FUNKCIJE



6TH SENSE

Slednje omogočajo povsem samodejno pripravo vseh vrst živil (lazanja, meso, ribe, zelenjava, torte in peciva, slano pecivo, kruh, pica). Za najboljše rezultate z uporabo te funkcije upoštevajte navodila v posameznih preglednicah za pripravo jedi.



PARA+ ZRAK

Z združenjem lastnosti pare in termoventilacijske priprave vam ta funkcija omogoča, da vaše jedi od zunaj postanejo prijetno hrustljave in porjavele, sredica pa ostane mehka in sočna. Za doseganje najboljših rezultatov kuhanja vam priporočamo, da izberete 3. STOPNJO pare za pripravo ribe, 2. STOPNJO pare za meso in 1. STOPNJO za kruh in sladice. Za več informacij o ročnih ciklih kuhanja s termoventilacijo + paro glejte preglednico za kuhanje na "paro + termoventilacijo".



GRILL

Za pripravo zrezkov, mesa za kebabe in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.



OBIČAJNE FUNKCIJE

KONVEKCI. PEKA

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

COOK4

Za pripravo različnih živil, ki zahtevajo enako temperaturo, na štirih višinah hkrati. Funkcijo lahko uporabite za peko piškotov, tort, okrogle pice (tudi zamrznjene) in za pripravo celotnega obroka. Za doseganje najboljših rezultatov upoštevajte preglednico za pripravo.

TURBO GRILL

Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

ZAMRZNJ. TESTO

Funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in način priprave za 5 različnih vrst pripravljenih zamrznjenih živil. Pečice ni treba predhodno segreti.

POSEBNE FUNKCIJE

» PIZZA

S to funkcijo lahko v manj kot 10 minutah pripravite odlično domačo pico kot v piceriji. Posebni cikel pečenja deluje pri temperaturi nad 300 stopinj Celzija in zagotavlja mehko pico v notranjosti, hrustljivo na robovih in popolnoma enakomerno zapečeno.

Če to funkcijo kombinirate z dodatkom Pizza Stone WPro in pečico predogrevate 30 minut, lahko pico spečete v 5 do 8 minutah.

(Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali www.whirlpool.eu)

» CVRTJE Z ZRAKOM

Ta funkcija vam omogoča pripravo pomfrita, delov piščanca in drugih jedi z manj olja, zaradi česar bodo jedi prijetno hrustljave. Grelni elementi krožijo, da ustrezno segrejejo notranjost pečice, medtem ko ventilator omogoča kroženje vročega zraka. Najboljše pričakovane rezultate pečenja lahko dosežete le z uporabo pekača za zračno cvrtje (priložen nekaterim modelom). Hrano položite na pekač za zračno cvrtje v enem sloju in sledite navodilom v preglednici za pečenje z zračnim cvrtjem. Izogibajte se uporabi več pekačev, da preprečite neenakomerno pečenje.

» VZHAJANJE

Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.

» OHRANJANJE TOPLOTE

Da pravkar pripravljena živila ostanejo vroča in hrustljava.

» ODMRZOVANJE

Za hitrejše odmrzovanja hrane. Živila položite na srednjo višino. Živila pustite v embalaži, da se ne posušijo na zunanji strani.

» FUNKCIJA ECO

Za pripravo polnjenih pečenk in filejev na eni višini. Ko je v uporabi funkcija ECO CYCLE (varčni cikel), med pripravo hrane v pečici ne gori luč. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO CYCLE in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.

» PEČ VELIKIH KOSOV

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da se enakomerneje zapeče. Priporočamo, da meso na vsake toliko časa polijete in tako preprečite izsušitev.



KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



TERMOVENTILAC.

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.



FAST PREHEAT (HITRO PREDGRETJE)

Za hitro predgretje pečice.



MINUTNI OPOMNIK

Za ohranjanje časa brez aktiviranja funkcije.



ČIŠČENJE

• **PIROLIZA**

Za odstranjevanje zapečenih madežev z uporabo cikla pri zelo visoki temperaturi. Na voljo sta dva cikla za samodejno čiščenje: celoten cikel (Piroliza) in skrajšan cikel (Piroliza Eco). Priporočamo, da uporabite celoten cikel, če želite doseči najboljšo učinkovitost čiščenja.

• **PAMETNO ČIŠČENJE SMARTCLEAN**

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Na dno pečice nalijte 200 ml vode, funkcijo pa zaženite pri hladnem aparatu.

• **ODSTR. VOD. KAM.**

Za odstranjevanje oblog vodnega kamna iz rezervoarja. Priporočamo redno uporabo funkcije. Če tega ne boste storili, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo, ki vas bo opomnilo, da je treba pečico očistiti.



PRILJUBLJENO

Za dostop do seznama 10 priljubljenih funkcij.



NASTAVITVE

Za prilagoditev nastavitvev pečice. Ko je vključen način „ECO“, se svetlost zaslona po nekaj sekundah zmanjša, da aparat varčuje z energijo, lučka pa ugasne po 1 minuti. Samodejno se vklopi, ko pritisnete na katero koli tipko. Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Za izklop tega načina, izberite možnost „DEMO“ v meniju „NASTAVITVE“ in pritisnite „Off“. Z izbiro možnosti „PONASTAVITEV“ se bo aparat najprej izklopil in nato ponovno vklopil, kakor ob prvem zagonu. Vse nastavitve bodo izbrisane.

PRVA UPORABA

1. IZBIRA JEZIKA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti jezik in uro: na zaslonu se bo izpisala beseda „English“.



Pritisnite **+** ali **-** za brskanje po seznamu razpoložljivih jezikov in izberite želeni jezik. Pritisnite **✓**, da nastavitev potrdite izbiro.

Opomba: jezik lahko naknadno spremenite z izbiro možnosti „JEZIK“ v meniju „NASTAVITVE“, ki se pojavi, če pritisnete .

2. NASTAVITE PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljenе 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 „High“ (visoko) ali 13 „Low“ (nizko), nato pa pritisnite **✓** za potrditev.

