



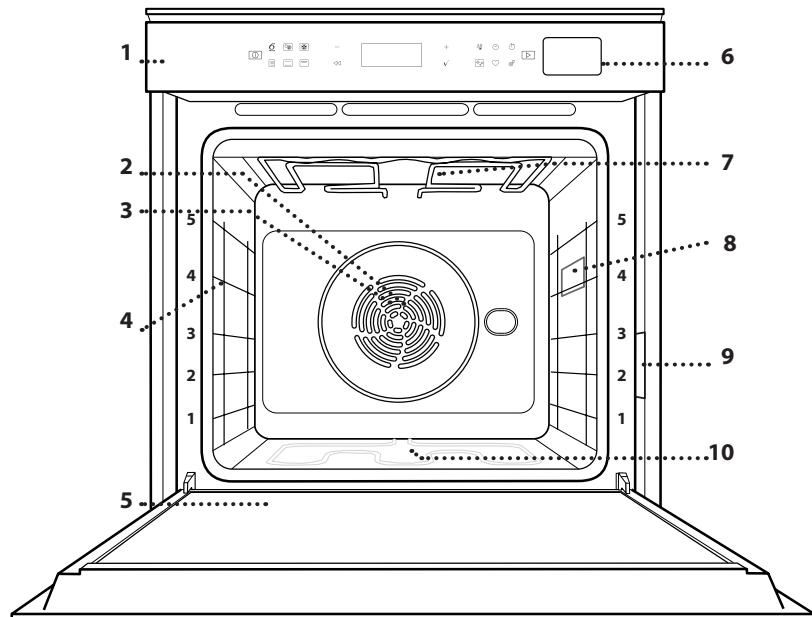
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK

WHIRLPOOL

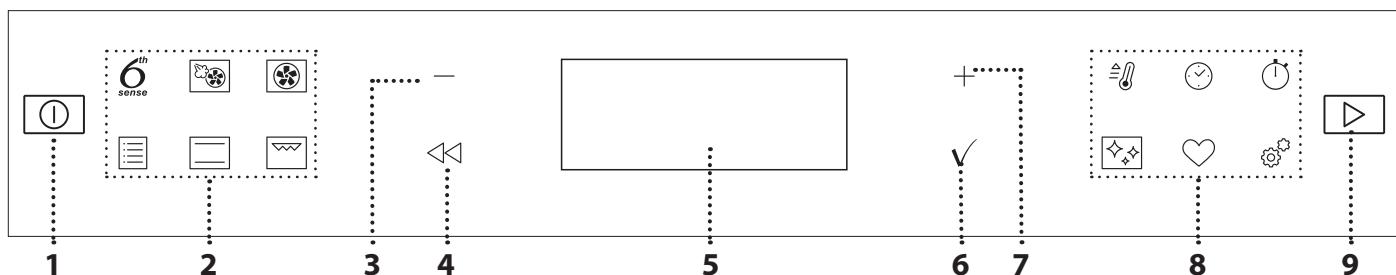
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na www.whirlpool.eu/register

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

POPIS VÝROBKU



POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)

Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce.

2. FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNKEM MINUS

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

4. ZPĚT

Návrat na předcházející obrazovku. Umožňuje úpravu nastavení během vaření.

5. DISPLEJ

6. POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNKEM PLUS

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

8. VOLBY / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

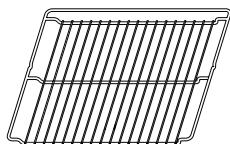
Pro rychlý přístup k funkcím, době trvání, nastavení a oblíbeným položkám.

9. START

Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



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

ODKAPÁVACÍ PLECH



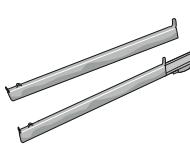
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ



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

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.

* Dostupné pouze u určitých modelů

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

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

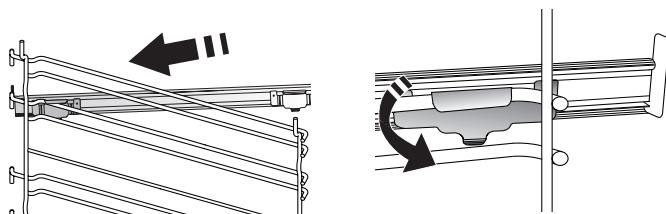
. Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté jemně zatáhněte spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.

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

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

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

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



Vezměte prosím na vědomí: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovni.

FUNKCE

6th SENSE

Umožňuje automatické pečení všech druhů jídla (lasagne, maso, ryby, zelenina, koláče a cukroví, slané koláče, chléb, pizza).

Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řídte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.



HORKÝ VZDUCH + PÁRA

Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme úroveň páry VYSOKOU pro pečení ryb, STŘEDNÍ pro pečení masa a NÍZKOU pro chléb a dezerty.



HORKÝ VZDUCH

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



TRADIČNÍ FUNKCE

• TRADIČ. PEČENÍ

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

• FUNKCE COOK 4

Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řídte pokyny v tabulce pečení.

• TURBO GRILL

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

• ZMRAŽENÁ JÍDLA

Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu nemusíte předehřívat.

• SPECIÁLNÍ FUNKCE

» MAXI PEČENÍ

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obrazete, aby rovnoměrně zhnédlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas polít, aby se moc nevysušilo.

» KYNUTÍ

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

» ROZMRAZIT

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

v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.

» UCHOVAT TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

» EKO S HORKÝM VZDUCHEM

Pro pečení nadívaného masa a rýzků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadmerným vysušením. Je-li úsporná funkce „EKO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „EKO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



GRILL

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



RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý předeřev trouby.



ČASOVÉ SPÍNAČE

Pro úpravu nastavení časových hodnot funkcí.



MINUTKA

Pro dodržení času bez aktivace funkce.



ČIŠTĚNÍ

• SMART CLEAN

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

• VYPOUŠTĚNÍ

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

• ODVÁPNĚNÍ

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



NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby.

Je-li aktivní úsporný režim „EKO“, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne. Při každém stisku tlačítka se automaticky znova aktivuje. Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehráje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ“ položku „DEMO“ a zvolte „Off“ (vypnout).

Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV.“ se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.



OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu 10 oblíbených funkcí.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VOLBA JAZYKA

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

1. English

K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte + nebo — a z nich vyberte ten, který požadujete.

Pro potvrzení své volby stiskněte ✓.

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

2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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

16

VÝKON

Otočte knoflíkem nastavení a zvolte 16 „vysoké“ nebo 13 „nízké“ a pro potvrzení stiskněte ✓.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

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

2. NASTAVENÍ FUNKCE

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

3. NASTAVTE ČAS

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

12:00
HODINY

Stiskněte + nebo — a nastavte aktuální hodinu. Poté stiskněte ✓: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty.

Stiskněte + nebo — a nastavte aktuální stav minut a pro potvrzení stiskněte ✓.

Vezměte prosím na vědomí: Čas může být nutné nastavit znovu po delší výpadku napájení. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyberte položku „HODINY“, která je dostupná po stisknutí ☰.

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

TEPLOTA / GRILL ÚROV.VÝK. / ÚROVEŇ PÁRY

200°C
TEPLOTA

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

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

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

DOBA TRVÁNÍ

180°C
DOBA TRVÁNÍ

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

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

ČAS UKONČENÍ (ODLOŽENÝ START)

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



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

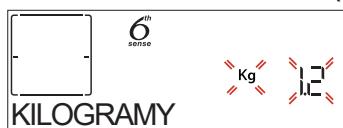
Upozornění: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předeheřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu. Po dobu čekání můžete stisknout + nebo — a upravit čas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

.6th SENSE

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

Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.

HMOTNOST / VÝŠKA / PIZZA (KULATÝ PLECH)



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

STUPEŇ PEČENÍ / ZAPÉKÁNÍ

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



Po vyzvání stiskněte + nebo — a zvolte si požadovanou úroveň od rare (-1) po well done (+1). Stiskněte ✓ nebo ▶ pro potvrzení a aktivujte funkci.

Stejný způsobem je u některých funkcí 6th Sense možné nastavit úroveň zapečení od nízké (-1) po vysokou (1).

VAŘENÍ V PÁŘE

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

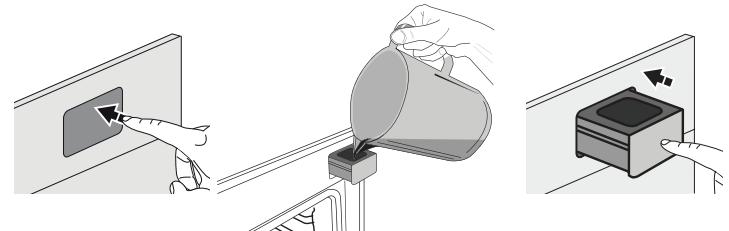
Pára se pokremem šíří rychleji a rovnoměrněji než horký vzduch typický pro tradiční funkce: díky tomu se zkracuje doba přípravy, v jádle zůstanou zachovány vzácné živiny, a vy dosáhnete vynikajících, chutných výsledků u všech receptů.

Po celou dobu trvání vaření v páře musí zůstat dvířka zavřená.

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

Když se na displeji objeví výzva „PŘILIJTE VODU“ nebo „NAPLŇTE ZÁSUVKU“, lehkým zatlačením na zásuvku ji otevřete.

Pomalou ji plňte pitnou vodou, dokud se na displeji nezobrazí „PLNÁ NÁDRŽ“. Maximální kapacita nádrže je asi 1,5 litru.



Vodu bude nutné přidat pouze tehdy, když nebude nádrž dostatečně plná na dokončení vaření.

Nádrž nenaplňujte, když je spotřebič vypnutý nebo dokud se neobjeví výzva k plnění na displeji.

3. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

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

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

Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím ☺.

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

4. PŘEDEHŘEV

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



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

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

Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předeheřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek. Otevřením dveří během fáze předeheřítí se tato fáze zastaví.

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

5. PŘERUŠENÍ PŘÍPRAVY / OTOČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Otevřením dvírek dojde k dočasnému pozastavení přípravy deaktivací vyhřívacích prvků.

Pokud si přejete proces přípravy obnovit, zavřete dvířka.

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



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

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

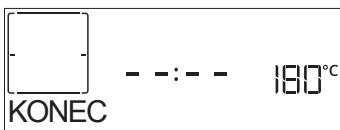


Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat. Zkontrolujte jídlo, zavřete dvírka a pokračujte v pečení.

Upozornění: Pro přeskočení této kroku stiskněte **[D]**. Pokud nebude proveden žádný zásah, trouba bude po uplynutí určité doby pokračovat v pečení.

6. KONEC PEČENÍ

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



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

Po vyjmání jídla zavřete dvírka a nechte troubu vychladnout.

ZAPÉKÁNÍ

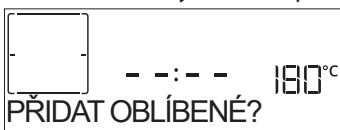
Některé funkce trouby umožňují zlátutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.



Když se na displeji zobrazí příslušná zpráva, v případě potřeby stiskněte **✓** pro spuštění pětiminutového cyklu zhnědnutí. Zastavit funkci a vypnout troubu můžete kdykoliv stisknutím **[①]**.

.OBLÍBENÉ

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



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

Poté, co stisknete **✓**, stiskněte **+** nebo **-** a vyberte číslo pozice. Následně pro potvrzení stiskněte **✓**.

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

Pro vyvolání funkcí, které jste uložili napsledy, stiskněte **♡**: Na

displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.



Pro výběr funkce stiskněte **+** nebo **-**, potvrďte stiskem **✓** a poté, pro spuštění, stiskněte **[D]**.

ČIŠTĚNÍ

• SMARTCLEAN

Po stisknutí **[③]** se na displeji zobrazí „Smart Clean“.



Stisknutím **[D]** se funkce aktivuje: Displej vás bude informovat o všech krocích, které je třeba provést, aby bylo dosaženo co nejlepšího výsledku čištění: Řídte se těmito pokyny a po jejich dokončení stiskněte **✓**. Po provedení všech kroků spusťte cyklus čištění stisknutím tlačítka **[D]**.

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

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

• VYPOUŠTĚNÍ VODY

Funkce vypouštění umožňuje vypustit vodu, aby nezůstávala v nádržce. Za účelem zachování optimálních podmínek pro provoz spotřebiče doporučujeme vypouštět vodu pokaždé, když u trouby použijete parní cyklus.



Po vybrání funkce „Vypustit vodu“ stiskněte **[D]** a provedte uváděné kroky: Otevřete dvírka a pod vypouštěcí trysku na spodní straně panelu vložte velkou nádobu. Jakmile se spustí vypouštění, držte nádobu na místě, dokud není proces dokončen. Průměrná doba odtoku vody při plném naplnění je přibližně tři minuty.

V případě potřeby je možné proces vypouštění pozastavit stisknutím tlačítka BACK nebo STOP (například pokud by se nádoba naplnila již v průběhu vypouštění).

Nádoba musí mít objem alespoň 2 litry.

Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplynou 4 hodiny od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této vyčkávací doby se na displeji zobrazí následující hlášení: „VODA JE HORKÁ – POČKEJTE PROSÍM!“.

• ODVÁPNĚNÍ

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat nádržku a parní okruh v tom nejlepším stavu.

Na displeji se zobrazí zpráva <PLEASE DESCAL>, která vám připomene, abyste tuto akci prováděli pravidelně.

Požadavek na odstranění vodního kamene se aktivuje po určitém počtu provedených parních cyklů, popřípadě po určitém počtu

provozních hodin parního kotle od provedení posledního odvápňovacího cyklu (viz tabulka níže).

Poté se objeví ZPRÁVA „ODVÁPNIT PROSÍM“	CO UDĚLAT
15 cyklů pečení v páře Pečení v páře v délce trvání 22 hodin	Odvápnění je doporučeno
20 cyklů pečení v páře Pečení v páře v délce trvání 30 hodin	Dokud neprovedeš odvápnění, parní cyklus nebude možné zapnout

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

Průměrná doba trvání kompletní funkce je asi 180 minut. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji.

Upozornění: Funkci lze pozastavit, ale pokud ji přerušíte, je nutné opakovat celý proces odvápnění.

» FÁZE 1: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)

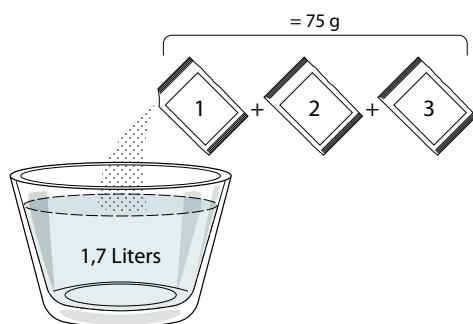
Jakmile se na displeji objeví výzva <UMÍSTĚTE NÁDOBU POD TRYSKU>, začněte vypouštět vodu, jak je popsáno v odstavci „Vypouštění vody“.

Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplynnou 4 hodiny od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této vyčkávací doby se na displeji zobrazí následující hlášení: „VODA JE HORKÁ – POČKEJTE PROSÍM“.

Nádoba musí mít objem alespoň 2 litry.

» FÁZE 2: ODVÁPŇOVÁNÍ (~ 120 MIN.)

Jakmile se na displeji objeví <PŘIDEJTE 1,7 L ROZTOKU>, do zásobníku nalejte odvápňovací roztok. Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme při přípravě odvápňovacího roztoku rozpustit 3 sáčky (odpovídá hmotnosti 75 g) speciálního odvápňovacího prostředku Oven WPRO* v 1,7 litru pitné vody o pokojové teplotě.



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

» FÁZE 3: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)

Jakmile se na displeji objeví výzva <UMÍSTĚTE NÁDOBU POD TRYSKU>, začněte vypouštět vodu, jak je popsáno v odstavci „Vypouštění vody“.

» FÁZE 4: PROPLACHOVÁNÍ (~ 20 min)

Pro vyčištění nádržky a parního okruhu je nutné provést proplach. Jakmile se na displeji zobrazí výzva <PŘIDEJTE VODU NA

PROPLACH>, nalejte prosím vodu do zásobníku, dokud se na displeji neobjeví hlášení „Plná nádrž“ a následně stiskněte ▶ pro zahájení prvního proplachu.

- » **FÁZE 5: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min.)**
- » **FÁZE 6: PROPLACHOVÁNÍ (~ 20 MIN)**
- » **FÁZE 7: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)**
- » **FÁZE 8: PROPLACHOVÁNÍ (~ 20 MIN)**
- » **FÁZE 9: VYPOUŠTĚNÍ (až 3 min)**

Po posledním propláchnutí stiskněte OK, čímž se proces odvápnění dokončí.

Po dokončení procesu odvápnění bude možné používat všechny parní funkce.

Odvápňovací prostředek *WPRO je námi doporučovaný profesionální přípravek pro zachování maximálního výkonu parní funkce vaši trouby. Dbejte pokynů k použití uvedených na obalu. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obracejte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu

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

. MINUTKA

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud chcete funkci aktivovat, ujistěte se, že trouba je vypnutá, a poté stiskněte + nebo — : Na displeji začne blikat ikona ⏰.

K nastavení požadované doby stiskněte + nebo — a časový spínač aktivujte stiskem ✓.



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

Vezměte prosím na vědomí: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení. Stiskněte + nebo — pro změnu času nastaveného na časovém spínači. Stisknutím <> nebo ⏰ časový spínač kdykoli vypnete.

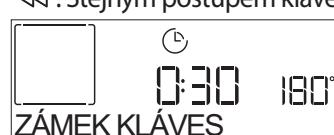
Poté, co byla minutka aktivována, můžete vybrat a spustit funkci. Pro zapnutí trouby stiskněte ☰ a následně vyberte požadovanou funkci.

Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje.

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

. ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí tlačítka stiskněte a alespoň na pět sekund podržte <>. Stejným postupem klávesnicí odemknete.