3. NASTAVITEV ČASA

Po izbiri jezika morate nastaviti še trenutni čas: na prikazovalniku utripata številki za uro.



Pritisnite **+** ali **-**, da nastavite pravilno uro in pritisnite **✓**: Na prikazovalniku utripata številki za minute. pritisnite **+** ali **-** za nastavitev minut, nato pa pritisnite **✓** za potrditev.

Opomba: po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti. V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „URA“, ki se pojavi, če pritisnete .

4. NASTAVITE RAVEN TRDOTE VODE

Da bi pečica delovala učinkovito in da bi uporabnika redno pozivala k izvedbi cikla za odstranjevanje vodnega kamna, ko je to potrebno, je pomembno, da nastavite pravilno raven trdote vode. Nastavite jo tako, da s pritiskom na vklopite pečico, nato pritisnite Settings(Nastavitve), uporabite navigacijska gumba **+** in **-** ter izberite možnost „WATER HARDNESS“ (TRDOTA VODE). Pritisnite **✓** za potrditev. Z navigacijskima gumboma **+** in **-** izberite ustrezno raven trdote vode za vaše območje na podlagi naslednje preglednice:

PREGLEDNICA TRDOTE VODE				
Stopnja		°dH Nemščina stopinje	°fH Francošči- na stopinje	Clark Anglešči- na stopinje
1	Zelo mehka	0-6	0-10	0-7
2	Mehka	7-11	11-20	8-14
3	Srednja	12-16	21-29	15-20
4	Trda	17-34	30-60	21-42
5	Zelo trda	35-50	61-90	43-62

Pritisnite **✓**, da nastavitev potrdite.

Za stopnjo trdote vode je prednastavljena vrednost „Trda“.

5. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C, po možnosti z uporabo funkcije s kroženjem zraka (npr. termoventilacijsko pečenje ali konvekcijska peka).

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.


VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

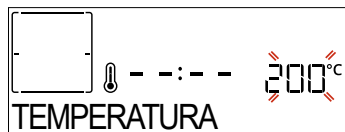
Pritisnite , da vklopite pečico: na zaslonu se pojavi zadnja delujoča glavna funkcija ali glavni meni.

Funkcije lahko izberete s pritiskom simbola za eno od glavnih funkcij ali s pomikanjem po meniju: Za izbiro funkcije v meniju (na zaslonu je prikazana prva razpoložljiva funkcija), pritisnite $+$ ali $-$, da izberete zeleno funkcijo, nato pa pritisnite \checkmark za potrditev.

2. NASTAVITEV FUNKCIJE

Ko ste izbrali zeleno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu bodo prikazane nastavitve, ki jih lahko spremenite zaporedoma. S pritiskom na  lahko ponovno spremenite prejšnjo nastavitvev.

TEMPERATURA/STOPNJA GRILL/STOPNJA PARE



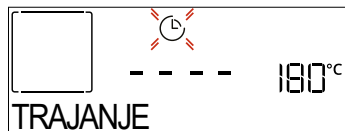
Ko vrednost utripa na zaslonu, pritisnite $+$ ali $-$, da jo spremenite, nato pa pritisnite \checkmark za potrditev in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je mogoče).



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 simbol , pritisnite $+$ ali $-$, da nastavite zeleni čas priprave, nato pa pritisnite \checkmark za potrditev. Časa priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno (brez uporabe časovnega stikala): Pritisnite \checkmark ali  za potrditev in vklop funkcije. Če je izbran ta način, ni mogoče programirati zamika vklopa.

Opomba: čas priprave, ki je bil nastavljen med pripravo, lahko spremenite s pritiskom na : pritisnite $+$ ali $-$ da ga spremenite, nato pa pritisnite \checkmark za potrditev.



KONČNI ČAS (ZAMIK VKLOPA)

Pri mnogih funkcijah lahko po nastavitvi časa priprave nastavite zamik vklopa funkcije tako, da nastavite čas konca priprave. Na zaslonu je prikazan čas konca priprave, simbol  pa utripa.



Pritisnite $+$ ali $-$ za nastavitve časa konca priprave, nato pritisnite \checkmark za potrditev in vklop funkcije. Položite hrano v pečico in zaprite vrata: funkcija se bo samodejno vklopila po preteku časa, ki je bil izračunan

tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo. Med čakanjem lahko pritisnete $+$ ali $-$ za spremembo programiranega časa zaključka ali pritisnite  za spremembo drugih nastavitev. S pritiskom na  lahko za prikaz informacij preklapljate med končnim časom in trajanjem.

. 6TH SENSE

Te funkcije samodejno izberejo najboljši način priprave, temperaturo in čas trajanja za pripravo, pečenje ali peko vseh razpoložljivih jedi.

Po potrebi le označite lastnosti jedi, da dosežete optimalne rezultate.




TEŽA/VIŠINA (OKROGEL-PEKAČ-PLASTI)

Za pravilno nastavitve funkcije sledite navodilom na zaslonu, ko se pojavi poziv, in pritisnite $+$ ali $-$, da nastavite zahtevano vrednost, nato pa pritisnite \checkmark za potrditev.

KUHANOST/PORJAVENJE

Nekatere funkcije 6th Sense omogočajo prilagoditev ravni kuhanosti.



Ko vas aparat pozove, pritisnite $+$ ali $-$ za izbiro zelene stopnje med angleško pečeno (-1) in povsem pečeno (+1). Pritisnite \checkmark ali  za potrditev in vklop funkcije.

Na enak način, ko je to dovoljeno, nekatere funkcije 6th Sense omogočajo prilagoditev ravni porjavenja med nizko (-1) in visoko (+1).