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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN		DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	OTÁČENÍ (z doby pečení)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
LASAGNE	-	0,5–3 kg	-	2	
MASO	Hovězí pečeně	Pečeně (stupeň pečení 0) 0,6–2 kg	-	3	
		Hamburgery (stufeň pečení 0) 1,5–3 cm	3/5	5 4	
RYBA	Vepřové pečené	Pečené 0,6–2,5 kg	-	3	
		Párky a klobásy 1,5–4 cm	2/3	5 4	
ZELENINA	Kuřecí pečeně	Celé 0,6–3 kg	-	2	
		Řízek a prso 1–5 cm	2/3	5 4	
KOLÁČE A CUKROVÍ	Kebaby		jedna mřížka	1/2 5 4	
	Filety		0,5–3 cm	3 2	
CHLÉB	Zmražené filety		0,5–3 cm	3 2	
	Pečená zelenina	Brambory 0,5–1,5 kg	-	3	
SLANÉ KOLÁČE		Plněná zelenina 0,1–0,5 kg (kus)	-	3	
		Pečená zelenina 0,5–1,5 kg	-	3	
PIZZA	Gratinovaná zelenina	Brambory jeden plech	-	3	
		Rajčata jeden plech	-	3	
KOLÁČE A CUKROVÍ		Papriky jeden plech	-	3	
		Brokolice jeden plech	-	3	
CHLÉB		Květák jeden plech	-	3	
		Jiné jeden plech	-	3	
SLANÉ KOLÁČE	Kynuté koláče ve formě	Piškotový koláč 0,5–1,2 kg	-	3	
	Cukroví & plněné koláče	Sušenky 0,2–0,6 kg	-	3	
CHLÉB		Zákusky z odpalovaného těsta jeden plech	-	3	
		Koláč 0,4–1,6 kg	-	3	
PIZZA		Závin 0,4–1,6 kg	-	3	
		Plněný ovocný koláč 0,5–2 kg	-	3	
CHLÉB	-	0,8–1,2 kg	-	2	
	Žemle ☺	60–150 g každý	-	3	
PIZZA	Sendvičový bochník ve formě ☺	400–600 g každý	-	2	
	Velký chléb ☺	0,7–2,0 kg	-	2	
CHLÉB	Bagety ☺	200–300 g každý	-	3	
	Tenké	kulatý plech	-	2	
PIZZA	Silné	kulatý plech	-	2	
	Mražené	1–4 vrstvy	-	2	

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt

Pečící plech nebo dortová forma na rošt

Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na rostu

Odkapávací plech / plech na pečení

Hluboký plech s 500 ml vody



TABULKA PEČENÍ PRO HORKÝ VZDUCH + PÁRA

RECEPT	ÚROVEŇ PÁRY	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Sušenky / linecké pečivo	NÍZKÁ	Ano	140–150	35–55	3
Malý moučník / muffin	NÍZKÁ	Ano	160–170	30–40	3
Kynuté koláče	NÍZKÁ	Ano	170–180	40–60	2
Piškotový koláč	NÍZKÁ	Ano	160–170	30–40	2
Focaccia	NÍZKÁ	Ano	200–220	20–40	3
Bochník chleba	NÍZKÁ	Ano	170–180	70–100	3
Malý chléb	NÍZKÁ	Ano	200–220	30–50	3
Bageta	NÍZKÁ	Ano	200–220	30–50	3
Opékané brambory	STŘEDNÍ	Ano	200–220	50–70	3
Telecí/hovězí/vepřové 1 kg	STŘEDNÍ	Ano	180–200	60–100	3
Telecí/hovězí/vepřové kousky	STŘEDNÍ	Ano	160–180	60–80	3
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg	STŘEDNÍ	Ano	200–220	40–50	3
Krvavý rostbíf o hmotnosti 2 kg	STŘEDNÍ	Ano	200	55–65	3
Jehněčí kýta	STŘEDNÍ	Ano	180–200	65–75	3
Dušené vepřové koleno	STŘEDNÍ	Ano	160–180	85–100	3
Kuře/perlička/kachna 1–1,5 kg	STŘEDNÍ	Ano	200–220	50–70	3
Kuře/perlička/kachna, kousky	STŘEDNÍ	Ano	200–220	55–65	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilkы)	STŘEDNÍ	Ano	180–200	25–40	3
Rybí filé	VYSOKÝ	Ano	180–200	15–30	3

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt

Pečící plech nebo dortová forma na roštú

Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštú

Odkapávací plech / plech na pečení

Hluboký plech s 500 ml vody

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch



Tradiční pečení



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4



Eko s horkým vzduchem

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Lasagne / flan (pečený pudink) / zapékání těstoviny / cannelloni		Ano	190–200	45–65	
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		-	170	110–150	
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	
Husa/krocan 3 kg		Ano	190–200	80–130	
Ryba pečená v troubě/alobal (filé, celá)		Ano	180–200	40–60	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilkы)		Ano	180–200	50–60	
Topinky		-	3 (vysoké)	3–6	
Rybí filety / řízky		-	2 (střední)	20–30 **	
Klobásy/kebab/y/žebírka/hamburgery		-	2–3 (střední–vysoká)	15–30 **	
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	2 (střední)	55–70 ***	
Jehněčí kýta/kýty		-	2 (střední)	60–90 ***	
Opékané brambory		-	2 (střední)	35–55 ***	
Zapékání zeleniny		-	3 (vysoké)	10–25	
Sušenky		Ano	135	50–70	
Linecké koláče		Ano	170	50–70	
Kulatá pizza		Ano	210	40–60	
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 *	
Maso a brambory		Ano	200	45–100 *	
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 *	
Nadívané maso		-	200	80–120 *	
Nakrájené maso (králík, kuře, jehněčí)		-	200	50–100 *	

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

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obrátěte.

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

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřátí (které je u některých receptů nutné).

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

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

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečící plech nebo dortová forma na rošt	Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na rostu	Odkapávací plech / plech na pečení	Hluboký plech s 500 ml vody
---------------	------	---	--	------------------------------------	-----------------------------

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.
Používejte bezpečnostní rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

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

VNITŘNÍ POVRCHY

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

- . Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Smart Clean“.
- . Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- . Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů .

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Vyjměte boční vodicí mřížky.
3. Sejměte kryt žárovky.
4. Vyměňte žárovku.
5. Kryt žárovky nasadte zpět a pevně jej zatlačte, aby dobře zapadl.
6. Instalujte zpět boční vodicí mřížky.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

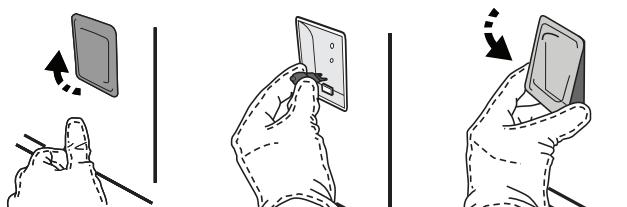
NÁDRŽKA

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

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

Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

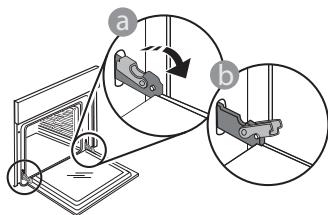
– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.



Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy G.

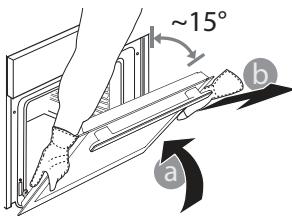
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



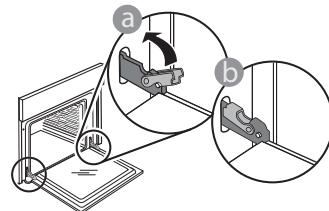
2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojetě.

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

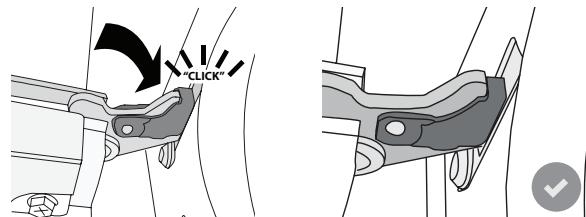


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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



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



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

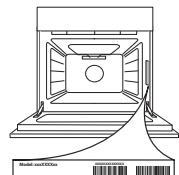
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá. Pokuste se obnovit „TOVÁRNÍ NASTAV.“ dostupné z nabídky „NASTAVENÍ“. Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uvedte číslo následující za písmenem „F“.
Trouba se nezahřívá.	Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“.
Světlo se zhasne.	Úsporný režim „EKO“ je „Zap“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „EKO“ a zvolte „Vyp“.
Dojde k výpadku elektrické energie v domě.	Chybné nastavení napájení.	Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 A. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „NÍZKÝ“.



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete na webových stránkách:

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





TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL

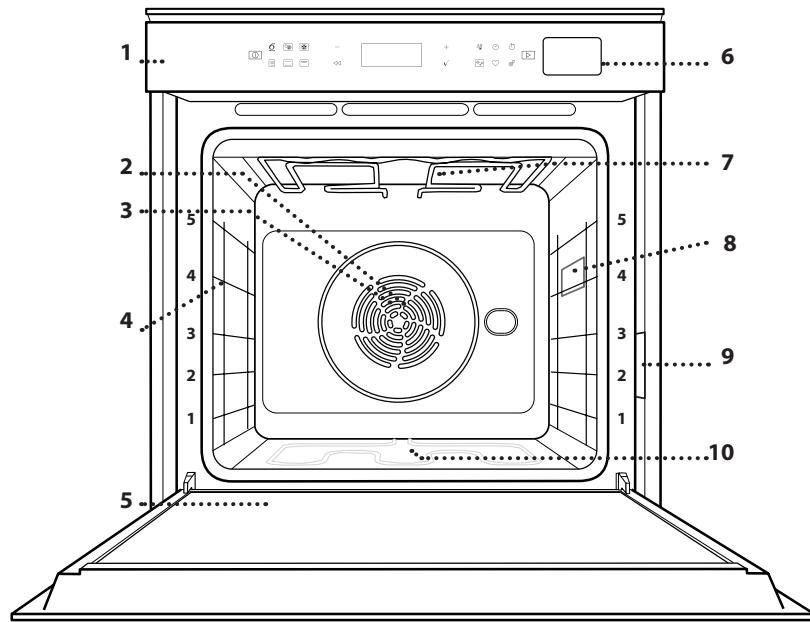
PRODUKT

Registrer venligst dit produkt på
www.whirlpool.eu/register, for at modtage en mere
 komplet assistance



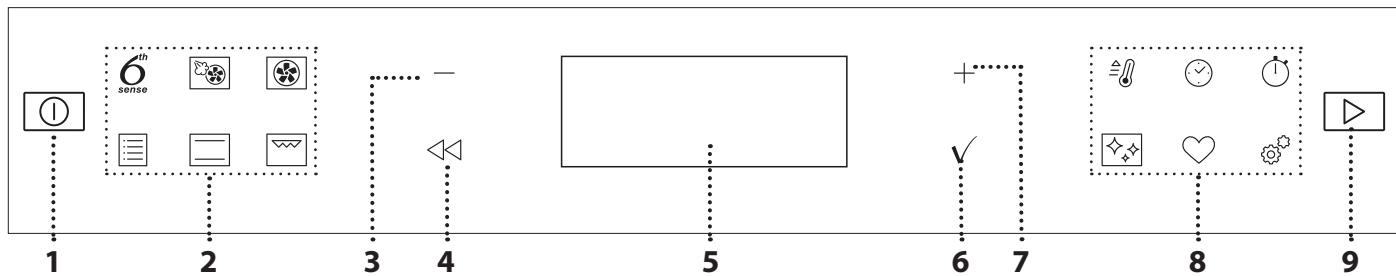
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet
 tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme
(ikke synligt)
4. Skinner
(niveauet vises forrest på ovnen)
5. Låge
6. Vandskuffe
7. Øverste varmelegeme/grill
8. Ovnlys
9. Identifikationsskilt
(må ikke fjernes)
10. Nedre varmelegeme
(ikke synligt)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

**1. ON / OFF**

Bruges til at tænde og slukke for ovnen og stoppe en aktiv funktion.

2. DIREKTE ADGANG TIL FUNKTIONER

Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS

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

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærmbillede.

Tillader at ændre indstillingerne under tilberedningen.

5. DISPLAY**6. BEKRÆFT**

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

7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS

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

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER

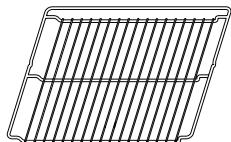
Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner, indstillinger og favoritter.

9. START

Til start af en funktion med de specifiserede indstillinger eller med basisindstillinger.

TILBEHØR

RIST



Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, tærteform og andet ovnfast kogegrej.

DRYPPEBAKKE



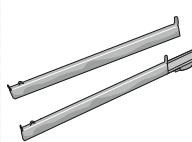
Bruges som et ovnfast fad til at tilberede kød, fisk, grøntsager, focaccia etc., eller til at anbringe under risten for at opsamle safter.

BRADEPANDE



Bruges til at tilberede brød og tærter, men også flæskesteg, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Gør det lettere at indsætte eller udtage tilbehør.

* Kun disponibel på visse modeller

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

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

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

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

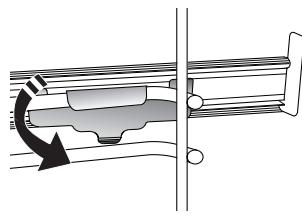
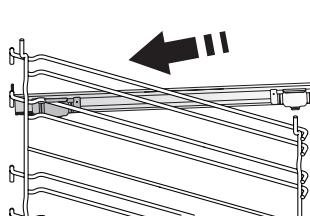
. For at tage skinnerne ud, skal du løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet: Nu kan du tage skinnerne ud.

Når skinnerne genmonteres, skal de først sættes i det øvre leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)

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

Fastgør glideskinnes øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Sænk den anden klemme, og skub den på plads. Tryk det nedre afsnit af klippen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.



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

FUNKTIONER



6th SENSE

De tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevaretyper (Lasagne, Kød, Fisk, Grøntsager, Kager & Bagværk, Tærter, Brød, Pizza).

Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabell, for at få det bedste ud af denne funktion.



VARMLUFT+DAMP

Kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige mørre og saftige retter. Vi anbefaler, at man vælger et HØJT dampniveau til tilberedning af fisk, MIDDEL til kød og LAVT til brød og desserter, for at opnå de bedste resultater.



VARMLUFT

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.



TRADITIONELLE FUNKTIONER

- OVER/UNDERVARME**

Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.

- COOK 4 FUNKTIONER**

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, kager, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.

- TURBO GRILL**

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

- FROSSENT BAG**

Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

- SPECIALFUNKTIONER**

- » MAXI COOKING**

Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

- » HÆVNING**

Til optimal hævning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningens kvalitet.

- » DEFROST (OPTØNING)**

Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så

overfladen ikke tørre ud.

- » HOLD VARM**

Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.

- » ØKO-VARMLUFT**

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirculation. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ECO cyklussen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.



OVER/UNDERV.

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en dryppbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.



HURTIG FORVARME

Til hurtig forvarmning af ovnen.



TIMERE

Til redigering af funktionernes tidsværdier.



TIMER

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.



RENGØRING

- SMART CLEAN**

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

- TØM**

Bruges til at tømme kedlen automatisk for at forebygge tilstedeværelsen af resterende vand, når apparatet ikke bruges i en vis periode.

- AFKALK**

Bruges til at fjerne kalkaflejringer fra kedlen. Vi anbefaler, at bruge denne funktion jævnligt. Gør man ikke dette, visualiseres der en meddelelse på displayet, som minder dig om at ovnen skal rengøres.



INDSTILLINGER

Til justering af ovnens indstillinger.

Når funktionen "ØKO" er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og lyset slukkes efter 1 minut. Det genaktiveres automatisk, når der trykkes på en af knapperne. Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off".

Ved at markere "FABRIKSNUSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettede.



FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over 10 favoritfunktioner.

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

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

1. English

Tryk på + eller — for at gennemse listen over disponible sprog, og vælg den ønskede.

Tryk på ✓ for at bekræfte dit valg.

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

2. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

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

EFFEKT 16

Drej på justeringeknappen for at vælge 16 "Høj" eller 13 "Lav" og tryk på ✓ for at bekræfte.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

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

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

2. INDSTIL FUNKTIONEN

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

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU / DAMPNIVEAU

TEMPERATUR 200°C

Når værdien blinker på displayet anvendes + eller — til at ændre den, hvorefter man trykker på ✓, for at bekræfte, og fortsætte med at ændre den efterfølgende indstilling (hvis dette er muligt).

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

3. INDSTIL KLOKKESLÆTTET

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

12:00 UR

Tryk på + eller — for at indstille det nuværende timetal, og tryk på ✓: De to minuttal på displayet vil blinke.

Tryk på + eller — for at indstille minutterne og tryk på ✓ for at bekræfte.

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

4. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: dette er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirculation (f.eks. "Varmluft" eller "Over/Underv.").

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

I tilstanden "Varmluft + Damp" kan du vælge mængden af damp blandt de følgende værdier: 1 (Lav), 2 (Mellem), 3 (Høj).

Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan temperaturen/grillniveauet ændres vha. + eller —.

VARIGHED

180°C VARIGHED

Når ikonet ☰ blinker på displayet, anvendes + eller — til at indstille den ønskede varighed af tilberedningen. Tryk herefter på ✓ for at bekræfte. Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på ✓ eller ☐ for at bekræfte og starte funktionen. Når denne tilstand vælges, kan du ikke programmere en forsinkel start.

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

SLUTTID (FORSINKET START)

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



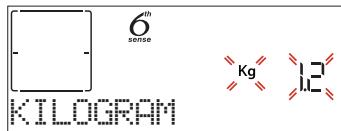
Tryk på + eller — for at indstille tidspunktet, som tilberedningen ønsket afsluttet på, tryk herefter på ✓ for at bekræfte og aktivere funktionen. Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

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

.6th SENSE

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed til tilberedning, stegning eller bagning af alle de disponibele retter. Angiv blot fødevarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

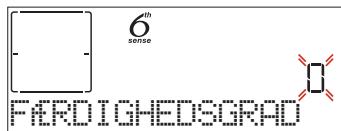
VÆGT / HØJDE / PIZZA (RUND-BAKKE-LAG)



Følg anvisningerne på displayet, for at indstille funktionen korrekt: Tryk på anmodning, på + eller — for at indstille den påkrævede værdi, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

FÆRDIGHEDSGRAD / BRUNING

I visse 6th Sense funktioner kan færdighedsgraden justeres.



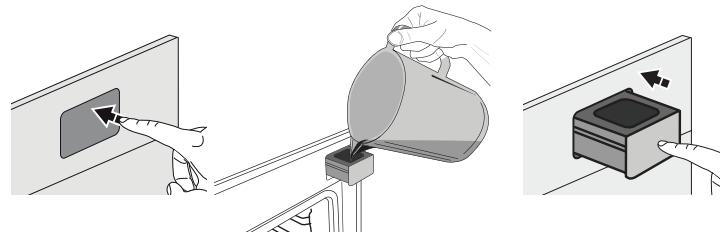
Tryk på anmodning, på + eller — for at vælge det ønskede niveau mellem rødstegt (-1) og gennemstegt (+1). Tryk på ✓ eller ▶ for at bekræfte og starte funktionen.

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

.TILBEREDNING MED DAMP

Ved at vælge "Varmluft + Damp" eller en af de adskillige dedicerede 6th Sense opskrifter kan man tilberede alle slags retter ved hjælp af dampen. Damp fordeles hurtigere og mere jævnt i madvaren i forhold til blot den typiske varme luft ved over-/undervarmefunktioner: Dette afkorter tilberedningstiden, værner om fødevarens næringsværdi og sikrer dig et excellent og meget lækker resultat med alle dine opskrifter. Lågen skal holdes lukket under hele dampfunktionen.

Brug af damptilberedningsfunktionen kræver, at man fylder beholderen inde i ovnen vha. skuffen på betjeningspanelet. Når meddelelsen "TILSÆT VAND" eller "FYLD SKUFFEN" anmoder herom på displayet, skal skuffen åbnes med et let tryk herop. Hæld langsomt drikkevand i, indtil "TANK FULD" vises på displayet. Beholderens maksimale rumfang er på cirka 1,5 liter.



Det vil kun være nødvendigt at tilsætte vand hvis beholderen ikke er fyldt tilstrækkeligt til at fuldføre tilberedningen. Undgå at fyldje beholderen når ovnen er slukket eller før der anmodes herom på displayet.

3. START FUNKTIONEN

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

Under forsinkelsesfasen vil ovnen straks starte funktionen, hvis man trykker på ▶.

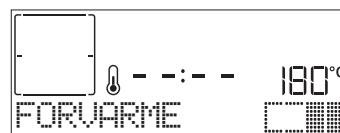
Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion.

Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på ⌂.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Tryk på <> for at vende tilbage til det foregående skærbilledet og vælge en anden funktion eller vent, for at fuldføre afkølingen.