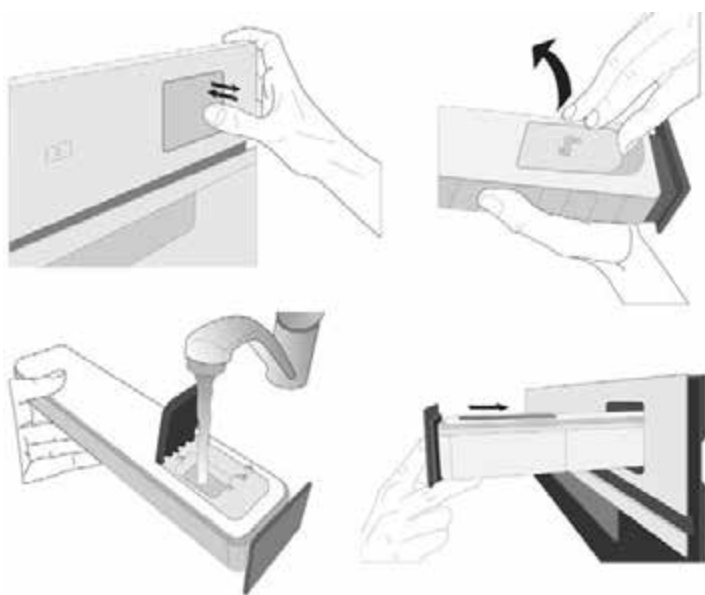
. PRIPRAVA S PARO

Z izbiro funkcije „Para“ ali „Termoventilacija+ para“ znotraj ročnih funkcij ali enega izmed mnogih namenskih receptov 6th Sense lahko vse vrste živil pripravite z uporabo pare. Para prodre skozi živila hitreje in bolj enakomerno v primerjavi z vročim zrakom, značilnim za tradicionalne funkcije: to skrajša čas priprave, pri čemer živila obdržijo v sebi dragocena hranila, in zagotavlja doseganje odličnih, resnično okusnih rezultatov z vsemi vašimi recepti. Vrata morajo ostati zaprta ves čas trajanja priprave s paro.

Če želite za pripravo uporabiti paro, je treba s pomočjo izvlečnega predala na upravljalni plošči vstaviti vodo v rezervoar, ki je v notranjosti pečice.

Ko se na zaslonu prikaže napis „ADD WATER“ (dodajte vodo), izvlecite predal, odprite pokrov predala in ga napolnite z vodo do zahtevane ravni na zaslonu. Zaprite

predal, tako da ga previdno potisnete proti plošči, dokler ni popolnoma zaprt. Po vstavitvi predala pritisnite START, da nadaljujete s ciklom pečenja. Predal mora biti vedno zaprt, razen med polnjenjem vode.



Po prvem polnjenju, če gre za daljše cikle pečenja, ko bo vode zmanjkalo, jo bo morda treba ponovno dodati, da se cikel zaključi: če bo treba, po pečica sporočila zahtevo.

3. VKLOP FUNKCIJE

Kadar koli, če so privzete vrednosti enake želenim, ali ko ste vnesli potrebne nastavitve, pritisnite za vklop funkcije.

Med fazo zamika VKLOPA vas bo pečica po pritisku na vprašala, če želite preskočiti to fazo in takoj zagnati funkcijo.

Opomba: ko je funkcija izbrana, bo zaslon priporočil najprimernejšo raven za vsako funkcijo. Aktivirano funkcijo lahko kadar koli ustavite s pritiskom na .

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo. Izberete lahko drugo funkcijo ali počakate, da se popolnoma ohladi.

4. PREDGRETJE

Nekatere funkcije vključujejo predgretje pečice: po vklopu funkcije se na zaslonu prikaže obvestilo o vklopu faze predgretja.



Po koncu te faze se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže sporočilo, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo, ki vas pozove „ADD FOOD“ (DODAJ ŽIVILO). Nato odprite vrata, položite hrano v pečico, zaprite vrata in začnete s pripravo s pritiskom na ali .

Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane. Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo.

Čas priprave ne vključuje predgretja. Želena temperaturo pečice lahko vedno spremenite z uporabo tipke $+$ ali $-$.

5. OBRAČANJE ALI PREVERJANJE HRANE

Nekatere izmed funkcij 6th Sense zahtevajo obračanje živil med pripravo.



Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti. Odprite vrata, opravite dejanje, navedeno na zaslonu, ter znova zaprite vrata za nadaljevanje priprave.

Na enak način, ko preostane 10 % časa do konca priprave, vas pečica pozove, da preverite živila.

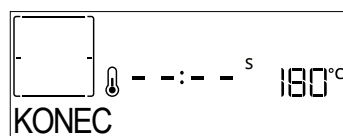


Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti. Preverite hrano, zaprite vrata in pritisnite ali za nadaljevanje priprave.

Opomba: Pritisnite , da preskočite ta dejanja. V nasprotnem primeru, če po določenem času ne opravite nobenega dejanja, bo pečica nadaljevala s pripravo.

6. KONEC PRIPRAVE HRANE

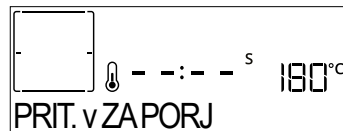
Oglasi se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana.



Pritisnite za nadaljevanje priprave v ročnem načinu (brez uporabe časovnega stikala) ali pritisnite $+$, da nastavite nov čas in podaljšate trajanje priprave. V obeh primerih se bodo parametri za pripravo obdržali.

PORJAVENJE

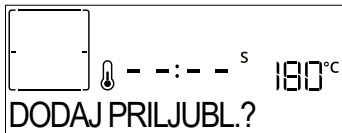
Nekatere izmed funkcij pečice vam omogočajo, da po koncu priprave z vklopom žara nadaljujete s porjavenjem površine živila.



Ko se na zaslonu prikaže ustrezno sporočilo, če je zahtevano, pritisnite za zagon petminutnega cikla za porjavenje. Funkcijo lahko kadar koli prekinete s pritiskom na za izklop pečice.

. PRILJUBLJENE FUNKCIJE

Ko se priprava konča, vas bo zaslon pozval, da funkcijo na seznam priljubljenih funkcij shranite pod številko od 1 do 10.



Če želite funkcijo dodati med priljubljene in shraniti trenutne nastavitve za prihodnjo uporabo, pritisnite ✓, če pa želite zahtevo zanemariti, pritisnite <<.

Po pritisku na ✓ pritisnite + ali -, da izberete položaj številke, nato pritisnite ✓ za potrditev.

Opomba: če je pomnilnik že poln, ali je izbrana številka že zasedena, vas bo pečica vprašala, ali želite prepisati prejšnjo funkcijo.

Če želite pozneje priklicati shranjeno funkcijo, pritisnite ♥: na zaslonu se prikaže seznam priljubljenih funkcij.



Pritisnite + ali -, da izberete funkcijo, potrdite s pritiskom na ✓ in pritisnite > za vklop.

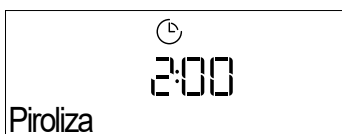
• ČIŠČENJE

• PIROLIZA

Med pirolitičnim ciklom se pečice ne dotikajte. Med delovanjem pirolitičnega čiščenja in po njem otrokom in živalim ne dovolite dostopa do pečice (dokler se ne zaključi prezračevanje v notranjosti pečice).

Pred vklopom funkcije pirolize odstranite iz pečice ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhhalno ploščo, poskrbite, da so vsi gorilniki ali električne kuhhalne plošče med delovanjem samočistilnega cikla izklopljeni. Za najboljše rezultate pri čiščenju pred vklopom funkcije pirolize z vlažno gobico odstranite največjo umazanijo. Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

Pritisnite ✨ za prikaz funkcije „Pyro“ na zaslonu.



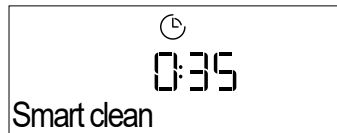
Pritisnite + ali - za izbiro zelenega cikla, nato pritisnite ✓ za potrditev. Če želite, po izbiri cikla pritisnite + ali -, da nastavite čas konca priprave (zamik vklopa), nato pritisnite ✓ za potrditev.

Očistite vrata in odstranite ves pripor, kot je zahtevano, nato zaprite vrata in na koncu pritisnite >: pečica zažene cikel samodejnega čiščenja, medtem ko se vrata samodejno zaklenejo: na zaslonu se prikaže opozorilno sporočilo, skupaj z odštevanjem, ki označuje stanje cikla, ki je v teku.

Ko se cikel zaključi, ostanejo vrata zaprta, dokler se temperatura v pečici ne vrne na varno raven.

• SMARTCLEAN

Pritisnite ✨, da se na zaslonu pojavi napis „Smart Clean“.



Za vklop funkcije pritisnite >: zaslon vas bo pozval, da izvedete vsa dejanja, potrebna za najboljše rezultate čiščenja: Sledite navodilom in na koncu pritisnite ✓. Ko opravite vse korake in vas aparat pozove, pritisnite > za vklop čiščenja.

Opomba: priporočamo, da med čiščenjem ne odpirate vrat pečice, s čimer preprečite uhajanje vodne pare. Izguba vodne pare bi lahko negativno vplivala na rezultat čiščenja.

Po končanem ciklu na zaslonu začne utripati ustrezno besedilo. Pustite, da se pečica ohladi, nato pa notranje površine do suhega obrišite s krpo ali gobo.

• IZČRPVANJE

Funkcija izčrpavanja omogoča izčrpavanje vode, da ta ne zastaja v grelniku. Ta izdelek je bil razvit tako, da samodejno izvede cikel izčrpavanja vode, ko se pečenje ustavi/konča.

Približno 30 minut po ustavitvi/koncu pečenja pečica samodejno izčrpa sistem in premakne preostalo vodo v predal (pazite, da predala po pečenju ne odstranite). Za tem lahko predal izvlečete in izpraznite. Priporočamo, da predal izpraznite takoj, ko se praznjenje konča.

• ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA

Ta posebna funkcija se vklopi v rednih časovnih intervalih in vam omogoča, da ohranite parni sistem v najboljšem stanju. Ko vklopite funkcijo, sledite korakom, navedenim na zaslonu. Povprečno trajanje celotne funkcije je približno 140 minut.

Odstranjevanje vodnega kamna lahko uporabnik kadar koli sproži iz menija Čiščenje.

Na zaslonu se bo prikazalo, kdaj je čas za cikel odstranjevanja vodnega kamna (glejte spodnjo preglednico).

SPOROČILO ZA ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA	POMEN
<DESCALE RECOMMENDED> (priporočeno odstranjevanje vodnega kamna) Pojavi se po približno 15 urah parnih ciklov*	Priporočljivo je, da izvedete cikel odstranjevanja vodnega kamna.
<DESCALE NEEDED> (potrebno odstranjevanje vodnega kamna) Pojavi se po približno 20 urah parnih ciklov*	Odstranjevanje vodnega kamna je obvezno. Parnega cikla ni mogoče vklopiti, dokler se ne izvede cikel odstranjevanja vodnega kamna.

* glede na privzeto vrednost (4 - Trda) stopnje trdote vode. Število ur parnih ciklov, ki morajo preteči, preden se prikažejo sporočila za odstranjevanje vodnega kamna (Descale), je odvisno od stopnje trdote vode, nastavljene na aparatu.

Postopek odstranjevanja vodnega kamna se lahko izvede tudi, kadar uporabnik želi globlje čiščenje notranjega parnega kroga.

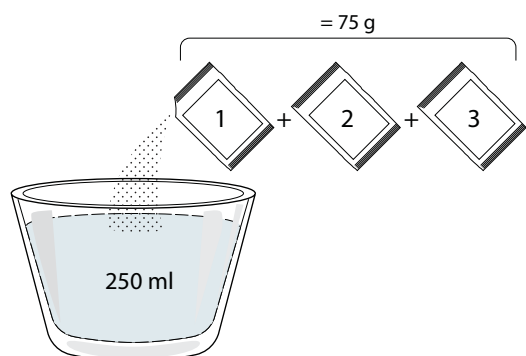
Aparat pred zagonom faze odstranjevanja vodnega kamna preveri, ali je v rezervoarju ostalo še kaj vode, in po potrebi izvede cikel izčrpavanja. V tem primeru boste morali po ciklu izčrpavanja predal izprazniti, preden boste lahko nadaljevali s fazo odstranjevanja vodnega kamna.