4. FORVARME

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



Når denne fase er afsluttet, høres der et lydsignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og viser meddelelsen "SÆT MAD IND".

Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen.

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

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

5. PAUSE I TILBEREDNING / VEND ELLER KONTROLLÉR MADEN

Når lågen åbnes vil tilberedningen blive afbrudt midlertidigt ved, at varmeelementerne inaktiveres.

Luk lågen, for at genoptage tilberedningen.

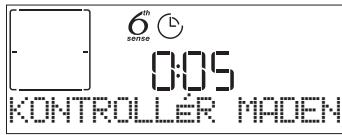
Visse 6th Sense funktioner kræver, at man maden vendes under tilberedningen.



Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer

til, luk lågen igen og genoptag tilberedningen.

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

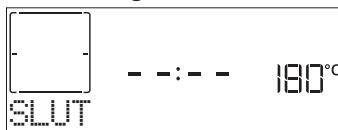


Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Tjek maden, luk lågen og genoptag tilberedningen.

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

6. ENDT TILBEREDNING

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

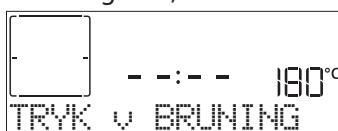


Tryk på ▶ for at fortsætte tilberedningen i den manuelle tilstand (uden timer) eller tryk på + for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.

Lad ovnen køle af for lukket låge, når maden er taget ud.

BRUNING

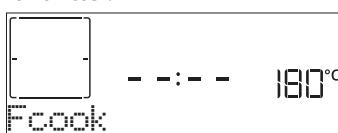
Med visse ovnfunktioner kan du brune madens overflade ved at aktivere grillen, når tilberedningen er færdig.



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

. FAVORITTER

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



Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på ✓, i modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på ◀. Når du har trykket på ✓, skal du trykke på + eller — for at vælge nummeret på positionen, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

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

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



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

RENGØRING

• SMARTCLEAN

Tryk på ☰ for at vise "Smart Clean" på displayet.



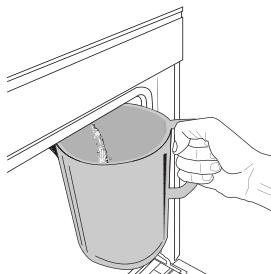
Tryk på ▶ for at aktivere funktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de nødvendige handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat: Følg anvisningerne og tryk så på ✓, når du er færdig. Tryk på anmodning på ▶ for at aktivere rengøringscyklussen, når alle trinene er fuldført.

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

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

• UDTØM

Drænfunktionen gør det muligt, at tömme vandet ud, for at undgå at det stagnerer i tanken. Det anbefales altid at afvikle en udtømning hver gang ovnen er blevet brugt med en dampcyklus, for at opnå optimal brug af apparatet.



Vælg funktionen "Udtøm", tryk på ▶ og udfør de anviste handlinger: Åbn lågen og sæt en stor kande under afløbsdysen i højre side af panelets bund. Hold kanden i denne position efter start af udtømningen og indtil handlingen er fuldført. Udtømning af en fuld fyldning varer gennemsnitligt cirka tre minutter.

Om nødvendigt kan udtømningsprocessen stilles i bero ved at trykke på knappen TILBAGE eller STOP (for eksempel i tilfælde af, at kanden allerede skulle være fuld af vand halvvejs igennem udtømningsprocessen).

Kanden skal have en størrelse på mindst 2 liter.

Bemærk: for at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet før der er gået 4 timer siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev taændt). Under denne ventetid vises det følgende feedback "VANDET ER VARMT - VENT" på displayet.

• AFKALKNING

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde tanken og dampkredsløbet i den bedste tilstand.

Meddelelsen <AFKALK VENLIGST> vil blive vist på displayet, for at minde dig om at denne handling skal udføres regelmæssigt. Afkalkning udløses af antallet af udførte damptilberedningscyklusser, eller anvendelsestimer af dampkedlen siden den seneste afkalkningscyklus (se nedenstående tabel).

MEDDELELSEN "AFKALK VENLIGST" kommer efter	HVAD SKAL DU GØRE
15 cyklusser af damp tilberedning	Afkalkning anbefales
22 timers damp tilberedning varighed	
20 cyklusser af damp tilberedning	Det er ikke muligt at køre en dampcyklus, før der er udført en afkalkningscyklus
30 timers damp tilberedning varighed	

Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af tanken og det interne dampkredsløb.

Den gennemsnitlige varighed er på cirka 180 minutter. Følg alle de anviste trin på displayet, når funktionen er startet.

Bemærk: Funktionen kan stilles på pause, men hvis funktionen annulleres på et tidspunkt, skal hele afkalkningscyklussen gentages fra begyndelsen.

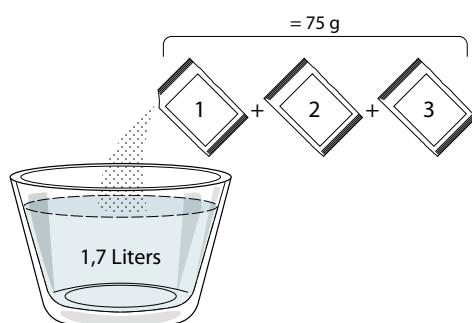
» FASE 1: UDTØMNING (op til 3 min.)

Udfør venligst udtømningen som beskrevet i afsnittet om udtømning når <ANBRING EN BEHOLDER UNDER DYSSEN> vises på displayet.

Bemærk: for at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet før der er gået 4 timer siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid vises det følgende feedback "VANDET ER VARMT - VENT" på displayet. Kanden skal have en størrelse på mindst 2 liter.

» FASE 2: AFKALKNING (~120 MIN.)

Hæld venligst den afkalkende opløsning i skuffen når <TILSÆT 1,7 L OPLØSNING> vises på displayet. For at opnå de bedste resultater, anbefales det at tilberede en opløsning af afkalkningsmiddel, ved at blande 3 poser (svarende til 75g) af det specifikke WPRO* afkalkningsmiddel i 1,7 liter drikkevand med stuetemperatur.



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

» FASE 3: UDTØMNING (op til 3 min.)

Udfør venligst udtømningen som beskrevet i afsnittet om udtømning når <ANBRING EN BEHOLDER UNDER DYSSEN> vises på displayet.

» FASE 4: SKYLNING (~20 min.)

Skyllecyklussen skal afvikles, for at rengøre tanken og dampkredsløbet.

Når <TILSÆT VAND FOR AT SKYLLE> vises på displayet, skal du hælde drikkevand i skuffen indtil "TANK FULD" vises på displayet og herefter trykke på ▶, for at starte den første skylning.

- » **FASE 5: UDTØMNING (op til 3 min.)**
- » **FASE 6: SKYLNING (~20 MIN.)**
- » **FASE 7: UDTØMNING (op til 3 min.)**
- » **FASE 8: SKYLNING (~20 MIN.)**
- » **FASE 9: UDTØMNING (op til 3 min.)**

Tryk på OK for at afslutte afkalkningen efter den sidste afkalkningshandling.

Når afkalkningsproceduren er fuldført, er det muligt at bruge alle dampfunktionerne igen.

*WPRO-afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibringe dampfunktions bedste ydeevne i ovnen. Følg venligst brugsanvisningerne på emballagen. Kontakt serviceafdelingen eller www.whirlpool.eu for at bestille eller indhente oplysninger

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

. TIMER

Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Sørg for, at ovnen er slukket for at aktivere funktionen, og tryk så på + eller — : Ikonet ⏱ blinker på displayet.

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



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

Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne. Tryk på + eller — for at ændre den indstillede varighed på timeren. Tryk på ⇠ eller ⏱ for til enhver tid at stoppe minuturet.

Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Tryk på ☰ for at tænde for ovnen, og vælg herefter den ønskede funktion.

Når funktionen er startet vil minuturet fortsætte nedtællingen, uden at påvirke selve funktionen.

Bemærk: Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet ⏱ vil blive vist), men det fortsætter nedtællingen. Vend tilbage til minuturets skærbilledet ved at trykke på ☰ når du vil stoppe den igangværende funktion.

. TRYK V BRUNE

Tryk og hold ⇠ trykket i mindst fem sekunder, for at blokere tastaturet. Gentag proceduren for at oplås tastaturet.



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

TILBEREDNINGSTABEL

MADKATEGORIER		ANBEFALET MÆNGDE	VEND (af tilberedningstid)	NIVEAU OG TILBEHØR
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	2
KØD	Oksekød-stegt	Steg (færdighedsgrad 0)	0,6 - 2 kg	3
		Hamburgere (færdighedsgrad 0)	1,5 - 3 cm	3/5 4
FISK	Svinekød-stegt	Steg	0,6 - 2,5 kg	3
		Pølser & hotdogpølser	1,5 - 4 cm	2/3 4
GRØNTSAGER	Kylling-stegt	Hele	0,6 - 3 kg	2
		Filet & bryst	1 - 5 cm	2/3 4
KAGER & BAGVÆRK	Kebab	en rist	1/2	5 4
	Fileter	0,5 - 3 (cm)	-	3 2
	Fileter-frosne	0,5 - 3 (cm)	-	3 2
MADTÆRTER	Grøntsager-stegte	Kartofler	0,5 - 1,5 kg	3
		Grøntsager-fyldte	0,1 - 0,5 kg hver	3
BRØD	Grøntsager-gratinerede	Grøntsager-stegte	0,5 - 1,5 kg	3
		Kartofler	en form	3
PIZZA	Hævning til kager i form	Tomater	en form	3
		Peberfrugter	en form	3
MADTÆRTER	Bagværk & fyldte tærter	Broccoli	en form	3
		Blomkål	en form	3
BRØD	Tærte	Andet	en form	3
		Sandkage	0,5 - 1,2 kg	3
PIZZA	Strudel	Småkager	0,2 - 0,6 kg	3
		Æbleskiver	en form	3
MADTÆRTER	Frugttærte	Tærte	0,4 - 1,6 kg	3
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	3
BRØD	Rundstykker	Frugttærte	0,5 - 2 kg	3
		Rundstykker	60 - 150 g hver	3
PIZZA	Tynd	Sandwichbrød i form	400 - 600 g hver	2
		Stort brød	0,7 - 2,0 kg	2
MADTÆRTER	Flutes	Flutes	200 - 300 g hver	3
		Tynd	rund - form	2
BRØD	Tyk	Flutes	rund - form	2
		Frossen	1 - 4 lag	2

TILBEHØR

Rist

Brædepande eller
kageform på ristDryppebakke / Bageplade
eller brædepande på rist

Dryppebakke / Bageplade

Dryppebakke med
500 ml vand



VARMLUFT + DAMP TILBEREDNINGSTABEL

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

TILBEHØR



Rist

 Brædepande eller
kageform på rist

 Dryppebakke / Bageplade
eller brædepande på rist

Dryppebakke / Bageplade

 Dryppebakke med
500 ml vand

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min.)	RILLE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Kager med fyld (oste- og Æblekage, strudel)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
		Ja	150	20 - 40	3
Småkager / Mørdejskage		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
Vandbakkelser		Ja	180 - 200	30 - 40	5 3 1
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Madtærter (vegetartærte, madtærter)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKTIONER



Over/underv.



Varmluft



Varmluftsbagning



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4



Øko-varmluft

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min.)	RILLE OG TILBEHØR
Lasagne / Flan / Pastaret i ovn / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam/kalv/oksekød/svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæskesteg med sprød svær 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun / gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnstegt fisk / en papillote (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskefileter / Bøf		-	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hamburger		-	2 - 3 (Mid - Høj)	15 - 30 **	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Lammekolle / skank		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Ovnstegte kartofler		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	3
Småkager		Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Tærter		Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Runde pizzaer		Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Komplet måltid: Frugttærte (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplet måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kød & Kartofler		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Farserede stege		-	200	80 - 120 *	3
Udskårne kødstykker (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 100 *	3

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

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

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

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad.

Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning.

Tilberedningstemperaturen og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør.

Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt.

Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteform og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

TILBEHØR	Rist	Bradepande eller kageform på rist	Dryppebakke / Bageplade eller bradepande på rist	Dryppebakke / Bageplade	Dryppebakke med 500 ml vand

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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

Brug beskyttelseshandsker. Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- . Rengør overfladerne med en fugtig mikrofiberklud.
- Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- . Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

- . Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejinger eller pletter af føderester. Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.
- . Aktivér funktionen "Smart Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- . Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.
- . Ovnens låge kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Sådan udtages skinnerne.
3. Tag lampeglasset af.
4. Udsift pæren.
5. Sæt lampeglasset på igen, og tryk herpå indtil det klikker på plads.
6. Sådan genmonteres skinnerne.
7. Sæt stikket i stikkontakten igen.

TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

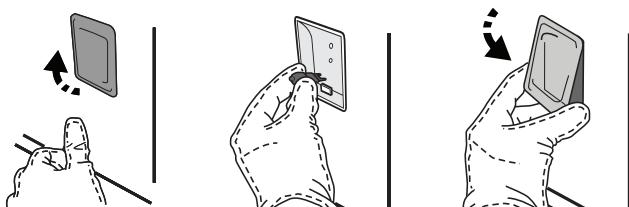
KEDEL

Vi anbefaler at bruge funktionerne "Tøm" og "Afkalk" jævnligt for at sikre, at ovnen altid fungerer på optimal måde, og fremme forebyggelse af kalkaflejringer over tid.

Det anbefales varmt at aktivere tilberedningscyklussen med tom ovn og fyldte tanken helt op, efter en lang periode uden brug af funktionen "Varmluft + damp".

Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer 20-40 W/230 ~ V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.

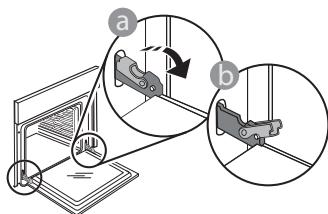
- Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.



Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse G.

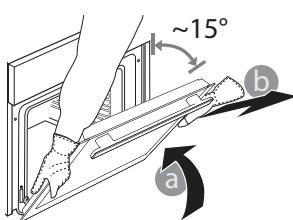
AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

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



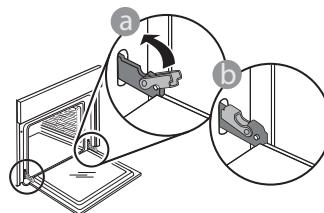
2. Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget.

Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

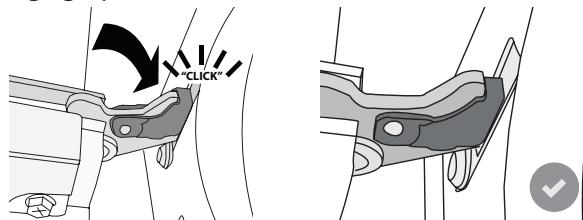


3. Genmonter døren ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Sænk lågen, og åbn den helt. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



Udøv et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.



5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke fungerer rigtigt.

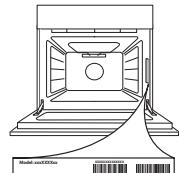
FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Funktionsfejl.	Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om problemet er løst. Prøv at foretage en "FABRIKSNULLSTIL" som vælges i "INDSTILLINGER". Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60. sekunder.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lyset slukker.	"ØKO" tilstanden er "On".	Tag adgang til "ØKO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Hjemmets strøm svigter.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Tag adgang til "EFFEKT" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "LAV".



Policer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

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



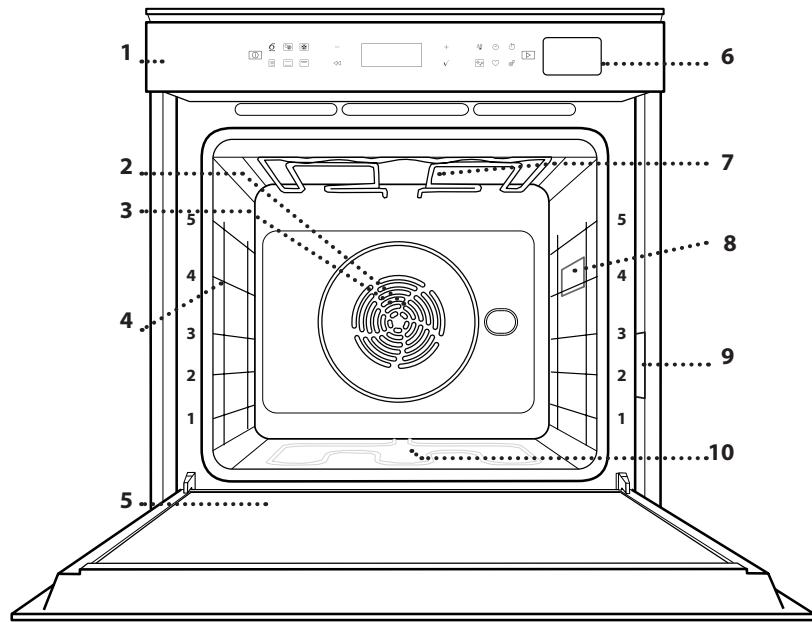


KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitää vähintään 10 minuutin sisällä ostotilauksen loppumisesta osoitteessa www.whirlpool.eu/register



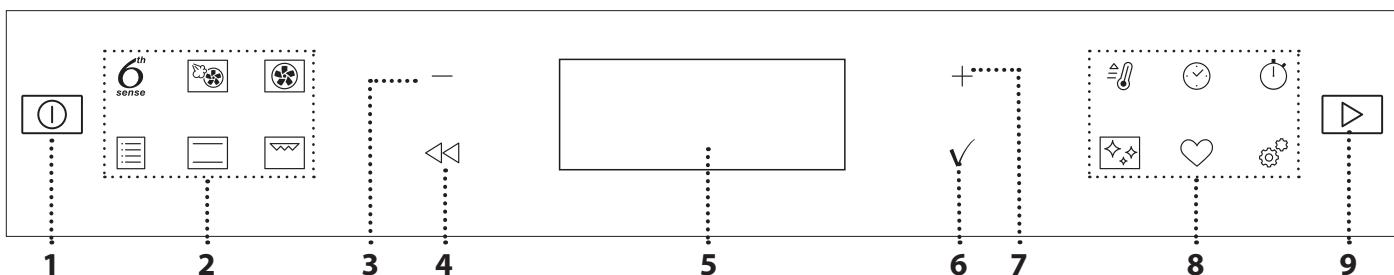
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus
(ei näkyvässä)
4. Hyllykkööhjaimet
(taso on kuvattu uunin edessä)
5. Luukku
6. Vesilaatikko
7. Ylempi lämpöväistus/grilli
8. Valo
9. Tunnistekilpi
(älä poista)
10. Alempi lämmityselementti
(ei näkyvässä)

KÄYTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon.

2. SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten vähentämiseen.

4. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään. Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsennyksen aikana.

5. NÄYTTÖ

6. VAHVISTUS

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

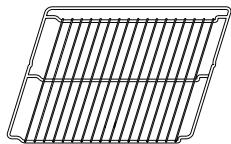
Nopea pääsy toimintoihin, kestoon, asetuksiin ja suosikkeihin.

9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

VARUSTEET

RITILÄ



Käytetään ruoan kypsentämiseen sekä tasona pannuille, kakkuvuoille sekä muille uuninkestäville keittoastioille.

UUNIPANNU



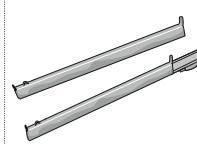
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian, jne. paistoon tai ritilän alle asetettuna valuvien nesteiden keräämiseen.

LEIVINPELTI



Käytetään leivän ja leivonnaisten, mutta myös paistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamiseen.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa lisävarusteiden paikalleen laittamisessa tai niiden poistamisessa.

* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja typpi vaihtelevat ostetun mallin mukaan.

Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

Aseta ritilä vaakasuoraan työntämällä se hyllykkööhjaimiin ja varmista, että kohotetulla reunalla varustettu puoli osoittaa ylöspäin. Muut lisävarusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin vaakasuoraan asentoon samalla tavalla kuin ritilä.

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

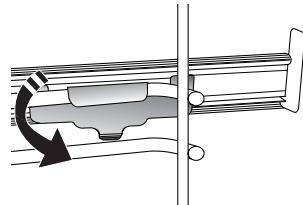
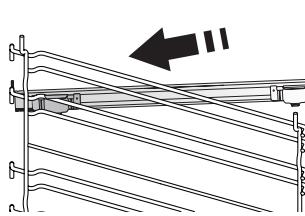
. Poista hyllykkööhjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten kevyesti alaosaa pois paikaltaan: Nyt hyllykkööhjaimet voidaan irrottaa.

. Laita hyllykkööhjaimet takaisin asettamalla ne ensin ylemmälle paikalleen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu'uttaen ne kypsenysosastoon ja laske ne sitten alempalle paikalleen.

LIUKUKISCOJEN KIINNITYS (MALLIKOHTAINEN)

Irrota hyllykkööhjaimet uunista ja poista suojamuovi liukukiskoista.

Kiinnitä liukukiskon ylempi pidike hyllykkööhjaimiin ja liu'uta sitä niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikalleen. Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosaa tiukasti hyllykkööhjainta vasten. Varmista, että liukukiskot voivat liikkua vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle hyllykkööhjaimelle samalla tasolla.



Huomaa: Liukukiskot voidaan kiinnittää mille tasolle tahansa.

TOIMINNOT

6th SENSE

sense Näiden ansiosta voit valmistaa automaattisesti kaikentyyppisiä ruokia (lasagne, liha, kala, vihannekset, kakut ja leivonnaiset, suolaiset leivonnaiset, leipä, pizza). Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

KIERTOILMA + HÖRY

Yhdistämällä höyryä ja kiertoilman ominaisuudet tällä toiminnolla saadaan ulkopuolelta miellyttävän rapeita ja kauniin ruskeita ruokia, jotka kuitenkin ovat pehmeitä ja mehukkaita sisältä. Parhaiden kypsennystulosten saamiseksi suosittelemme asettamaan KORKEAN höyrytason kalalle, KESKITASON lihalle ja MATALAN leivälle sekä jälkiruoille.

KIERTOILMA

Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, käytämällä eri tasoa (enintään kolmea) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.

PERINTEISET TOIMINNOT

KONVEKTIOWUUNI

Lihan kypsentämiseen ja täytettä sisältävien kakkujen paistamiseen vain yhdellä tasolla.

COOK 4 -TOIMINNOT

Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, neljällä tasolla samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, kakkujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Saat parhaat tulokset kypsennystaulukkoa noudattamalla.

TURBOGRILLI

Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopäisti, broileri). Suosittelemme käytämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pelti mille tahansa ritolan alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.

PAKASTE LEIV.

Toiminto automaattisesti valitsee ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan 5:tä erilaista valmispakastetta varten. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

ERIKOISTOIMINNOT

» MAXI COOKING

Kypsentää suurikokoisia lihapaloja (yli 2,5 kg). On suositeltavaa kään்�tää lihaa kypsennysajan aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei pääse kuivumaan liikaa.

» KOHOTUS

Makeiden ja suolaisen taikinoiden optimaalinen kohotus. Kohotustuloksen takaamiseksi toiminto ei saa käynnistää, jos uuni on vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

» SULATUS

Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.

» LÄMPIMÄNÄPITO

Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.

» ECO-KIERTOILMA

Kypsennä täytettyjä paisteja tai lihafileitä yhdellä tasolla. Ruoka ei kuiva liikaa hellän ja jaksollisen ilmankierron ansiosta. Tämän ekotoiminnon ollessa käytössä valo ei pala kypsennysken aikana. Käytettäessä energiankulutusta optimoivaa Ekotoimintoa uunin luukku ei pitäisi avata ennen kuin ruoka on täysin kypsnyt.

PERINTEINEN

Kypsentää kaikenlaisia ruokia vain yhdellä tasolla.

GRILLI

Grillaa pihvit, vartaat ja makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää. Lihaa grillattaessa suosittelemme käytämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pannu mille tahansa ritolan alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.

» NOPEA ESIKUUMEN.

Uunin nopea esikuumennus.

AJASTIMET

Toimintojen aika-arvojen muuttamista varten.

AJASTIN

Ajan mittaanmiseen aktivoimatta mitään toimintoa.

PUHDISTUS

SMART CLEAN

Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada uunin pohjalle 200 ml juomakelpoista vettä ja käynnistä toiminto ainoastaan kun uuni on kylmä.

TYHJENNYS

Tyhjentää boilerin automaattisesti, jotta estetään veden jäähimisen sen sisälle, kun laitetta ei käytetä pidempään aikaan.

KALKINPOISTO

Poistaa kalkkijäämät boilerista. Suosittelemme käytämään tästä toimintoa säännöllisin väliajoin. Jos näin ei tehdä, näytölle tulee uunin puhdistamisesta muistuttava viesti.

» ASETUKSET

Säättää uunin asetukset.

Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään

energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua. Se aktivoidaan uudelleen automaattisesti, kun painetaan mitä tahansa painiketta.

Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä".

Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU" tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.



SUOSIKKI

Siirtää 10 suosikkitoiminnon luetteloon.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. VALITSE KIELI

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee "English".

1. English

Selaa kielivalintoja painamalla + - tai — -painiketta ja valitse haluamasi.

Vahvista valintasi painamalla ✓ .

Huomaa: Kieltä voidaan myöhempin muuttaa valitsemalla "KIELI"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla ☰ .

2. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW (16): Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, sinun on laskettava kyseistä arvoa (13).

16

TEHO

Valitse kääntämällä säätönuppia 16 "korkea" tai 13 "matala" ja vahvista painamalla ✓ .

3. ASETA AIKA

Tehon valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.

12:00

KELLO

Aseta oikea aika painamalla + - tai — -painiketta ja paina sitten ✓ : Näytössä vilkkuu kaksi minuutteja tarkoittavaa numeroa. Aseta minuutit painamalla + - tai — -painiketta ja vahvista painamalla ✓ .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse "KELLO"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla ☰ .

4. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalista.

Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista mahdollinen suojarahva tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten ilmankierrolla varustettua ohjelmaa (esim. "Kiertoilma" tai "Konvektiouuni").

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

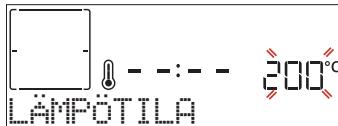
Käynnistää uuni painamalla ☰ : näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko.

Toiminnot voidaan valita painamalla kuvaketta, silloin kuin kyseessä on jokin päätoiminnosta, tai selaamalla valikon läpi: Haluttu valikkokohta valitaan (näytöllä näkyvä ensimmäinen valittavissa oleva kohta) painamalla + tai — ja vahvistamalla sitten painamalla ✓ .

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyskessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina ☲ .

LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO / HÖYRYTASO



Kun arvo vilkkuu näytöllä, voit muuttaa sitä painamalla + tai — , minkä jälkeen vahvista se painamalla ✓ ; jatka sitten

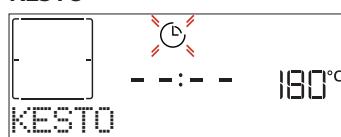
seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).

Samalla tavalla on mahdollista asettaa grillin taso: Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 3 (korkea), 2 (keski), 1 (matala).

"Kiertoilma + höyrytys"-toiminnossa voit valita höyryn määrän seuraavien arvojen joukosta: 1 (Matala), 2 (keski), 3 (korkea).

Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, lämpötilaa/grillin tasoa voidaan muuttaa käytämällä + - tai — -painiketta.

KESTO



Kun näytöllä vilkkuu kuvake ☰ , aseta haluamasi kypsennysaika painamalla + - tai — -painiketta ja vahvista sitten painamalla painiketta ✓ . Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai ☰ . Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.

Huomaa: Voit säättää kypsennysen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla ☺ : korjaat sitä painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ .

PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYSVIIVE)

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästää toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvaake ☺ vilkkuu.



Aseta haluamasi kypsennysken päättymisaika painamalla + - tai — -painiketta; vahvista ja aktivoi toiminto sitten painamalla ✓ . Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnisty automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtaan.

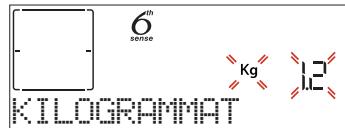
Huomaa: Kypsennysken viivästetyn käynnistysajan ohjelmoiminen sulkee pois käytöstä uunin esikuumennusvaiheen: uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan vaiheittein, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempää. Odotusaikana voit korjata ohjelmoitua päättymisaikaa painamalla + tai — tai muuttaa muita asetuksia painamalla << . Jos haluat katsella tietoja, painamalla ☺ voit vaihtaa näyttöön päättymisajan tai keston.

.6th SENSE

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, lämpötilan sekä kypsennysen ja paistamisen keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille.

Näin halutessasi voit yksinkertaisesti ilmoittaa ruoan ominaisuudet ja saat aina parhaan tuloksen.

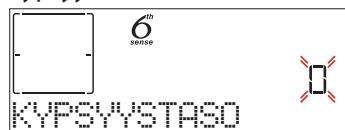
PAINO / KORKEUS / PIZZA (PYÖREÄ-UUNIPELTI-KERROKSET)



Aseta toiminnot oikein noudattamalla näytön ohjeita: kun näet kehotteen, aseta vaadittava arvo painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ .

KYPSYYSTASO / RUSKITUS

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa on mahdollista säättää kypsyytastoa.



Kun uuni kehottaa, valitse haluttu kypsyytaso raa'asta (-1) erittäin kypsään (+1) painamalla + tai — . Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai ☺ .

Samalla tavoin on eräissä 6th Sense -toiminnoissa mahdollista säättää ruskistustasoa matalasta (-1) korkeaan (1).

.HÖYRYTOIMINTO

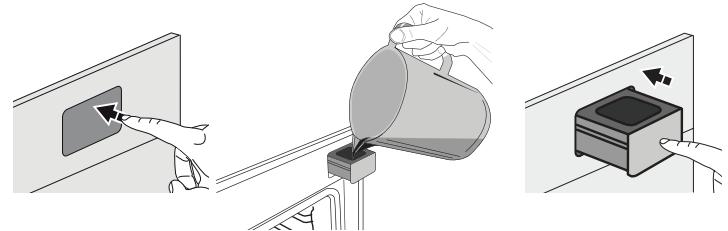
Valitsemalla "Kiertoilma + höyrytys" tai jokin useista 6th Sense -resepteistä on mahdollista valmistaa kaikentyyppisiä ruokia höyrytystä käyttäen.

Höyry leviää nopeammin ja tasaisemmin ruoan sisään verrattuna ainoastaan kuumaan ilmaan, kuten tapahtuu

perinteisissä toiminnoissa: tämä lyhentää kypsennysaikoja, säilyttää ruoan kallisarvoiset ravintoiaineet ja varmistaa, että saat erinomaisia ja todella herkullisia tuloksia kaikilla resepteilläsi. Luukku on pidettävä suljettuna koko höyrytystoiminnon ajan.

Höyryllä kypsentäminen edellyttää, että uunin sisällä oleva säiliö täytetään ohjauspaneelissa olevan lokeron avulla. Kun näytöllä näkyy pyyntö "LISÄÄ VESI" tai "TÄYTÄ LAATIKKO", avaa lokeron painamalla sitä kevyesti.

Kaada sisään hitaasti hieman juomakelpoista vettä, kunnes näytössä lukee "TÄYSI TANKKI". Säiliön enimmäiskapasiteetti on 1,5 litraa.



Veden lisääminen on tarpeellista vain, kun säiliö ei ole riittävän täynnä kypsennykseen.

Vältä säiliön täyttämistä, kun uuni on kytkettynä pois päältä tai vasta, kun näytöllä pyydetään täyttämistä.

3. KÄYNNISTÄ TOIMINTO

Jos oletusarvot ovat oikein tai kun olet tehnyt haluamasi asetukset, voit aktivoida toiminnon milloin tahansa painamalla ☺ .

Jos viivevaiheen aikana painetaan ☺ , uuni käynnistää toiminnon välittömästi.

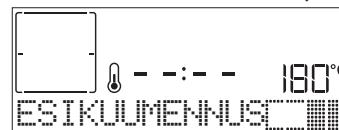
Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivan tason kutakin toiminta varten.

Voit pysäyttää aktivoitun toiminnon milloin tahansa painamalla ☺ .

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotaain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti. Edelliseen näkymään palataan painamalla << ; tällöin voidaan joko valita jokin toinen toiminto tai odottaa uunin jäähdytystä.

4. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; "LISÄÄ RUOKA".

Aava nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytyksen.

Kypsennysaikaan ei sisällä esikuumennusvaihetta. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä + - tai — -painikkeita.

5. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN / RUOAN KÄÄNTÄMINEN TAI TARKASTAMINEN

Kun avaat luukun, kypsennys keskeytyy väliaikaisesti, sillä kuumennusvastukset kytkeytyvät pois päältä. Kypsennys jatkuu, kun luukku suljetaan. Eräissä 6th Sense -toiminnoissa ruokaa on käännettävä kypsennynksen aikana.



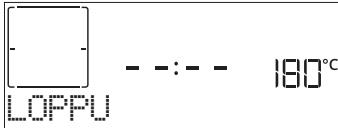
Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Avaa luukku, suorita näytöllä ilmoitettu toimenpide, sulje luukku ja jatka sitten kypsennystä. Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä 10 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.



Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy toimenpide, joka on suoritettava. Tarkasta ruoka, sulje luukku ja jatka kypsennystä. Huoma: Hyppää näiden toimintojen yli painamalla □. Jos mitään toimenpidettä ei kuitenkaan suoriteta tietyn ajan kuluessa, uuni jatkaa kypsentämistä.

6. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.



Jatka kypsentämistä manuaalisesti (ilman ajastinta) painamalla □ tai aseta uusi kestoaike painamalla +, jolloin kypsennysaika jatkuu. Kummassakin tapauksessa kypsennysparametrit säilyvät.

Kun ruoka on poistettu, anna uunin jäähtyä luukku suljettuna.

RUSKITUSTA

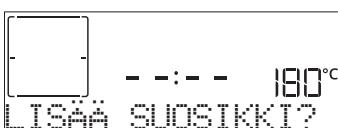
Joidenkin toimintojen avulla voit ruskista ruoan pinnan aktivoimalla grillin kypsennynksen päättymisen jälkeen.



Kun näytöllä näkyy kyseinen viesti, voit tarvittaessa käynnistää viisi minuuttia kestävän ruskustusjakson painamalla ✓. Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa painamalla □, jolloin uuni menee pois päältä.

. SUOSIKKI

Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1–10 suosikkiluettelossasi.



Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina ✓, muussa tapauksessa

jätä viesti huomioimatta painamalla << .

Painettuasi ✓ valitse numeron sijoitus painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓.

Huoma: Jos muisti on täynnä, tai valittu numero on jo käytetty, uuni pyytää vahvistusta edeltävän toiminnon ylikirjoittamiseen.

Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla ♥ : Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.



Valitse toiminto painamalla + tai —, vahvista painamalla ✓ ja aktivoi sitten painamalla □.

PUHDISTUS

• SMARTCLEAN-PUHDISTUSTOIMINTO

"Smart Clean" saadaan näytölle painamalla ☰.



Aktivoi toiminto painamalla □ : näyttö kehottaa suorittamaan kaikki toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset: Seuraa ohjeita ja kun olet valmis, paina ✓ . Kun kaikki vaiheet on suoritettu, aktivoi puhdistusjakso kehotettaessa painamalla □ .

Huoma: Uunin luukkua ei ole suositeltavaa avata puhdistusjakson aikana, jotta sieltä ei karkaisi vesihöyryä, mikä puolestaan vaikuttaisi haitallisesti lopulliseen puhdistustulokseen.

Asianmukainen viesti alkaa vilkkuva näytöllä, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

• TYHJENNYS

Tyhjennystoiminto mahdollistaa veden tyhjentämisen säiliön puhtaana pitämiseksi. Laitteen optimaalisen käytön takaamiseksi on suositeltavaa suorittaa tyhjennys aina kun uunia on käytetty höyryjaksolla. Kun "Tyhjennys"-toiminto on

valittu, paina □ ja noudata annettuja ohjeita: Avaa luukku ja aseta suuri astia paneelin oikeassa alakulmassa olevaan tyhjennyssuuttimen alle. Kun tyhjennys alkaa, anna astian olla paikoillaan, kunnes toimenpide on suoritettu. Täydellä kuormituksella suoritettavan tyhjennyksen keskimääräinen kesto on noin kolme

minuuttia. Tarvittaessa tyhjennysprosessi voidaan keskeyttää painamalla TAKAISIN- tai PYSÄYTYS-painiketta (jos esimerkiksi kannu on jo täynnä vettä tyhjennysprosessin puolivälissä).

Astian tilavuuden tulee olla vähintään 2 litraa.

Huoma: veden kylmyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 4 tuntia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tämän odotusajan aikana näytöllä lukee teksti "VESI ON KUUMAA - ODOTA".

• KALKINPOISTO

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto

mahdolistaa säiliön ja höyrypiirin pitämisen parhaassa mahdolisessa kunnossa.

Näytöllä näkyy viesti <POISTA KALKKI>, joka muistuttaa tämän toiminnon säännöllisestä suorittamisesta.

Kalkinpoisto tulee tarpeelliseksi kun on suoritettu tietty määrä höyrykypsennysjaksoja tai höyryboileri on toiminut tietyn tuntimäärän viimeisen kalkinpoistojakson jälkeen (ks. alla oleva taulukko).

"POISTA KALKKI" VIESTI tulee näkyviin kun	MITÄ TEHDÄ
15 höyrykypsennysjaksoa 22 tuntia höyrykypsennystä	Kalkinpoistoa suositellaan
20 höyrykypsennysjaksoa	Ei ole mahdolista suorittaa höyrytysjakso ennen kuin kalkinpoistojakso on suoritettu
30 tuntia höyrykypsennystä	

Kalkinpoistotoiminto voidaan suorittaa myös aina kun käyttäjä haluaa puhdistaa säiliön ja sisäisen höyrypiirin tarkemmin.

Koko toiminnon keskimääräinen kesto on noin 180 minuuttia.

Kun toiminto on käynnistetty, noudata näytöllä näkyviä ohjeita.

Huomaa: Toiminto voidaan keskeyttää, mutta jos se peruuutetaan missä tahansa vaiheessa, koko kalkinpoistojakso on toistettava alusta alkaen.