Opomba: da se zagotovi, da je voda hladna, tega ni treba storiti prej kot 30 minut po zadnjem ciklu (ali od zadnjega polnjenja izdelka). Med čakanjem se na zaslonu prikažejo naslednje povratne informacije "WATER IS HOT" (Vroča voda).

» KORAK 1/2: ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA (70 MIN)

Ko se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (Dodajte 0,25 l raztopine), v predal vlijete raztopino za odstranjevanje vodnega kamna. Za najboljše rezultate odstranjevanja vodnega kamna priporočamo, da rezervoar napolnite z raztopino, ki je sestavljena iz 75 g specifičnega izdelka WPRO in 250 ml pitne vode. Odstranjevalec vodnega kamna WPRO je predlagan strokovni izdelek za vzdrževanje najboljše učinkovitosti vaše funkcije pare v pečici. Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali www.whirlpool.eu.

Whirlpool ne odgovarja za morebitno škodo, ki bi jo povzročila uporaba drugih čistilnih sredstev, ki so na voljo na trgu.



Ko raztopino za odstranjevanje vodnega kamna vlijete v predal, začnete 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.

Opomba: po potrebi se lahko od sistema zahteva, da predal izprazni in to operacijo ponovi.

Po končanem postopku odstranjevanja vodnega kamna predlagamo, da posušite morebitne ostanke vode v notranjosti pečice. Zdaj bo mogoče uporabljati vse funkcije pare.

Opomba: med ciklom odstranjevanja vodnega kamna se lahko sliši nekaj hrupa, saj se za zagotavljanje optimalne učinkovitosti odstranjevanja vodnega kamna aktivirajo črpalke pečice.

Po začetku cikla vzdrževanja ne odstranjujte predala, razen če to zahteva aparat.

Opomba: Ko se kotel napolni z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna in se na zaslonu prikaže "DESCALING PHASE 1/2" (faza odstranjevanja vodnega kamna 1/2), cikla ne smete prekiniti, sicer je treba ponoviti celoten cikel odstranjevanja vodnega kamna, preden lahko zaženete katero koli parno funkcijo.

. MINUTNI OPOMNIK

Za vklop funkcije pritisnite simbol . Pritisnite ali za nastavitev zelenega časa trajanja in nato pritisnite za vklop časovnika.



Ko se nastavljeni čas na minutnem opomniku izteče, se oglasi zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

Opomba: minutni opomnik ne vklopi postopkov priprave hrane.

Minutni opomnik se lahko vklopi tudi med delovanjem funkcije.

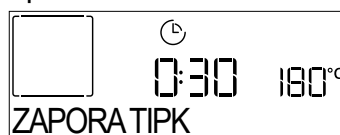
časovnik bo odšteval neodvisno in ne bo posegal v delovanje funkcije.

Med to fazo minutni opomnik ni viden (prikaže se le simbol) , vendar se odštevanje nadaljuje v ozadju. Za urejanje minutnega opomnika lahko pritisnete simbol in nastavite čas z uporabo ali simbola .

Če želite preklicati minutni opomnik, pritisnite simbol , nato pa izberite , dokler se ne prikaže čas "--:--". Pritisnite , da nastavitev potrdite.

. ZAPORA TIPK

Upravljalno enoto zaklenete tako, da pritisnete in držite vsaj pet sekund. Postopek ponovite, da odklenete tipkovnico.



Opomba: Funkcijo lahko aktivirate tudi med pripravo hrane. Pečico lahko iz varnostnih razlogov kadar koli izklopite, tako da pritisnete .

. UPORABA SONDE ZA ŽIVILA (ČE JE NA VOLJO)

Z uporabo sonde lahko merite temperaturo različnih vrst živil med pripravo, da bi dosegli optimalno temperaturo. Temperatura pečice se razlikuje glede na funkcijo, ki ste jo izbrali, vendar je priprava vedno nastavljena tako, da se konča, ko je dosežena določena temperatura.

Ko vstavite sondo, se vklopi zvočni signal in na zaslonu se prikaže „Sonda je priključena“.

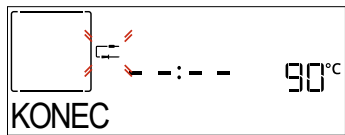


Izberite zeleno funkcijo med tistimi, ki so združljive (Klasično, Termoventilac., Konvekcijska peka, Hitri žar, Termo. ECO, Maxi Cooking, 6th Sense): zaslon vas pozove, da namestite ciljno temperaturo sonde: Za nastavev pritisnite + ali -, za nastavev naslednjih parametrov priprave pa pritisnite ✓.

Če nastavite, da se priprava konča, ko je dosežena zahtevana temperatura, ne morete nastaviti časa trajanja priprave ali določenega časa za konec priprave. Lučka ostane vklopljena, dokler sonde ne odstranite.

Če sondo odstranite med pripravo, bo pečica nadaljevala pripravo v klasičnem načinu (brez nastavitve časa).

Ko sonda doseže zahtevano temperaturo, se zasliši zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo.



Opomba: Če želite naknadno spremeniti nastavitve, pritisnite + ali - za temperaturo sonde ali pritisnite << za druge nastavitve. Zvočni signal in sporočilo na zaslonu vas bodo opozorili, če uporaba sonde ni združljiva z opravljenim dejanjem. V tem primeru sondo odstranite.

Živila položite v pečico in priključite vtič tako, da ga vstavite v priključek, ki se nahaja na desni strani od notranjega prostora pečice.