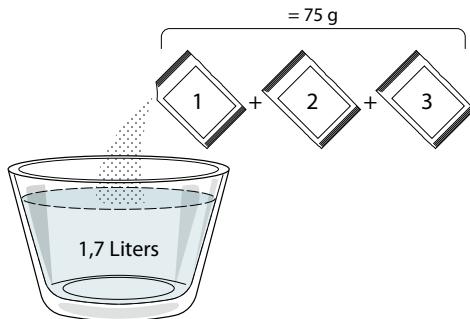
» VAIHE 1: TYHJENNYS (kork. 3 min.)

Kun näytöllä lukee <ASETA ASTIA NOKAN ALLE>, suorita tyhjennys kyseisessä Tyhjennys-kappaleessa kuvatulla tavalla.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdolista suorittaa tästä toimenpidettä ennen kuin 4 tuntia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytetty virtaan). Tämän odotusajan aikana näytöllä lukee teksti "VESI ON KUUMAA - ODOTA". Astian tilavuuden tulee olla vähintään 2 litraa.

» VAIHE 2: KALKINPOISTO (~120 MIN.)

Kun näytöllä lukee <LISÄÄ 1.7 L LIUOSTA>, kaada kalkinpoistoliuos laatikkoon. Valmista kalkinpoistoliuos lisäämällä **3 pussia** (vastaan 75 grammaa) erityistä Oven WPRO* -kalkinpoistoinetta **1,7 litraan** juomakelpoista, huoneenlämpöistä vettä.



Kun kalkinpoistoliuos on kaadettu laatikkoon, aloita varsinaisen kalkinpoistoprosessi painamalla ▶. Kalkinpoistovaiheen aikana ei ole tarpeen oleskella laitteent edessä. Jokaisen vaiheen loputtua kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee ohje seuraavan vaiheen suorittamisesta.

» VAIHE 3: TYHJENNYS (kork. 3 min.)

Kun näytöllä lukee <ASETA ASTIA NOKAN ALLE>, suorita tyhjennys kyseisessä Tyhjennys-kappaleessa kuvatulla tavalla.

» VAIHE 4: HUUHTELU (~20 min.)

Jotta säiliö ja höyrypiiri voidaan puhdistaa, laitteelle on suoritettava huuhtelujakso.

Kun näytöllä näkyy <LISÄÄ VESI HUUHTELUA VARTEN>, kaada juomakelpoista vettä laatikkoon, kunnes näytöllä lukee "TÄYSITANKKI", ja paina sitten ▶ ensimmäisen huuhtelun aloittamiseksi.

- » **VAIHE 5: TYHJENNYS (kork. 3 min.)**
- » **VAIHE 6: HUUHTELU (~20 MIN.)**
- » **VAIHE 7: TYHJENNYS (kork. 3 min.)**
- » **VAIHE 8: HUUHTELU (~20 MIN.)**
- » **VAIHE 9: TYHJENNYS (kork. 3 min.)**

Viimeisen tyhjennystoimenpiteen jälkeen vie kalkinpoisto loppuun painamalla OK. Kun kalkinpoistoprosessi on viety loppuun, on mahdolista käyttää kaikkia höyrytoimintoja.

*Suosittelemme käyttämään kunnossapitoon ammattimaista WPRO-kalkinpoistoinetta, jotta uunin höyrytoiminto toimisi parhaalla mahdolisella tavalla. Noudata pakkauksen käyttöohjeita. Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katso sivustolta www.whirlpool.eu

Whirlpool ei ole vastuussa mistään mahdolisista vaurioista, jotka johtuvat muiden markkinoilla olevien puhdistustuotteiden käytämisestä.

. AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Ennen toiminnon aktivoimista on varmistettava, että uuni on sammutettu, minkä jälkeen painetaan + tai - : Näytöllä vilkkuu kuvake ⏲ .

Aseta tarvittavan ajan pituus painamalla + - tai - -painikkeita ja aktivoi sitten ajastin painamalla ✓ .



Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänneisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tästä koskeva ilmoitus.

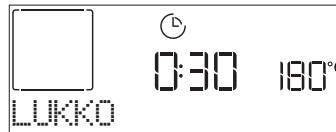
Huomaa: Ajastin ei kytke päälle mitään kypsennysjaksoja. Muuta ajastimeen asetettua aikaa painamalla + tai -. Painikkeen ⏲ tai ⏳ painaminen sammuttaa ajastimen milloin tahansa.

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon. Käynnistä uuni painamalla ⏲ ja valitse sitten haluamasi toiminto. Kun toiminto on käynnistynyt, ajastin jatkaa lähtölaskentaa itsenäisesti, puuttumatta itse toimintaan.

Huomaa: Tämän vaiheen aikana ei ole mahdolista nähdä ajastinta (näkyy vain kuvake ⏲), joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastimen näyttö palautetaan pysäytämällä parhaillaan aktiivisena oleva toiminto painamalla ⏲ .

. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla ⏲ ja pitämällä sitä painettuna vähintään viiden sekunnin ajan. Toimi samoin näppäimistölukon avaamiseksi.



Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussystä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla ⏲ .

RUOKALUOKAT		SUOSITELTU MÄÄRÄ	KÄÄNTÄMINEN (suhteessa kypsenysaikaan)	TASO JA VARUSTEET	
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	2 3	
MEAT (LIHA)	Pihvi-paistettu	Paistit (kypsystaso 0)	0,6 - 2 kg	-	
		Hampurilaiset (kypsystaso 0)	1,5 - 3 cm	3/5	
KALA	Porsas-paistettu	Paistit	0,6 - 2,5 kg	-	
		Makkarat & nakit	1,5 - 4 cm	2/3	
VIHANNEKSET	Kana-paistettu	Kokonainen	0,6 - 3 kg	-	
		Filee/rintapala	1 - 5 cm	2/3	
VIIKKOKSIT	Kebabit	yksi ritilä	1/2	5 4	
	Fileet	0,5 - 3 (cm)	-	3 2	
KAKUT & LEIVONNAISET	Vihannekset-paistetut	Fileet-pakastetut	0,5 - 3 (cm)	-	
		Perunat	0,5 - 1,5 kg	-	
PIIRÄT	Vihannekset-gratinoidut	Vihannekset-täytetyt	0,1 - 0,5 kg kuka	-	
		Vihannekset-paistetut	0,5 - 1,5 kg	-	
LEIPÄ	Täytetyt kakut & piirakat	Perunat	yksi pelti	-	
		Tomaatit	yksi pelti	-	
PIZZA	Kakkujen kohotus uunipellillä	Paprikat	yksi pelti	-	
		Parsakaali	yksi pelti	-	
PIIRÄT	Täytetyt kakut & piirakat	Kukkakaalit	yksi pelti	-	
		Muut	yksi pelti	-	
LEIPÄ	Kakkujen kohotus uunipellillä	Sokerikakku	0,5 - 1,2 kg	-	
	Täytetyt kakut & piirakat	Pikkuleivät	0,2 - 0,6 kg	-	
PIIRÄT		Tuulihatut	yksi pelti	-	
		Torttu	0,4 - 1,6 kg	-	
PIIRÄT	Täytetyt kakut & piirakat	Struudeli	0,4 - 1,6 kg	-	
		Hedelmillä täytetty piirakka	0,5 - 2 kg	-	
PIIRÄT	-	0,8 - 1,2 kg	-	2	
	Sämpylät ☺	60 - 150 g kuka	-	3	
PIIRÄT	Limppu uunipellillä ☺	400 - 600 g kuka	-	2	
	Iso leipä ☺	0,7 - 2,0 kg	-	2	
PIIRÄT	Patongit ☺	200 - 300 g kuka	-	3	
	Ohut	pyöreä - vuoka	-	2	
PIIRÄT	Paksu	pyöreä - vuoka	-	2	
	Pakaste	1 - 4 kerrosta	-	2	
VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti tai kakkuvuoka ritilän päällä	Uunipannu / leivinpelti tai ritilällä	Uunipannu / leivinpelti	
				Uunipannu, jossa 500 ml vettä	



KIERTOILMA + HÖYRYTYS -KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	HÖYRYTASO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	RITILÄ JA VARUSTEET
Murokekset / Pikkuleivät	MATALA	Kyllä	140 - 150	35 - 55	3
Pieni kakku / Muffinit	MATALA	Kyllä	160 - 170	30 - 40	3
Kohoavat kakut	MATALA	Kyllä	170 - 180	40 - 60	2
Sokerikakku	MATALA	Kyllä	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	MATALA	Kyllä	200 - 220	20 - 40	3
Leipä, limppu	MATALA	Kyllä	170 - 180	70 - 100	3
Pieni leipä	MATALA	Kyllä	200 - 220	30 - 50	3
Patonki	MATALA	Kyllä	200 - 220	30 - 50	3
Uunissa paistetut perunat	KESKI	Kyllä	200 - 220	50 - 70	3
Vasikka / Naudanliha / Sika 1 kg	KESKI	Kyllä	180 - 200	60 - 100	3
Vasikka / Naudanliha/ Porsas (palat)	KESKI	Kyllä	160 - 180	60-80	3
Raaka paahtopaisti 1 kg	KESKI	Kyllä	200 - 220	40 - 50	3
Raaka paahtopaisti 2 kg	KESKI	Kyllä	200	55 - 65	3
Lampaankoipi	KESKI	Kyllä	180 - 200	65 - 75	3
Porsaan potkapata	KESKI	Kyllä	160 - 180	85 - 100	3
Broileri / helmikana / ankka 1–1,5 kg	KESKI	Kyllä	200 - 220	50 - 70	3
Broileri / helmikana / ankka (palat)	KESKI	Kyllä	200 - 220	55 - 65	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	KESKI	Kyllä	180 - 200	25 - 40	3
Kalafilee	KORKEA	Kyllä	180 - 200	15 - 30	3

VARUSTEET

Ritila

 Uunipelti tai kakkuvuoka
ritilän päällä

 Uunipannu / leivinpelti
taa ritillällä

Uunipannu / leivinpelti

 Uunipannu, jossa
500 ml vettä

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	RITILÄ JA VARUSTEET
Nostatetut kakut / Sokerikakku		Kyllä	170	30 - 50	
		Kyllä	160	30 - 50	
		Kyllä	160	30 - 50	
Täytetyt kakut (juustokakku, struuudeli, omenapiiras)		Kyllä	160 – 200	30 - 85	
		Kyllä	160 – 200	35 - 90	
		Kyllä	150	20 - 40	
Pikkuleivät / Murokeksit		Kyllä	140	30 - 50	
		Kyllä	140	30 - 50	
		Kyllä	135	40 - 60	
Pienet kakut / Muffinssit		Kyllä	170	20 - 40	
		Kyllä	150	30 - 50	
		Kyllä	150	40 - 60	
Tuulihatut		Kyllä	180 - 200	30 - 40	
		Kyllä	180 - 190	35 - 45	
		Kyllä	180 - 190	35 - 45 *	
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	
		Kyllä	90	130 - 150	
		Kyllä	90	140 - 160 *	
Pizza / Leipä / Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	
		Kyllä	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	220 - 240	25 - 50 *	
		Kyllä	250	10 - 15	
Pakastepizza		Kyllä	250	10 - 20	
		Kyllä	220 - 240	15 - 30	
		Kyllä	180 - 190	45 - 55	
Suolaiset piiraat (kasvispiiraat, Piiraat)		Kyllä	180 - 190	45 - 60	
		Kyllä	180 - 190	45 - 70 *	
		Kyllä	190 - 200	20 - 30	
Vannikkeet/voitaikinapasteijat		Kyllä	180 - 190	20 - 40	
		Kyllä	180 - 190	20 - 40 *	

TOIMINNOT



Perinteinen



Kiertotalma



Konvektiooninen



Grilli



Turbogrilli



Maxi Cooking



Cook 4



ECO-kiertotalma

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	RITILÄ JA VARUSTEET
Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 - 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		-	170	110 - 150	2
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 130	2
Uunissa/"paketissa" paistettu kala (fileet, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 60	2
Paahtoleipä		-	3 (korkea)	3 - 6	5
Kalafileet / viipaleet		-	2 (keski)	20 - 30 **	4 3
Makkarat / lihavartaat / grillikylki / jauhelihapihvit		-	2 - 3 (keski – korkea)	15 - 30 **	5 4
Paistettu kana 1 - 1,3 kg		-	2 (keski)	55 - 70 ***	2 1
Lampaan reisi/potka		-	2 (keski)	60 - 90 ***	3
Uunissa paistetut perunat		-	2 (keski)	35 - 55 ***	3
Vihannesgratiini		-	3 (korkea)	10 - 25	3
Pikkuleivät		Pikkuleivät	Kyllä	135	5 4 3 1
Marjapiirakat		Marjapiirakat	Kyllä	170	5 4 3 1
Pyöreät pizzat		Pizza	Kyllä	210	5 4 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmäpiirakka (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / paloiteltu liha (taso 1)		Valikko	Kyllä	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 100 *	4 1
Kala & Vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 *	4 1
Täytetyt paistit		-	200	80 - 120 *	3
Paloiteltu liha (kani, kana, lammast)		-	200	50 - 100 *	3

* Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista miettymyksistä riippuen.

** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

*** Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille.

Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu).

Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määristä ja käytettävien varusteiden tyyppistä.

Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin.

Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistojat ovat hieman pidempiä.

VARUSTEET	Ritila	Uunipelti tai kakkuvuoka ritilan päällä	Uunipannu / leivinpelti tai ritilällä	Uunipannu / leivinpelti	Uunipannu, jossa 500 ml vettä
-----------	--------	--	--	-------------------------	----------------------------------

PUHDISTUS JA HUOLTO

Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.
Älä käytä höyrypesuria.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/ syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä. Uuni on kytettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyyppisten huoltotöiden aloittamista.

ULKOPINNAT

. Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos jotakin tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

Anna uunin jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmän; näin saat pois ruoasta jääneet tahrat ja roiskeet. Kuivaa runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsenyksestä syntynyt kosteus antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

- . Aktivoi "Smart Clean"-toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.
- . Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- . Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

LAMPUN VAIHTAMINEN

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Irrota hyllykkööhjaimet.
3. Poista lampun suojuks.
4. Vaihda lamppu.
5. Laita lampun suojuks takaisin ja työnnä sitä seinään pään, kunnes se napsahtaa paikalleen.
6. Laita hyllykkööhjaimet takaisin paikoilleen.
7. Kytke uuni sähköverkkoon.

VARUSTEET

Huuhtelee varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintaililla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähheet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

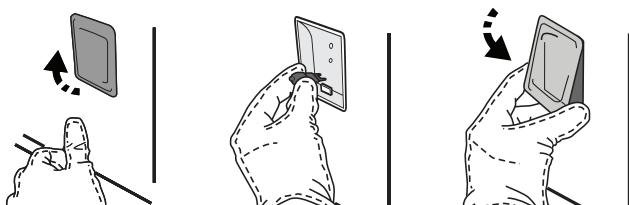
BOILERI

Jotta varmistetaan uunin paras mahdollinen toiminta ja vältetään kalkkijäämien muodostuminen ajan kanssa, suosittelemme käyttämään tyhjennys- ja kalkinpoistotoimintoja säädöllisesti.

Jos "Kiertoilma + Höyry"-toimintoa ei ole käytetty pitkään aikaan, on kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täytämällä säiliö kokonaan.

Huomaa: Käytä ainoastaan halogenilamppuja, 20-40 W/230 ~ V tyyppi G9, T300°C. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

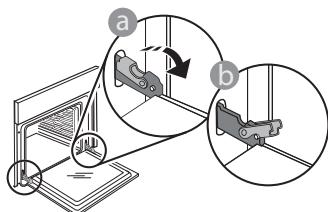
- Jos käytetään halogenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojuks on asetettu takaisin paikalleen.



Tämä tuote sisältää energiateholuokan G valolähteet.

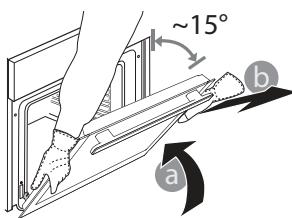
LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



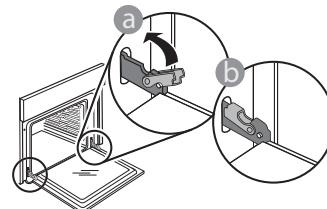
2. Sulje luukku niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä.

Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen sen pehmeälle pinnalle.

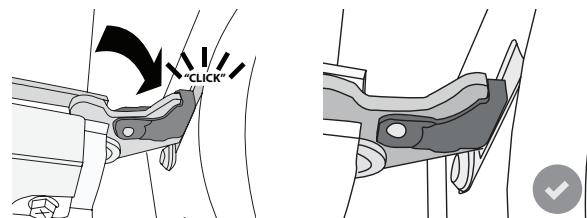


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.



Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



5. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos se ei ole oikeassa asennossa, toista edelliset vaiheet: Luukku saattaa vahingoittua, jos se ei toimi kunnolla.

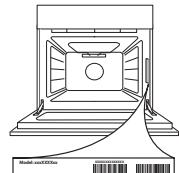
VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunitoim. Vika	Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut. Yritä suorittaa "TEH.ASE. PALAU.", jonka voi valita "ASETUKSET"-valikosta. Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.
Uuni ei kuumene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Siirry "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Valo sammuu.	"ECO"-tila on "Päällä".	Siirry "ECO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Kodin sähköteho sammuu.	Vääärä tehoasetus.	Varmista, että kotisi verkon arvo on vähintään yli 3 kW. Jos näin ei ole, laske teho 13 ampeeriin. Mene "TEHO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "MATALA".



Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Verkkosivustolta docs.whirlpool.eu
- Käyttämällä QR-koodia
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



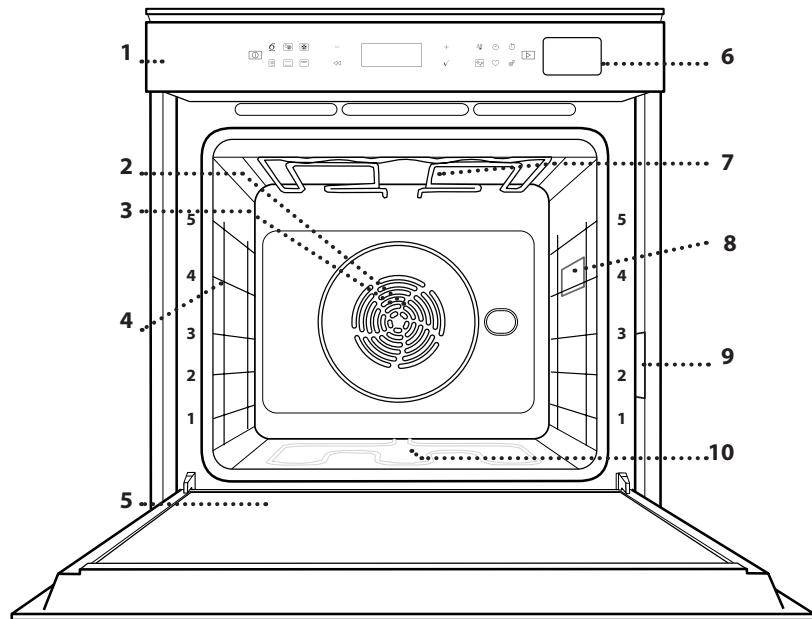

**KÖSZÖNÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTÁ**

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez,
kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:
www.whirlpool.eu/register



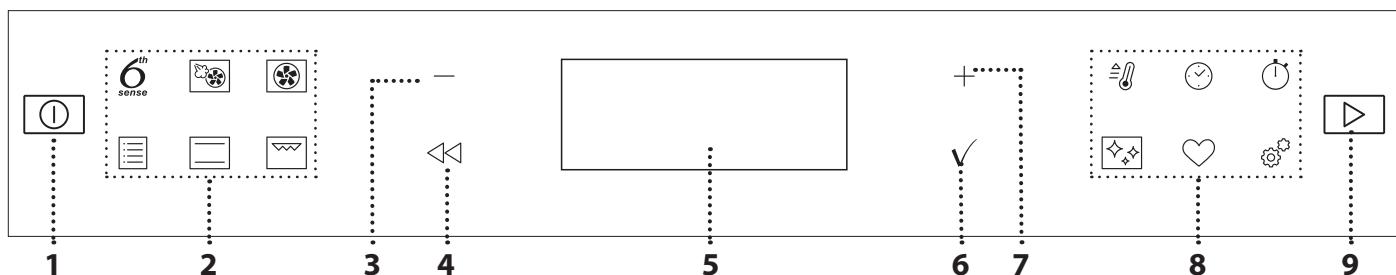
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.**

A TERMÉK BEMUTATÁSA



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem
(nem látható)
4. Polctartó sínek
(a szint a sütő elején
látható)
5. Ajtó
6. Vízbetöltő fiók
7. Felső fűtőelem/grill
8. Világítás
9. Azonosító lemez
(ne távolítsa el)
10. Alsó fűtőelem
(nem látható)

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



1. BE / KI

A sütő be- és kikapcsolása vagy funkciók leállítása.

2. FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE

A funkciók és a menü gyors elérése.

3. MÍNUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a funkcióhoz tartozó beállítások vagy értékek csökkentése.

4. VISSZA

Visszatérés az előző menübe. A beállítások módosítása sütés közben.

5. KIJELZŐ

6. JÓVÁHAGYÁS

A kiválasztott funkció vagy érték jóváhagyása.

7. PLUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a funkcióhoz tartozó beállítások vagy értékek növelése.

8. OPCIÓK/FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE

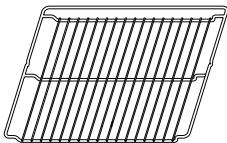
Funkciók, időtartamok, beállítások és kedvencek gyors elérése.

9. START

Funkció indítására szolgál a megadott vagy a gyári beállításokkal.

TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



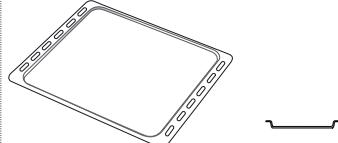
Étel sütésére szolgál, illetve tepsi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



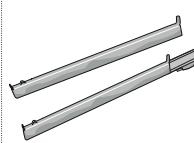
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőracs alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szagt összegyűjtésére.

SÜTŐTEPSI



Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sültek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

* Kizárolag bizonyos típusok esetén

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Tegye be a sütőracsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a racs felfelé hajló vége valóban felfele álljon.

Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcat és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőracsokhoz hasonló módon.

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.

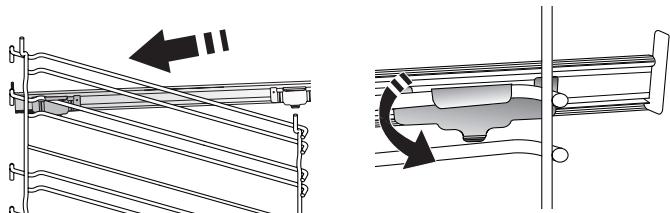
A polcvezető sínek visszaszereléséhez először a felső helyükre szerelje őket vissza. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbé, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)

Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről.

Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhöz, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig.

Engedje le a helyére a másik kapcsot. A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnel. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.



Megjegyzés: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

FUNKCIÓK

6th SENSE

sense Ez lehetővé teszi bármilyen típusú étel teljesen automatikus elkészítését (lasagne, hús, hal, zöldségek, sütemények, sós sütemények, kenyér, pizza).

A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

HŐLÉGBEFÚVÁS + GÖZ

 A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szoftosak maradnak. A legjobb sütési eredmény érdekében javasoljuk, hogy MAGAS gőzsintet válasszon hal, KÖZEPES szintet hús és ALACSONY szintet kenyér és desszertek sütéséhez.

HŐLÉGBEFÚVÁS

 Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát.

HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Hús vagy töltött torták sütéséhez egyszerre csak egy szinten.

COOK 4 FUNKCIÓK

Ez akkor hasznos, ha egyszerre 4 szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszket, tortákat, kerek pizzát (akár fagyaszottan) sütni, vagy akár egy teljes menüt elkészíteni egyszerre. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében.

TURBO GRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsögöző húslé és szaff összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcat a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

FAGY. TÉSZTA

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyaszott késztelek 5 különböző kategoriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.

SPECIÁLIS FUNKCIÓK

» XXL HÚSSÜTÉS

Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy minden oldala egyenletesen tudjon pirulni. A túlzott kiszáradás megelőzése érdekében érdemes néha meglocsolni a húst.

» KELESZTÉS

Sós vagy édes térszták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

» KIOLVASZTÁS

Az ételek gyorsabb kiolvasztása. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt a csomagolásban, hogy ne száradjon ki a külseje.

» MELEGENTARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

» ECO HŐLÉGBEFÚVÁS

Töltött sültek és húsfilék egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az energiahatékony ECO ciklus használata alatt a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

» ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

» GRILL

 Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpírítás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsögöző húslé és szaff összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcat a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

» GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.

» IDŐZÍTŐK

A funkcióhoz tartozó időtartamok módosítása.

» PERCSZÁMLÁLÓ

Időmérés funkció bekapsolása nélkül.

» TISZTÍTÁS

• SMART CLEAN

A speciális, alacsony hőmérsékletű tisztítási ciklus során kibocsátott gőz megkönnyíti a szennyeződés és az ételmaradékok eltávolítását. Öntsön 200 ml csapvizet a sütő aljára, és csak akkor indítsa el a ciklust, ha a sütő teljesen kihúlt.

• LEERESZTÉS

A forralóban maradt víz automatikus leeresztése arra az esetre, ha a készüléket előreláthatóan egy ideig nem fogják használni.

• VÍZKÖMENTESÍTÉS

A vízkörerakódások eltávolítása a forralóból. Javasoljuk, hogy ezt a funkciót rendszeres időközönként használja. Ha nem így tesz, a kijelzőn emlékeztető jelzés jelenik meg.



BEÁLLÍTÁSOK

A sütő beállításainak módosítása.

Ha az „ECO” üzemmód aktív, energiatakarékkossági okokból a kijelző fényereje csökken, és a világítás 1 perc elteltével kikapcsol. Automatikusan visszakapcsol bármely gomb megnyomásakor.

Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. Az

üzemmód kikapcsolásához lépj a „DEMO” menüpontra a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.

A „GYÁRI ÉRTÉKEK” lehetőség kiválasztásakor a készülék kikapcsol, és visszatér az első használatkor érvényes beállításokhoz. minden beállítás törlődik.



KEDVENC

Itt tárolható a 10 kedvenc funkció.

ELSŐ HASZNÁLAT

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt: a kijelzőn az „English” beállítás látható.

1. English

A + és — gombokkal lépkedhet a választható nyelvek listájában. Válassza ki a kívánt nyelvet, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: A nyelv bármikor módosítható a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben lévő „NYELV” lehetőségnél. Ehhez nyomja meg a ⌂ gombot.

2. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13).

15

TELJESÍTMÉNY

Forgassa el a beállítógombot, és válassza a 16 „Magas” vagy a 13 „Alacsony” lehetőséget, majd a jóváhagyáshoz nyomja meg a ✓ gombot.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Kapcsolja be a sütőt a ☰ gombbal: a kijelzőn az utoljára használt elsődleges funkció vagy a főmenü látható.

A funkciók kiválasztásához nyomja meg az egyik elsődleges funkcióhoz tartozó szimbólumot, vagy léptessen a menüben: A menüből úgy választhat ki egy elemet (a kijelzőn az első elérhető elem látszik), hogy megnyomja a + vagy a — gombot a kívánt opció kiválasztásához, majd nyomja meg a ✓ gombot a megerősítéshez.

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja annak beállításait. A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások. A << gombbal módosítható az előző beállítás.

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A teljesítmény kiválasztása után be kell állítania a pontos időt: A kijelzőn villog az órát jelző két számjegy.

12:00

ÓRA

Állítsa be az órát a + és — gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot: A kijelzőn villog a perceket jelző két számjegy. Állítsa be a perct a + és — gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Hosszabb áramkimaradás után újra be kell állítani a pontos időt. Válassza az „ÓRA” lehetőséget a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben. Ehhez nyomja meg a ⌂ gombot

4. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsőből. Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeverés funkció (pl. „Hőlégbefűvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.

Megjegyzés: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

HÖMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT / PÁROLÁSI SZINT



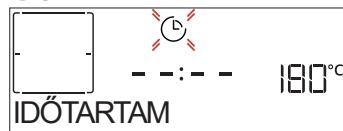
Ha az érték villog a kijelzőn, módosításához használja a + és — gombokat, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz. Ezután továbbléphet a következő beállításokra (ha vannak).

A grillfokozat is beállítható: A grillezéshez meghatározott áramerősségi szintek tartoznak: 3 (magas), 2 (közepes), 1 (alacsony).

A „Hőlégbefűvás + góz” funkció esetén a következő gózmennyiségek közül választhat: 1 (alacsony), 2 (közepes), 3 (magas).

Megjegyzés: A funkció bekapcsolása után a hőmérséklet/grillfokozat a + és - gombokkal módosítható.

IDŐTARTAM



Ha a szimbólum villog a kijelzőn, állítsa be a kívánt sütési időt a + és - gombokkal, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz. Ha végig felügyeleti kíványa a sütést (időzítés használata nélkül), nem kell beállítania a sütési időt: Nyomja meg a vagy gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Ennél az üzemmódnál nem állítható be késleltetett indítás.

Megjegyzés: A beállított sütési idő módosítható a sütés közben a gombbal: a módosításhoz használja a + és - gombokat, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

BEFEJEZÉSI IDŐ (KÉSLELTETETT INDÍTÁS)

Miután beállította a sütési időt, számos funkciónál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt. A kijelzőn látható a befejezési idő, és az szimbólum villog.



A + és - gombokkal állítsa be, mikor érjen véget a sütés, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz és a funkció bekapcsolásához. Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letélik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.

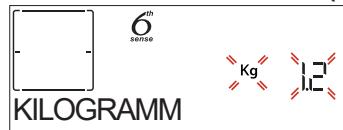
Megjegyzés: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál. A várakozási idő alatt a + és - gombokkal módosítható a beállított befejezési idő, illetve a gombbal módosíthatók az egyéb beállítások. Az gomb megnyomásakor megtérülhető a befejezési idő és az időtartam.

.6th SENSE

Ezekkel a funkcióval automatikusan beállítható az elérhető ételek sütéséhez optimális üzemmód, hőmérséklet és időtartam.

Szükség esetén az optimális eredmény érdekében adja meg az étel jellemzőit.

SÚLY / MAGASSÁG / PIZZA (KEREK-TÁLCA-RÉTEGEK)



A funkció megfelelő beállításához kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat: ha a készülék jelez, a + és - gombokkal állítsa be a kívánt értéket, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

ÁLLAPOT / PIRITÁS

Bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható az étel készültségi állapota.



Ha a készülék jelez, a + és - gombokkal állítsa be a kívánt fokozatot a véres (-1) és az átsütött (+1) szintek között. Nyomja

meg a vagy gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Hasonló módon, ahol lehetséges, bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható a pirítási fokozat alacsony (-1) és magas (1) között.

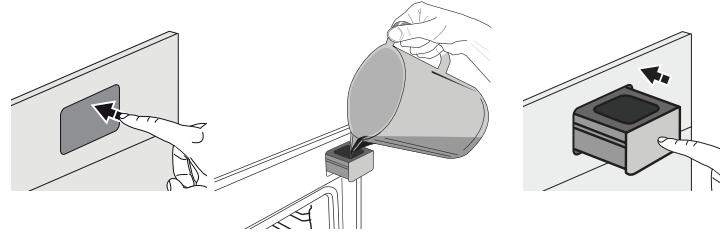
. FŐZÉS GÖZZEL

A „Hőlégbefúvás + Gőz” funkció vagy a számos speciális 6th Sense Recept egyikének kiválasztásával a gőz használatának köszönhetően bármilyen típusú étel elkészíthető.

A gőz gyorsabban és egyenletesebben járja át az ételt az alsó+felső sütésre jellemző forró levegőhöz képest: ez csökkenti a sütési időt, megőrzi az étel értékes tápanyagait, és biztosítja, hogy minden receptjével kiváló, igazán ízletes eredményt érhessen el.

A gőzpárolás teljes időtartama alatt zárva kell tartani az ajtót.

Ha gőzpárolással folytatná a sütést, töltse fel a sütő belséjében található tartályt a vezérlőpanelen lévő fiók használatával. Amikor a kijelzőn megjelenik a „VÍZ HOZZÁADÁSA” vagy a „TARTÁLY FELTÖLT.” jelzés, enyhén benyomva nyissa ki a fiókot. Lassan töltön bele cspavizet, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „MEGTELT” felirat. A tartály maximális ürtartalma kb. 1,5 liter.



Víz hozzáadása csak akkor szükséges, ha a tartály feltöltése nem elég a párolás befejezéséig.

Kerülje a tartály feltöltését, miközben a sütő kikapcsolt állapotban van, illetve amíg a kijelzőn ilyen üzenet meg nem jelenik.

3. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

Ha az alaptelmezett beállítások megfelelők, vagy megadta a kívánt beállításokat, nyomja meg a gombot a funkció bekapcsolásához.

Ha a késleltetés ideje alatt megnyomja a gombot, a sütő azonnal elindítja a funkciót.

Megjegyzés: A funkció kiválasztása után a kijelzőn megjelenik az ahoz javasolt optimális szint.

A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a gombbal.

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. A gombbal lépj vissza az előző képernyőre, és válasszon másik funkciót, vagy várja meg, amíg a sütő teljesen lehűl.

4. ELŐMELEGÍTÉS

Bizonyos funkcióknál a sütő előmelegíthető: A funkció indításakor a kijelző jelzi, hogy az előmelegítés folyamatban van.



A szakasz végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott „ÉTEL HOZZAADÁSA” hőmérsékletet.

Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést.

Megjegyzés: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várktól. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel.

A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz. A sütő kívánt hőmérséklete bármikor módosítható a + és -

gombokkal.

5. SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE / ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Az ajtó nyitásakor a sütés ideiglenesen leáll (ehhez a készülék kikapcsolja a fűtőelemeket).

A sütés folytatásához csukja be az ajtót.

Egyes 6th Sense funkcióknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben.



Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Nyissa ki az ajtót, hajtsa végre a kijelzőn látható műveletet, majd csukja be az ajtót és folytassa a sütést. Hasonló módon, a sütési idő 10%-ával a sütés befejezése előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

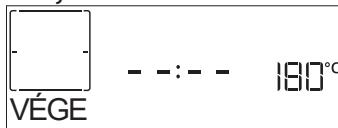


Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a végrehajtandó művelet. Ellenőrizze az ételt, csukja be az ajtót, és folytassa a sütést.

Megjegyzés: A műveletek kihagyásához nyomja meg a ▶ gombot. Ellenkező esetben, ha egy bizonyos ideig nem hajt végre műveletet, a sütés folytatódik.

6. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



A sütés manuális (időzítés nélküli) üzemmódban történő folytatásához nyomja meg a ▶ gombot. Ha növelni kívánja a sütési időt, nyomja meg a + gombot az új időtartam megadásához. A sütési beállítások minden esetben változatlanok maradnak.

Miután kivette az ételt, hagyja a sütőt kihűlni zárt ajtóval.

PIRITÁS

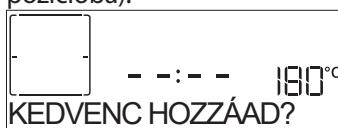
A sütő egyes funkciói lehetővé teszik az étel felületének megpirítását a grill aktiválása révén a sütés befejezését követően.



Ha a kijelzőn megjelenik a vonatkozó üzenet, szükség esetén nyomja meg a ✓ gombot az 5 perces pirítási ciklus elindításához. A funkció bármikor leállítható a ⏹ gombbal, ami kikapcsolja a sütőt.

KEDVENC

A sütés végeztével a kijelzőn megjelenik a kérdés, hogy kívánja-e menteni a funkciót a kedvencek listájára (1–10. pozícióba).



Ha kedvencként kíván elmenteni egy funkciót, és tárolni szeretné az aktuális beállításokat későbbi használatra, nyomja

meg a ✓ gombot; ha nem kíván elni a lehetőséggel, nyomja meg a ✕ gombot.

A ✓ gomb megnyomása után válassza ki a pozíciót a + és — gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Ha a memória megtelt, vagy a választott pozíció már foglalt, a sütő rárérdez, hogy felülírja-e a korábban mentett funkciót.

A mentett funkciók későbbi előhívásához nyomja meg a ❤ gombot: a kijelzőn megjelenik a kedvenc funkciók listája.



Válassza ki a funkciót a + és — gombokkal, hagyja jóvá a beállítást a ✓ gombbal, majd nyomja meg a ▶ gombot a bekapcsoláshoz.

TISZTÍTÁS

• SMARTCLEAN

Nyomja meg a ☰ gombot: a „Smart Clean” üzenet látható a kijelzőn.



A funkció bekapcsolásához nyomja meg a ▶ gombot: a kijelzőn látható figyelmeztetések jelzik, milyen műveletek szükségesek a legjobb tisztítási eredményhez: Kövesse az utasításokat. Ha kész, nyomja meg a ✓ gombot. Ha az összes lépést végrehajtotta, a megfelelő időben nyomja meg a ▶ gombot a tisztítási program bekapcsolásához.

Megjegyzés: A tisztítási ciklus ideje alatt lehetőleg ne nyissa ki a sütő ajtaját, mert ekkor vízgőz távozhat, ami hátrányosan befolyásolja a végős tisztítási eredményt.

A ciklus befejezésekor egy ennek megfelelő üzenet kezd villogni a kijelzőn. Hagya kihűlni a sütőt, majd egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki és száritsa meg a belső felületeket.

• LEERESZTÉS

A leeresztés funkcióval leengedhető a víz, így elkerülhető, hogy állott víz maradjon a tartályban. A készülék optimális használata érdekében javasoljuk, hogy minden esetben végezze el a leeresztést, miután a sütő gózolási programját használta.



A „Leeresztés” funkció kiválasztása után nyomja meg a ▶ gombot, és hajtsa végre a következő műveleteket: Nyissa ki az ajtót, és helyezzen egy nagy edényt a leeresztő kifolyó alá, a panel jobb alsó részénél. Ha elkezdte a leeresztést, tartsa az edényt a helyén a művelet befejezéséig. A teljes leeresztés átlagos időtartama körülbelül hárrom perc.

Szükség esetén a leeresztési folyamatat a VISSZA vagy STOP gombokkal szünetelhető (például, ha a tartály megtelik vízzel a leeresztési folyamat közben).

Az edény legalább 2 literes legyen.

Ne feleje: annak érdekében, hogy a víz mindenkorban hideg legyen, ez a művelet csak akkor végezhető el, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 4 óra eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: „A VÍZ FORRÓ – KIS TÜRELMET”.