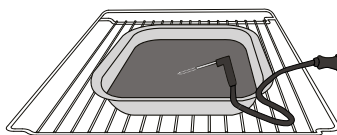
Kabel je poltrd in ga je mogoče po potrebi oblikovati, da lahko sondo vstavite v različne vrste živil na najbolj učinkovit način. Prepričajte se, da se kabel med kuhanjem ne dotika zgornjega grelnega telesa.

MESO: Sondo potisnite globoko v meso, pri čemer se izognite koščeni in maslnim mestom. Pri perutnini sondo vstavite vzdolžno v sredino prsi, pri čemer se izognite votlim delom.

RIBA (cela): Konico zapičite v najdebelejši del, pri čemer se izognite kostem.

PECIVA IN TESTENINE: Zapičite konico globoko v testo in oblikujte kabel, da dosežete optimalen kot sonde.

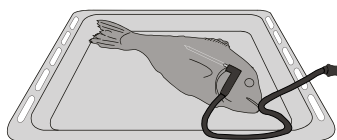
Za pripravo teh vrst živil s sondo je treba uporabiti združljive funkcije 6th Sense. Če sondo uporabljate pri kuhanju s funkcijo 6th Sense, se kuhanje samodejno ustavi, ko izbrani recept doseže idealno temperaturo jedra, ne da bi bilo treba nastaviti temperaturo pečice.



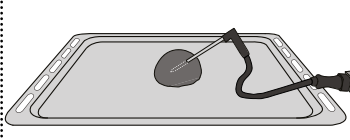
Lazanja



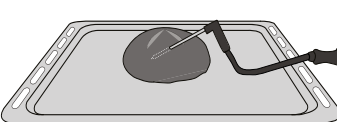
Cel piščanec



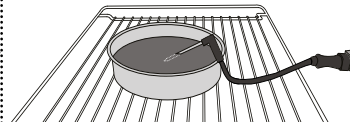
Ribe



Žemlje



Velik kruh



Torta

. OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.
- Zaradi višje temperature cikla za peko pice je pričakovati nekoliko višji hrup hladilnega ventilatorja.

UPORABNI NASVETI

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske tortne modele in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Z uporabo funkcije za termoventilacijsko pripravo lahko hkrati pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr.: ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

MESO

Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustrezne velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Upoštevajte, da med postopkom nastaja para. Ko je pečenka pečena, jo pustite v pečici še 10-15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.

Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti, da bi se meso prekomerno zapeklo, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Vrata odpirajte pazljivo, saj bo iz aparata uhajala para.

Za prestrezanje soka priporočamo, da neposredno pod rešetko s hrano podstavite prestrezni pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi dolijte vodo.

SLADICE

Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini.

Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.

Če želite preveriti, ali je kvašeno pecivo pečeno, v sredino peciva zapičite lesen zobotrebec. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.

Če uporabljate modele za pecivo z oblogo proti prijemanju, robov ne namažite z maslom, sicer pecivo ob robovih morda ne bo enakomerno vzhajalo.

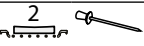

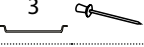
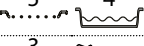
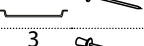

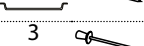

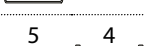
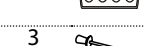

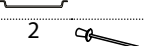

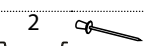

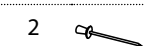

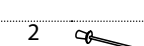

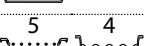
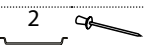
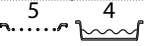
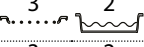
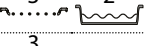
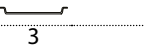









Če se živilo med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj tekočine ali mešanico premešajte nežneje.

Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.






VZHAJANJE

Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20-25 °C). Čas vzhajanja testa za pico se začne pri eni uri za 1 kg testa.


































PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL		KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR	
LAZANJA	Lasanja	0,5 - 3 kg*	-	0	-		
MESO	Beef (Govedina)	Pečenke 	0,6 - 2 kg*	0	0	-	
		Burger (Pleskavica)	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	
		Počasna peka svinjine	0,6 - 2 kg*	0	-	-	
	Svinjina	Pečenke 	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	
		Bočnik 	0,5 - 2,0 kg*	-	0	-	
		Sausages & Wurstel (Klobase in klobasice)	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	
	Teletina 	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-		
	Lamb (Jagnjetina)	Pečenke 	0,6 - 2,5 kg*	0	0	-	
		Krača 	0,5 - 2,0 kg*	0	0	-	
	Perutnina	Roast Chicken (Pečen piščanec) 	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
		Cel nadevan 	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
		File in prsa	1 - 5 cm	-	-	2/3	
		Whole Turkey (Cel puran)	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
		Kebabs (Ražnjiči)	ena rešetka	-	-	1/2	
RIBE	Fillets (Fileji)	0,5 - 3 (cm)	-	-	-		
	Zmrznjeni fileji	0,5 - 3 (cm)	-	-	-		
ZELENJAVA	Pečena zelenjava	Pečen krompir	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Polnjena zelenjava	0,1 - 0,5 kg [kos]	-	-	-	
		Pečena zelenjava	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Gratin Vegetables (Gratinirana zelenjava)	Krompirjev narastek	en pekač	-	-	-	
		Gratinirani paradižniki	en pekač	-	-	-	
		Gratinirana paprika	en pekač	-	-	-	
		Gratiniran brokoli	en pekač	-	-	-	
		Gratinirana cvetača	en pekač	-	-	-	
		Gratinirana zelenjava	en pekač	-	-	-	






* Predlagana količina

PRIBOR					
	Rešetka	Univerzalni pekač / Pekač za torto / Okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezni pekač / originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Sonda za hrano