• VÍZKÖMENTESÍTÉS

E speciális funkció rendszeres lefuttatásával biztosítható a tartály és a gózölőrendszer kiváló állapota.

A kijelzőn megjelenő <VÍZKÖMENTESÍTSEN> üzenet figyelmeztet arra, hogy rendszeresen végezze el a műveletet. A vízkömentesítési figyelmeztetés az utolsó vízkömentesítési program óta lefuttatott gózpárolási programok száma vagy a gózforróló üzemről függvényében kapcsol be (lásd a lenti táblázatot).

„VÍZKÖMENTESÍTSEN” ÜZENET látható	TEENDŐ
15 gózpárolási ciklus	Vízkömentesítés javasolt
22 órányi gózpárolás	
20 gózpárolási ciklus	Gózölési program csak a vízkömentesítési ciklus lefuttatása után indítható
30 órányi gózpárolás	

Emellett a vízkömentesítés tetszés szerint bármikor elindítható, ha a felhasználó alaposabban ki kívánja tisztítani a tartályt és a belső gózölőrendszert.

A funkció átlagos időtartama kb. 180 perc. A funkció indítása után kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

Ne felejje: A funkció szüneteltethető, de ha bármikor leállítja azt, a teljes vízkömentesítési ciklust az elejtől kell megismételni.

» 1. SZAKASZ: LEERESZTÉS (max. 3 perc)

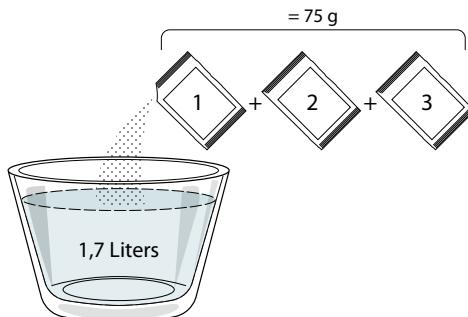
Ha a kijelzőn a <TEGYEN EGY EDÉNYT A KIFOLYÓ ALÁ> üzenet látható, végezze el a leeresztési műveletet a vonatkozó Leeresztés részben jelzettek szerint.

Ne felejje: annak érdekében, hogy a víz mindenkor hűvös legyen, ez a művelet csak akkor végezhető el, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 4 óra eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: „A VÍZ FORRÓ – KIS TÜRELMET”.

Az edény legalább 2 literes legyen.

» 2. SZAKASZ: VÍZKÖMENTESÍTÉS (~120 PERC)

Ha a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ 1,7 L OLDATOT> üzenet látható, öntse a vízkömentesítő oldatot a rekeszbe. Javasoljuk, hogy a vízkömentesítő oldatot a következők szerint készítse el: 3 tasak (azaz 75 g) speciális WPRO* vízkömentesítő sütőhöz, 1,7 liter szobahőmérsékletű ivóvíz.



Miután beöntötte a vízkömentesítő oldatot a rekeszbe, nyomja meg a ▶ gombot a fő vízkömentesítési folyamat indításához. A vízkömentesítési szakaszok elvégzése alatt nem kell a készüléknél várnia. Az egyes szakaszok végét hangjelzés jelzi, és a kijelzőn megjelennek a következő szakaszra vonatkozó utasítások.

» 3. SZAKASZ: LEERESZTÉS (max. 3 perc)

Ha a kijelzőn a <TEGYEN EGY EDÉNYT A KIFOLYÓ ALÁ> üzenet látható, végezze el a leeresztési műveletet a vonatkozó Leeresztés részben jelzettek szerint.

» 4. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (kb. 20 perc)

A tartály és a gózölőrendszer tisztításához öblítési ciklust kell végrehajtani.

Ha a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ VIZET AZ ÖBLÍTÉSHEZ> ÜZENET LÁTHATÓ, öntsön ivóvizet a rekeszbe, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „MEGTELT” üzenet, majd nyomja meg a ▶ gombot az első öblítés indításához.

- » 5. SZAKASZ: LEERESZTÉS (max. 3 perc)
- » 6. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (KB. 20 perc)
- » 7. SZAKASZ: LEERESZTÉS (max. 3 perc)
- » 8. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (KB. 20 perc)
- » 9. SZAKASZ: LEERESZTÉS (max. 3 perc)

Az utolsó leeresztési művelet után nyomja meg az OK gombot a vízkömentesítés befejezéséhez.

A vízkömentesítési folyamat elvégzése után ismét használható az összes gózölési funkció.

*A sütő gózölő funkciójának kiváló hatékonyságú karbantartásához a professzionális WPRO vízkömentesítő javasolt. Kövesse a termék csomagolásán található használati utasításokat. Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges

A Whirlpool nem vállal felelősséget a piacon elérhető más tisztítószerek által okozott bármilyen károkért.

. PERCSZÁMLÁLÓ

Ha a sütő ki van kapcsolva, a kijelzőt időzítőként is használhatja. A funkció bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a sütő ki van-e kapcsolva, majd nyomja meg a + vagy - gombot. A kijelzőn az ⏴ szimbólum villog.

Állítsa be a kívánt időtartamot a + és - gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot az időzítő bekapcsolásához.



Ha a percszámítón beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a vonatkozó jelzés.

Megjegyzés: A percszámító nem aktivál sütési funkciót. Az időzítőn beállított idő a + és - gombokkal módosítható. Az időzítő bármikor kikapcsolható a << vagy a ⏴ gombbal.

A percszámító bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Nyomja meg a ⏴ gombot a sütő bekapcsolásához, majd válassza ki a kívánt funkciót.

A funkció indítása után az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámítást.

Megjegyzés: Ebben a szakaszban a percszámító nem látható (csak az ⏴ szimbólum látható a kijelzőn), a visszaszámítás a háttérben zajlik. A percszámító megjelenítéséhez, azaz az aktív funkció leállításához nyomja meg a ⏴ gombot.

. GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához nyomja meg és tartsa lenyomva legalább öt másodpercig a << gombot. A gombzár ugyanilyen módon feloldható.



Megjegyzés: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható.

Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható a ⏴ gombbal.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK		AJÁNLOTT MENNYISÉG	MEGFORDÍTÁS (a sütési idő ekkora részének elteltekor)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
LASAGNE	-	0,5-3 kg	-	2 3
	Marha-roston	Sült (0 állapot) Hamburger (0 állapot)	0,6-2 kg 1,5-3 cm	- 3/5
HÚS	Sertés-roston	Sült	0,6-2,5 kg	- 3
		Kolbász és virsli	1,5-4 cm	2/3 5 4
HAL	Csirke-sült	Egész	0,6-3 kg	- 2
		Filé és mell	1-5 cm	2/3 5 4
Kebabfélék		egy rács	1/2	5 4
HAL	Filé	0,5-3 (cm)	-	3 2
	Filé-fagyasztott	0,5-3 (cm)	-	3 2
ZÖLDSÉGEK	Zöldség-sült	Burgonya	0,5-1,5 kg	- 3
		Zöldség-töltött	0,1-0,5 kg/db	- 3
SÜTEMÉNYEK		Zöldség-sült	0,5-1,5 kg	- 3
Zöldség-csőben sült	Burgonya	egy tálca	- 3	
	Paradicsom	egy tálca	- 3	
	Paprika	egy tálca	- 3	
	Brokkoli	egy tálca	- 3	
	Karfiol	egy tálca	- 3	
SÓS SÜTEMÉNYEK	Egyéb	egy tálca	- 3	
	Kelt tézttás sütemény formában	Piskóta	0,5-1,2 kg	- 3
	Sütemény, töltött pite	Aprósütemények	0,2-0,6 kg	- 3
		Fánk	egy tálca	- 3
		Torta	0,4-1,6 kg	- 3
		Rétes	0,4-1,6 kg	- 3
		Gyümölcsös pite	0,5-2 kg	- 3
KENYÉR	-	0,8-1,2 kg	- 2	
	Zsemlefélék ☺	60-150 g/db	- 3	
PIZZA	Szendvicskenyér formában ☺	400-600 g/db	- 2	
	Nagy kenyér ☺	0,7-2,0 kg	- 2	
	Baguette ☺	200-300 g/db	- 3	
TARTOZÉKOK	Vékony	kerek tálca	- 2	
	Vastag	kerek tálca	- 2	
	Fagyasztott	1-4 réteg	- 2	

Sütőrács

Sütőepsi

vagy sütőforma
a rácson

Cseppfelfogó tálca /

Sütőepsi vagy sütőepsi a
sütőrácson

Cseppfelfogó tálca /

Sütőepsi

Cseppfelfogó tálca

500 ml vízzel



HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZPÁROLÁSI TÁBLÁZAT

RECEPT	PÁROLÁSI SZINT	ELŐMELEGÍTÉS	HÓMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Keksz / Aprósütemények	ALACSONY	Igen	140-150	35-55	
Kis méretű torta / Muffin	ALACSONY	Igen	160-170	30-40	
Kelt tészták	ALACSONY	Igen	170-180	40-60	
Piskóta	ALACSONY	Igen	160-170	30-40	
Focaccia	ALACSONY	Igen	200-220	20-40	
Kenyér, vekni	ALACSONY	Igen	170 -180	70-100	
Zsemle	ALACSONY	Igen	200-220	30-50	
Bagett	ALACSONY	Igen	200-220	30-50	
Sült burgonya	KÖZEPES	Igen	200-220	50-70	
Borjú / Marha / Sertés 1 kg	KÖZEPES	Igen	180-200	60-100	
Borjú / Marha / Sertés (darabok)	KÖZEPES	Igen	160-180	60-80	
Marhasült angolosan 1 kg	KÖZEPES	Igen	200-220	40-50	
Marhasült angolosan 2 kg	KÖZEPES	Igen	200	55-65	
Báránycomb	KÖZEPES	Igen	180-200	65-75	
Pörkölt sertéscsülök	KÖZEPES	Igen	160-180	85-100	
Csirke / Gyöngytyúk / Kacska 1-1,5 kg	KÖZEPES	Igen	200-220	50-70	
Csirke / Gyöngytyúk / Kacska (darabok)	KÖZEPES	Igen	200-220	55-65	
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)	KÖZEPES	Igen	180-200	25-40	
Halfilé	MAGAS	Igen	180-200	15-30	

TARTOZÉKOK

Sütőrács

 Sütőtepsi vagy sütőforma
a rácon Cseppfelfogó tálca /
Sütőtepsi vagy sütőtepsi a
sütőrácon Cseppfelfogó tálca /
Sütőtepsi Cseppfelfogó tálca
500 ml vízzel

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / piskóták		Igen	170	30 - 50	2
		Igen	160	30 - 50	2
		Igen	160	30 - 50	4 1
Töltött sütemények (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160 - 200	30 - 85	3
		Igen	160 - 200	35 - 90	4 1
Aprósütemény / Keksz		Igen	150	20 - 40	3
		Igen	140	30 - 50	4
		Igen	140	30 - 50	4 1
		Igen	135	40 - 60	5 3 1
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20 - 40	3
		Igen	150	30 - 50	4
		Igen	150	30 - 50	4 1
		Igen	150	40 - 60	5 3 1
Képviselőfánk		Igen	180 - 200	30 - 40	3
		Igen	180 - 190	35 - 45	4 1
		Igen	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Habcsók		Igen	90	110 - 150	3
		Igen	90	130 - 150	4 1
		Igen	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190 - 250	15 - 50	2
		Igen	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
		Igen	250	10 - 15	3
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 20	4 1
		Igen	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Sós torták (zöldséges pite, quiche)		Igen	180 - 190	45 - 55	3
		Igen	180 - 190	45 - 60	4 1
		Igen	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190 - 200	20 - 30	3
		Igen	180 - 190	20 - 40	4 1
		Igen	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKCIÓK

Alsó és felső
sütés

Hőlégbefúvás

Léggörülés
sütés

Grill

TurboGrill

XXL hússütés

Cook 4

Eco
hőlégbefúvás

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HÓMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
Lasagne / felfújtak (flán) / teplás tészta / cannelloni		Igen	190 - 200	45 - 65	3	
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		Igen	190 - 200	80 - 110	3	
Bőrös sertéssült 2 kg		-	170	110 - 150	2	
Csirke/nyúl/kacska, 1 kg		Igen	200 - 230	50 - 100	3	
Pulyka/liba, 3 kg		Igen	190 - 200	80 - 130	2	
Sült hal/fóliában sült hal (filék, egész)		Igen	180 - 200	40 - 60	3	
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180 - 200	50 - 60	2	
Pirítós		-	3 (magas)	3 - 6	5	
Halfilé / steak		-	2 (közepes)	20 - 30 **	4 3	
Kolbász / Kebab / Oldalas / Hamburger		-	2-3 (közepes-magas)	15 - 30 **	5 4	
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55 - 70 ***	2 1	
Báránycomb/csülök		-	2 (közepes)	60 - 90 ***	3	
Sült burgonya		-	2 (közepes)	35 - 55 ***	3	
Csőben sült zöldség		-	3 (magas)	10 - 25	3	
Aprósütemények		Aprósütemények	135	50 - 70	5 4 3 1	
Torta			Igen	170	50 - 70	5 4 3 1
Kerek pizza		Pizza	Igen	210	40 - 60	5 4 2 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1 szint)			Igen	190	40 - 120 *	5 3 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagne (2. szint) / hússzeletek (1. szint)		Menü	Igen	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna és hús			Igen	200	50 - 100 *	4 1
Húsok és burgonya		Igen	Igen	200	45 - 100 *	4 1
Hal és zöldségek			Igen	180	30 - 50 *	4 1
Töltött sűltek		-	200	80 - 120 *	3	
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)		-	200	50 - 100 *	3	

* Becsült időtartam: Az ételek kivehetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

*** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza.

A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges).

A sütési hőmérsékletek és időtartamok hozzávetőlegesek, és az étel mennyiségtől, valamint a használt tartozék típusától függnek.

Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggyé, kapcsoljon át magasabb beállításokra.

Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és teplákat. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálakat és tartozékokat, de ne felejje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

TARTOZÉKOK		Sütőracs	Sütőtepsi vagy sütőforma a rácson		Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi a sütőrácson		Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi		Cseppfelfogó tálca / 500 ml vízzel
------------	--	----------	-----------------------------------	--	---	--	--------------------------------	--	------------------------------------

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihült.

Ne használjon gózzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon acélgyapotot, súrolókefét vagy dörzshatású/ maró hatású tisztítószereket, mivel ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

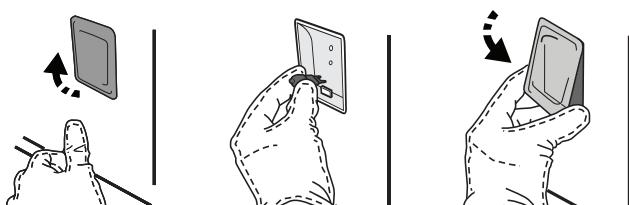
- . A felületeket nedves, mikroszálas törlökendővel tisztítsa.
- Nagyon szennyezett felület esetén használjon néhány csepp pH-semleges mosogatószert. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket.
- . Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlökendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

- . minden használat után hagyja kihálni a sütőt, de lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, és távolítsa el az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas nedvességtartalmú ételek sütése során kicsapódott párát a teljesen kihült sütőből egy ronggyal vagy szívaccsal törölje ki.
- . A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean” funkciót.
- . Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerekkel tisztítsa.
- . A könnyebb tisztítás érdekében a sütőajtó levehető.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
2. Vegye ki a polcvezető síneket.
3. Vegye le a lámpa burkolatát.
4. Cserélje ki az izzót.
5. Helyezze vissza a lámpabúrát, és nyomja be határozottan, amíg a helyére nem kattan.
6. Tegye vissza a polcvezető síneket.
7. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.



A készülék egy G energiahatékonyiségi osztályú fényforrást tartalmaz.

TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szívaccsal távolíthatók el.

FORRALÓ

Annak érdekében, hogy a sütő minden optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkőlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Leeresztés” és „Vízkőmentesítés” funkciókat.

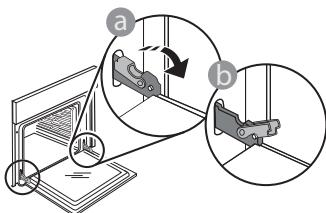
Ha hosszabb ideje nem használja a „Hólégbefúvás + Gőzölés” funkciót, erősen ajánlott a sütési ciklus elindítása üres sütővel, a víztartály teletöltése után.

Megjegyzés: Kizárolag 20-40 W/230 V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A termékből lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez terveztek, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

- Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

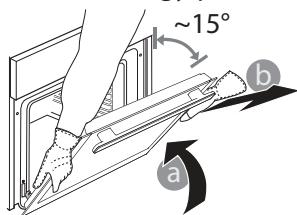
AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



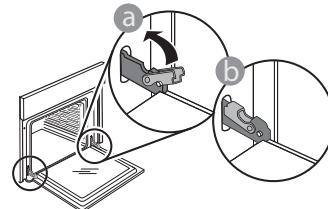
2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Fogja meg erősen az ajtót két kézzel – ne a fogantyúnál fogva tartsa.

Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

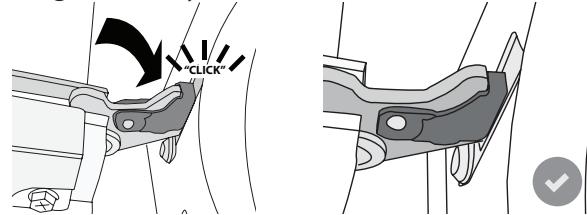


3. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beillesztő a helyükre, majd rögzítő az ajtó felső részét az illesztékekbe.

4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyú megfelelő helyzetben vannak-e.



5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket. Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

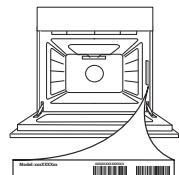
HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Sütőhiba.	Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt, és ellenőrizze, hogy a hiba továbbra is fennáll-e. Hajtsa végre a „GYÁRI ÉRTÉKEK” visszaállítását, ami a „BEÁLLÍTÁSOK”-ból választható ki. Hívja a vevőszolgálatot, és diktálja be az „F” betű után látható számot.
A sütő nem melegszik fel.	Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. A kijelzőn 60 másodpercenként a „DEMO” üzenet látható.	Nyissa meg a „DEMO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.
A fény kialszik.	„ECO” üzemmód „Be”.	Nyissa meg az „ECO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.
Áramkimaradás.	Helytelen áramfogyasztási beállítás.	Ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat teljesítménye legalább 3 kW. Ha nem ez a helyzet, csökkentse a teljesítménybeállítást 13 ampperre. Nyissa meg a „TELJESÍTMÉNY” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza az „ALACSONY” lehetőséget.