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL		KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRACANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR		
SLANO PECIVO	Salty cake (Slana torta)		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	 2	
	Kruh	Žemljice 	60 - 150g [kos]*	-	-	-	 3 	
		Štruca za sendvič 	400 - 600 g [kos]	-	-	-	 2 	
		Big bread (Velik kruh) 	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	 2 	
		Baguettes (Bagete) 	200 - 300 g [kos]*	-	-	-	 3 	
	Pizza	Round Pizza		okrogla	-	-	-	 2
		Debela pica		pravokotna	-	-	-	 2
		Pica [zamrznjena]		1 plast*	-	-	-	 2
				2 plasti*	-	-	-	 4  1
				3 plasti*	-	-	-	 5  3  1
4 plasti*	-			-	-	 5  4  2  1		
SLADKO PECIVO	Biskvitna torta		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 2 	
	Piškoti		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	 3	
	Choux Pastry (Paljeno testo)		en pekač *	-	-	-	 3	
	Pite		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3	
	Strudel (Zavitek)		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3	
	Sadni narastek		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 2 	

* Predlagana količina

PRIBOR					
	Rešetka	Univerzalni pekač / Pekač za torto / Okrogli pekač za pice na rešetki	Prestrezni pekač / originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Sonda za hrano



PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
ZAMRZNJENA ŽIVILA	Zamrznjen pomfrit		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	4 2
	Zamrznjeni piščančji kroketi		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Ribje palčke		500 g	Da	220	15 - 20	4 2
	Čebulni obročki		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
ZELENJAVA	Sveže panirane bučke		400 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Domači ocvrti krompir		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	4 2
	Mešana zelenjava		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	4 2
MESO IN RIBE	Piščančja prsa		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	4 2
	Piščančje perutničke		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	4 2
	Panirani kotlet		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	4 2
	Ribji file		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	4 2

Pri pripravi svežih ali domačih živil površino živila namažite s tanko plastjo olja.

Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

FUNKCIJE	 Cvrtje z zrakom		
PRIBOR	 Pekač za zračno cvrtje	 Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	 Prestrezní pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki



PREGLJEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI S FUNKCIJO PARA + TERMOVENTILACIJA

RECEPT	STOPNJA PARE*	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Masleni piškoti / piškoti	1	DA	140 - 150	35 - 55	3
Kolački/mafini	1	DA	160 - 170	30 - 40	3
Kvašeno pecivo	1	DA	170 - 180	40 - 60	2
Biskvitne torte	1	DA	160 - 170	30 - 40	2
Fokača	1	DA	200 - 220	20 - 40	3
Štruca kruha	1	DA	170 - 180	70 - 100	3
Majhen kruh	1	DA	200 - 220	30 - 50	3
Bageta	1	DA	200 - 220	30 - 50	3
Pečen krompir	2	DA	200 - 220	50 - 70	3
Veal (Jagnjetina)/Beef (govedina)/Pork (svinjina) 1 kg	2	DA	180 - 200	60 - 100	3
Veal (Jagnjetina)/Beef (govedina)/Pork (svinjina) (kosi)	2	DA	160 - 180	60 - 80	3
Goveja pečenka, malo pečena, 1 kg	2	DA	200 - 220	40 - 50	3
Goveja pečenka, malo pečena, 2 kg	2	DA	200	55 - 65	3
Jagnječje stegno	2	DA	180 - 200	65 - 75	3
Stew pork knuckles (Dušena svinjska krača)	2	DA	160 - 180	85 - 100	3
Piščanec / pegatka / raca, 1-1,5 kg	2	DA	200 - 220	50 - 70	3
Piščanec / pegatka / raca (kosi)	2	DA	200 - 220	55 - 65	3
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)	2	DA	180 - 200	25 - 40	3
Ribji file	3	DA	180 - 200	15 - 30	3

* Upoštevajte, da je pri izbiri funkcije za samodejno peko s paro treba to korelacijo preskočiti. Pečica bo samodejno izbrala najboljšo stopnjo pare, primerno za izbrano temperaturo.

PRIBOR	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrežni pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki
--------	---	--

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	30 - 90	
Piškoti		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	
		Da	135	40 - 60	
Kolački / mafini		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	40 - 60	
Princeske		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	
		Da	180 - 190	35 - 45 *	
Beljakovi poljubčki		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	
		Da	90	140 - 160 *	
Pica / kruh / fokača		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7 - 12	
		Da	220 - 240	25 - 50 *	
Zamrznjena pica		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	
		Da	220 - 240	15 - 30	
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	
		Da	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKCIJE								ECO	
	Klasično	Termoventilac.	Konvekcijska peka	Žar	Turbo grill	MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil)	Cook 4	Funkcija ECO	Pizza

PRIBOR					
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni/originalni/univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Maslene paštetke / Krekerji iz listnatega testa		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	
		Da	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni (Lazanja/narastki/ pečene testenine/ kaneloni)		Da	190 - 200	45 - 65	
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina, 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling (Svinjska pečenka s hrustljavo kožo) 2 kg		-	170	110 - 150	
Piščanec / zajec / raca, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Puran / gos, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180 - 200	40 - 60	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (visoka)	3 - 6	
Ribji fileji / zrezki		-	2 (srednja)	20 - 30 **	
Klobase / ražnjiči / rebrca / hamburgerji		-	2 - 3 (srednja - visoka)	15 - 30 **	
Pečen piščanec, 1-1,3 kg		-	2 (srednja)	55 - 70 ***	
Jagnječja krača / bočnik		-	2 (srednja)	60 - 90 ***	
Pečen krompir		-	2 (srednja)	35 - 55 ***	
Gratinirana zelenjava		-	3 (visoka)	10 - 25	
Piškoti		Da	135	50 - 70	
Tarts		Da	170	50 - 70	
Round pizzas (Okrogla pica)		Da	210	40 - 60	
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	190	40 - 120 *	
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ pečena zelenjava (4. višina)/lazanja (2. višina)/ kosi mesa (1. višina)		Da	190	40 - 120 *	
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 *	
Meso in krompir		Da	200	45 - 100 *	
Ribe in zelenjava		Da	180	30 - 50 *	
Polnjena pečenka	ECO	-	200	80 - 120 *	
Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz peči vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

FUNKCIJE								ECO	
	Klasično	Termoventilac.	Konveksijska peka	Žar	Turbo grill	MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil)	Cook 4	Funkcija ECO	Pizza

PRIBOR					
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni/originalni/univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil.

Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano).

Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora.

Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti.

Uporabite priložen pribor in po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Nosite zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

• Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. 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 mikrovlaknen.

NOTRANJE POVRŠINE

• Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

• Za optimalno čiščenje notranjih površin vklopite funkcijo „Smart Clean“. (Samo pri nekaterih modelih).

• Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

• Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

Sonde za živila in sonde za meso (če je na voljo) ne čistite v pomivalnem stroju.

Pekač za zračno cvrtje (če je na voljo) lahko očistite v pomivalnem stroju.

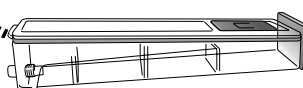
VZDRŽEVANJE PREDALA ZA VODO

Pozor: Predal za vodo ni primeren za pranje v pomivalnem stroju: lahko se poškoduje!

Ob koncu vsakega cikla pečenja s paro pečica po približno 30 minutah samodejno izvede približno minuto trajajoč cikel izčrpavanja, pri čemer vso vodo v sistemu prenese v izvlečni predal.

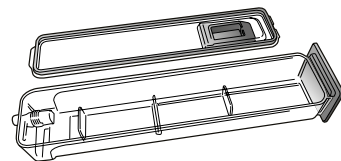
Opomba: Ne puščajte vode v sistemu več kot 2 dni.

Če želite popolnoma odstraniti vodo iz notranjosti ali očistiti notranje površine, lahko odprete predal za vodo:



1. Za odstranitev zgornjega pokrova predala za vodo potisnite zadnjo loputo proti vrhu.

2. Po končanem čiščenju lahko predal zaprete tako, da sprednja zaklopa vstavite v sprednji odprtini in potisnete zadnjo stran navzdol.



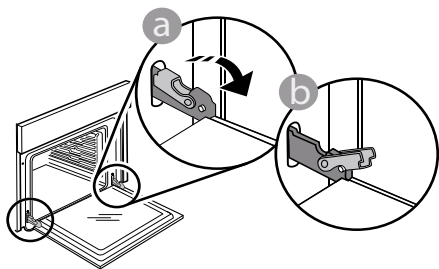
Pri polnjenju predala za vodo uporabljajte le vodo pri sobni temperaturi: vroča voda lahko vpliva na delovanje parnega sistema. Uporabljajte samo pitno vodo.

REZERVOAR

Za zagotovitev optimalnega delovanja pečice in preprečevanje nastajanja vodnega kamna priporočamo, da redno uporabljate funkcijo „Odstranjevanje vodnega kamna“. Če funkcije s „paro“ niste uporabili dalj časa, močno priporočamo, da vklopite cikel priprave s prazno pečico in popolnoma napolnjeno posodo.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

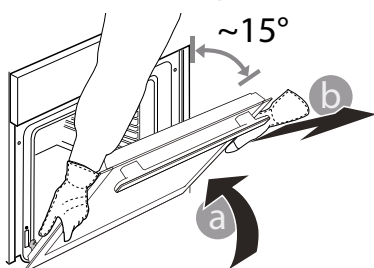
1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče.

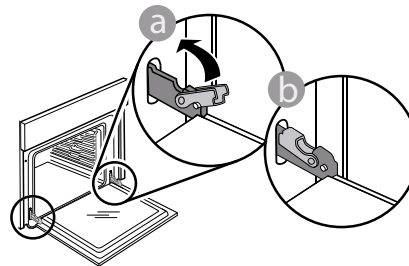
Čvrsto primite vrata z obema rokama - ne držite jih za ročaj.

Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

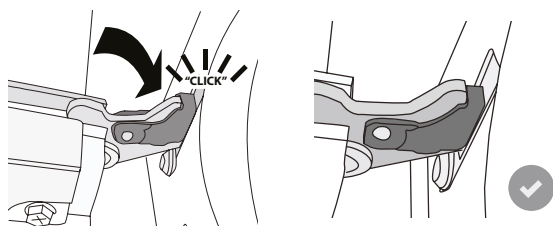


3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in nato pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj; prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

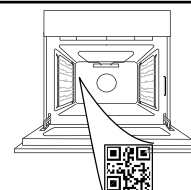
Za zamenjavo žarnice se obrnite na poprodajno službo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Pokličite klicni center in navedite številko za črko „F“.
Funkcija priprave 6th Sense se konča, ne da bi se prikazalo odštevanje. Priprava se konča pred koncem odštevanja.	Količina živil se razlikuje od priporočenega obsega. Vrata so med kuhanjem odprta.	Odprite vrata in preverite stopnjo pripravljenosti jedi. Po potrebi dokončajte pripravo z izbiro tradicionalne funkcije.
Pečica se ne segreje.	Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo se vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Način DEMO se na zaslonu pojavi vsakih 60 sekund.	V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „DEMO“ in pritisnite „Off“.
Lučka se izklopi.	Vklopljen je način „ECO“.	Način „ECO“ v „NASTAVITVAH“ izklopite z izbiro ukaza „Off“.
Vrat ni mogoče pravilno zapreti.	Varnostna zaporna vzvoda sta v napačnem položaju.	Poskrbite, da bosta varnostna zaporna vzvoda v pravilnem položaju, kot je navedeno v navodilih za odstranjevanje in namestitev vrat v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.
Domače napajanje električne energije se izklopi.	Napačna nastavitve moči.	Preverite, ali ima vaše domače omrežje najmanjšo moč večjo od 3 kW. V nasprotnem primeru zmanjšajte moč na 13 amperov. V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „MOČ“ in nato izberite „LOW“.
Cikel kuhanja s sondo se konča brez očitnega vzroka ali pa se na zaslonu izpiše napaka F3E3	Sonda za živila ni pravilno priključena	Preverite priključitev sonde za živila

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporabite kodo QR na izdelku.
- 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



400011726133