A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk az alábbi elérhetőségeken találhatók:

- a docs.whirlpool.eu honlapon
- a QR-kód segítségével
- Vagy vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



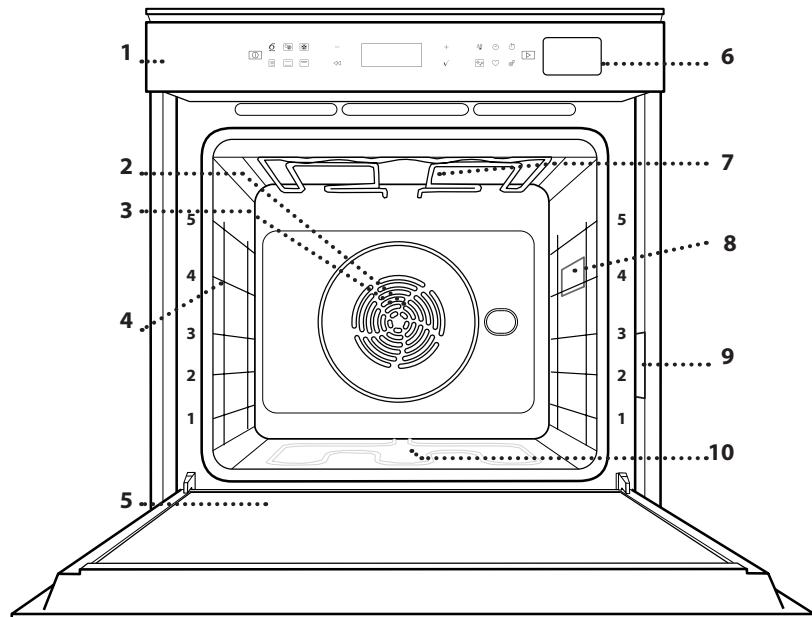

MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT

For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på www.whirlpool.eu/register



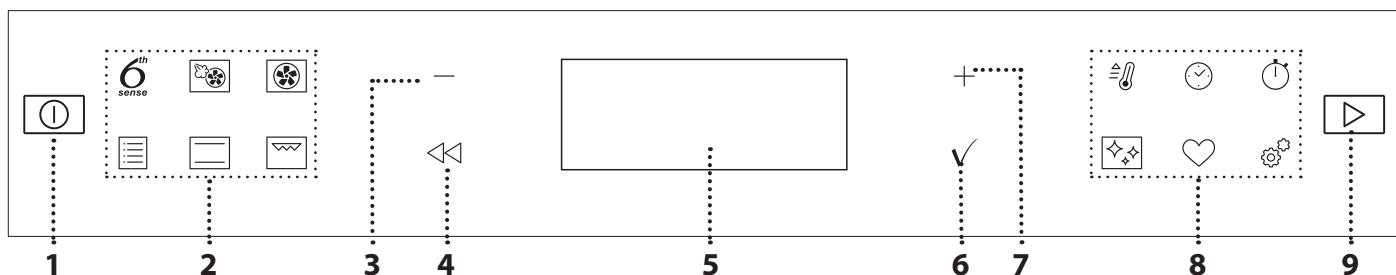
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøyne.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Ringformet varmeelement
(ikke synlig)
4. Ristskinner
(nivået er angitt på ovnens forside)
5. Dør
6. Vannskuff
7. Øvre varmeelement/grill
8. Lyspære
9. Identifikasjonsskilt
(må ikke fjernes)
10. Nedre varmeelement
(ikke synlig)

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



1. ON / OFF

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

2. FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS

For å bla gjennom en meny og redusere innstillingene eller verdiene til en funksjon.

4. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny. Under tilberedningen for å endre på innstillingene.

5. DISPLAY

6. BEKREFT

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS

For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

8. OPSJONER / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

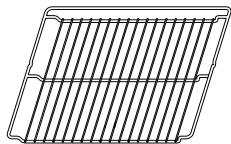
For å få rask tilgang til funksjonene, varighet, innstillinger og favoritter.

9. START

For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

TILBEHØR

RIST



Bruk for å tilberede mat og som støtte til panner, kakeformer og andre ildfaste former.

LANGPANNE



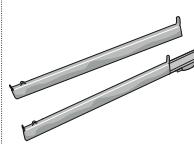
For bruk som ovnspanne ved tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia, etc. eller for å plasseres under risten for å samle opp stekesjyen.

BAKEBRETT



Bruk for å steke alle brød og andre bakverk, men også for steker, fisk i pakke (en papillote) osv.

GLIDESKINNER *



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra Ettersalgsservicen.

SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens skinner, og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og stekebrettet settes inn horisontalt på samme måte som risten.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

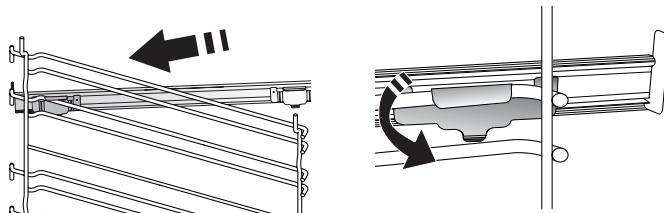
. For å fjerne ristskinnene, løft skinnene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Ristenes spor kan nå fjernes.

. For å installere ristskinnene igjen, sett først tilbake dem i det øvre feste. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.

INSTALLASJON AV GLIDESKINNER(HVIS DISSE FINNES)

Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klemmen på skinnen til sporet og la den gli så langt det går. Senk den andre klemmen på plass. For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Sørg for at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse trinnene på det andre sporet til rillen på samme nivå.



Vennligst merk deg: Glideskinne kan monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER

6th SENSE

Disse gjør det mulig med automatisk tilberedning av alle typer mat (Lasagne, Kjøtt, Fisk, Grønnsaker, Kaker & Bakst, Middagspaier, Brød, Pizza).

For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

VARMLUFT + DAMPING

Ved å kombinerer egenskapene til dampen med de tiltvungen luft, kan du med denne funksjonen lage retter som er sprø med fin brunfarge utvendig, mens de samtidig er myke og saftige innvendig. For å oppnå det beste stekeresultatet, anbefaler vi at du velger et HØYT nivå for damp når du steker fisk, MIDDELS for kjøtt og LAV for brød og desserter.

VARMLUFT

For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

TRADISJONELLE FUNKSJONER

• KONVEKSJONSSTEKING

For steking av kjøtt, bake kaker med fyll på én enkel rist.

• COOK 4 FUNKSJONER

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på fire nivå samtidig. Denne funksjonen kan benyttes for å steke småkaker, kaker, runde pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg steketabellen for å oppnå best resultat.

• TURBOGRILL

For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.

• FROSSEN BAKEWARE

Funksjonen velger automatisk den ideelle tilberedningstemperaturen og -modusen for 5 ulike typer frossen ferdigmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

• SPESIALFUNKSJONER

» MAXI COOKING

For steking av store steker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at du får jevn bruning på begge sider. Det lønner seg å fukte det litt en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.

» HEVENDE

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

» DEFROST (TINING)

For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre på utsiden.

» HOLD VARM

For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø.

» ØKO VARMLUFT

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når ØKO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ØKO-vask og dermed optimere energiforbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.



KONVENTSJONELL

For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.



GRILL

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av grønnsaker au gratin eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjen: Plasser langpannen på et hvilket som helst av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.



RASK FORVARMING

For å forvarme ovnen raskt.



TIDSUR

For endring av funksjonstidenes verdier.



TIMER

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.



RENGJØRING

• SMART CLEAN

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringssyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester kan fjernes på enkelt vis. Hell 200 ml drikkevann i ovnsbunnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.

• TØMMING

For å drenere boileren automatisk for å hindre at restvann blir igjen i det når apparatet ikke skal brukes på en stund.

• AVKALKNING

For å fjerne kalkavleiringer fra kjelen. Vi anbefaler at du bruker denne funksjonen med jevne mellomrom. Dersom du ikke gjør dette, vil det komme til syne en melding på display som minner deg om å gjøre ovnen ren.



INNSTILLINGER

For justering av ovnens innstillinger.

Når "ØKO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt. Den aktiveres automatisk når det trykkes på en av knappene.

Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til "DEMO" fra menyen "INNSTILLINGER" og velg "Off".

Ved å velge "FABRIKKINST.", slår produktet seg av og deretter returnerer det til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.



FAVORITT

For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.

FØRSTE GANGS BRUK

1. VELG SPRÅKET

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på display.

1. English

Trykk på + eller — bla igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker.

Trykk på ✓ for å bekrefte valget ditt.

Vennligst merk deg: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på ☰.

2. STILL INN STRØMFORBRUKET

Ovnen er programert for å konsumere et nivå av elektrisk energi som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13).

EFFEKT 16

Vri knotten for regulering for å velge 16 "Høy" eller 13 "Lav" og trykk på ✓ for å bekrefte.

3. STILL INN TIDEN

Når du har valgt effekten, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.

12:00 KLOKKE

Trykk på + eller — for å stille inn nåværende time og trykk ✓: De to sifrene for minutter vil blinke på displayet.

Trykk på + eller — for å stille inn minuttene og trykk ✓ for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Du må kanskje stille inn klokken på nytt etter langvarige strømbrudd. Velg "KLOKKE" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på ☰.

4. VARM OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt.

Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks "Varmluft" eller "Konveksjonssteking").

Vennligst merk deg: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

Trykk på ☰ for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.

Funksjonene kan velges ved å trykke på ikonet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny: For å velge et element fra menyen (display vil vise de første tilgjengelige elementene), trykk + eller — for å velge det som ønskes, trykk deretter ✓ for å bekrefte.

2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillingar. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens. Ved å trykke << vil du kunne endre den tidlige innstillingen igjen.

TEMPERATUR / GRILL NIVÅ / DAMPNIVÅ

TEMPERATUR 200°C

Når verdien blinker på display, trykk på + eller — for å endre den, trykk deretter på ✓ for å bekrefte og fortsett innstillingene som følger (hvis dette er mulig).

På samme måte er det mulig å stille inn nivået for grilling: Det finnes definerte effektnivå for grilling: 3 (høy), 2 (middels), 1 (lav). For funksjonen "Varmluft + Damping", kan du velge mengden damp blant de følgende verdiene: 1 (lav), 2 (middels), 3 (høy).

Vennligst merk deg: Når denne funksjonen har blitt aktivert, kan temperaturen/grillnivå endres ved å benytte + eller —.

VARIGHET

180°C VARIGHET

Når ☰ ikonet blinker på display, trykk på + eller — for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter på ✓ for å bekrefte. Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingen manuelt (uten tidsinnstilling): Trykk på ✓ eller ☰ for å bekrefte og start funksjonen. Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.

Vennligst merk deg: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens stekingen pågår ved å trykke ☰: trykk på + eller — for å endre det og trykk deretter på ✓ for å bekrefte.

SLUTTID (UTSATT START)

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere tidspunktet for slutt. Display viser sluttiden mens ☰ ikonet blinker.

12:50 180°C SLUTTID

Trykk på + eller — for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, trykk deretter på ✓ for å bekrefte og aktivere denne funksjonen. Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

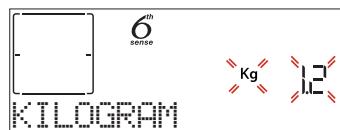
Vennligst merk deg: Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen: Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lengre enn det som vises i tilberedningstabellen. Mens du venter, kan du trykke på + eller - for å endre programmets sluttid eller trykk på << for å endre innstillingene. Ved å trykke på ☰, for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

.6th SENSE

Disse funksjonene velger automatisk beste modus for tilberedning, temperatur og varighet for koking, steking eller baking av alle rettene som er tilgjengelige.

Når det kreves, skal du ganske enkelt indikere matens egenskaper for å oppnå et optimalt resultat.

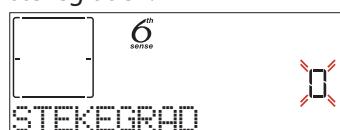
VEKT / HØYDE / PIZZA (RUND-BRETT-LAG)



For å stille inn funksjonen riktig, følg indikasjonene på display: når du blir minnet om det, trykk på + eller - for å stille inn ønsket verdi, trykk deretter ✓ for å bekrefte.

STEKEGRAD / BRUNING

For noen 6th Sense-funksjoner er det mulig å justere stekegraden.



Når du blir minnet om det, trykk på + eller - for å velge ønsket nivå mellom rå (-1) til godt stekt (+1). Trykk på ✓ eller ☰ for å bekrefte og start funksjonen.

På samme måte, er det ved noen 6th Sense-funksjoner mulig å justere nivået for brunning mellom lavt (-1) og høyt nivå (1).

.TILBEREDNING MED DAMPING

Ved å velge "Varmluft + Damp" eller en av de flere oppskriftene til 6th Sense funksjonen er det mulig å tilberede enhver type mat takket være bruken av damp.

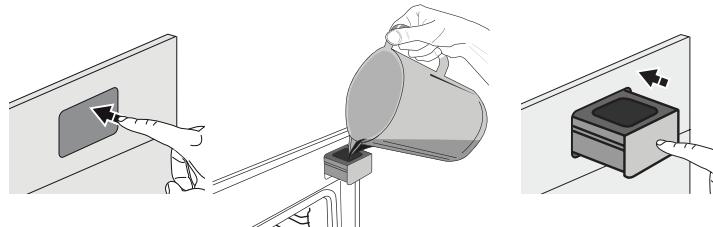
Damp sprer seg raskere og mer jevnt igjennom maten sammenlignet med bare den varme luften som er typisk for de konvensjonelle funksjonene: dette reduserer steketiden, hindrer at de dyrebare næringsstoffene forsvinner og sikrer at du oppnår utmerkede og virkelig gode resultat med alle oppskriftene dine.

Så lenge dampkokingen pågår må døren være lukket.

Før du starter dampingen, må du fylle tanken som er plassert på innsiden av ovnen ved å benytte skuffen på kontrollpanelet.

Når du blir minnet om det på display med indikasjonene "TILSETT VANN" eller "FYLL SKUFF", må du åpne skuffen ved å trykke forsiktig på den.

Fyll skuffen langsomt med drikkevann helt til display viser "TANK FULL". Maksimal tankkapasitet er omrent 1,5 liter.



Det vil kun være nødvendig å tilsette vann når tanken ikke er full nok til å fullføre tilberedningen.

Du må ikke fylle på tanken når ovnen er slått av eller fylle på før du blir bedt om dette fra display.

3. START FUNKSJONEN

Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på ☰ for å aktivere funksjonen. Mens fasen for utsettelse pågår, vil ovnen øyeblikkelig starte funksjonen dersom en trykker på ☰.

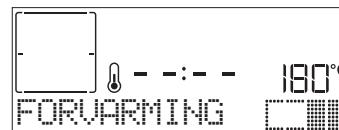
Vennligst merk deg: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon.

Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på ☰.

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Trykk på << for å returnere til skjermbildet framfor og velg en annen funksjon eller vent til ovnen er helt nedkjølt.

4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur og "LEGG INN MAT".

På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start stekingen.

Vennligst merk deg: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

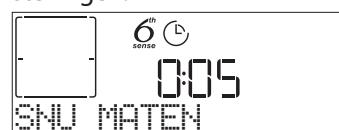
Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte + eller -.

5. PAUSE I STEKINGEN / SNU ELLER KONTROLLER MATEN

Ved å åpne døren, vil tilberedningen midlertidig settes på pause ved at varmeelementene deaktivertes.

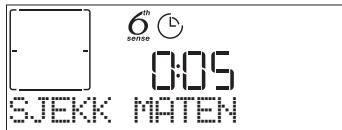
Lukk døren for å gjenoppta tilberedningen.

Noen 6th Sense funksjoner vil kreve at maten skal snus under stekingen.



Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Åpne døren, gjennomfør handlingen som varsles av display og lukk døren og gjenoppta tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 10% av tiden for tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

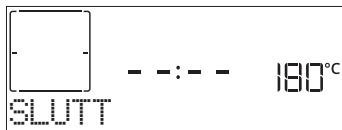


Du vil høre et signal og på display vises handlingen som skal utføres. Kontroller maten, lukk døren og gjenoppta tilberedningen.

Vennligst merk deg: Trykk på for å hoppe over disse handlingene. Dersom det ikke gjøres noe etter en viss tid, fortsetter ovnen tilberedningen.

6. ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at stekingen er avsluttet.



Trykk på for å fortsette stekingen i manuell modus (uten tidsinnstilling) eller trykk på for å utvide steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes.

Når maten er fjernet, la ovnen kjøle seg ned med lukket dør.

BRUNING

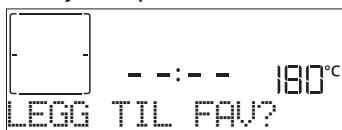
Enkelte funksjoner av ovnen gjør det mulig å brune overflaten av maten ved å aktivere grillen når matlagingen er avsluttet.



Når display viser den aktuelle meldingen, dersom det er nødvendig, trykk for å starte en syklus for bruning på fem minutter. Du kan stanse funksjonen når som helst ved å trykke på for å slå av ovnen.

FAVORITTER

Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen på et nummer mellom 1 og 10 i din favorittliste.



Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk på ellers, for å overse forespørslen må du trykke på .

Når er trykket ned, trykk på eller for å velge nummerposisjonen, trykk deretter på for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er optatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.

Hvis du vil tilbakekalle de funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, trykk på : Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.



Trykk på eller for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke

på , og trykk deretter på for å aktivere.

RENGJØRING

• SMARTCLEAN (INTELLIGENT RENGJØRING)

Trykk på for å vise "Smart Clean" på display.



Trykk på for å aktivere funksjonen: displayet vil oppfordre deg til å gjøre alle handlingene som trengs for å oppnå best rengjøringsresultat: Følg indikasjonene og trykk deretter når disse er gjort. Når du har gjort alle trinnene, må du trykke på når det kreves for å aktivere syklusen for renhold.

Vennligst merk deg: Ovnsdøren må ikke åpnes mens rengjøringssyklusen pågår for å unngå tap av vanndamp, dette vil kunne ha negative virkninger på sluttresultatet.

En passende melding vil begynne å blinke på displayet når syklusen er ferdig. La ovnen kjøle seg ned før du vasker og tørker de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

• TØMMING

Dreneringsfunksjonen gjør at vannet dreneres for å unngå fortetning i tanken. For optimal bruk av apparatet, anbefales det å tømme det hver gang ovnen har vært i bruk med en dampsyklus.



Når funksjonen "Tømming" er valgt, trykk og følg handlingene som indikeres: Åpne døren og plasser en stor mugg under dreneringstuten på nedre høyre side av panelet. Når dreneringen har begynt, holdes muggen på plass til oppgaven er fullført. Dreneringen av full beholder varer i gjennomsnitt i omtrent tre minutter.

Dersom det er nødvendig, er det mulig å ta en pause i dreneringsprosessen ved å trykk på knappen TILBAKE eller STOPP (for eksempel dersom muggen er full av vann midt under dreneringsprosessen).

Muggen må være minst 2 liter stor.

Merk: for å garantere at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 4 timer fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, viser display følgende tilbakemelding "VANNET ER VARMT - VENT LITT".

• AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde tanken og dampkretsen i best mulig stand.

Meldingen <AVKALKE NÅ> vil vises på displayet ditt for å minne deg på å utføre denne handlingen med jevne mellomrom.

Meldingen om at det bør avkalkes løses ut etter at et visst antall dampkokkingssykluser er utførte eller når dampkokeren når en gitt funksjonstid siden siste avkalkingssyklus (se tabellen nedenfor).

MELDINGEN "AVKALKE NÅ" vises etter	HVA SKAL GJØRES
15 sykluser med dampkoking	Avkalkning anbefales
22 timer med dampkoking	
20 sykluser med dampkoking	Det er ikke mulig å kjøre en dampsyklus før avkalkingssyklusen utføres
30 timer med dampkoking	

Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av tanken og den interne dampkretsen.

Full funksjon varer i gjennomsnitt omtrent 180 minutter. Når funksjonen startes, følges alle stegene vist på displayet.

Merk: Funksjonen kan settes på pause, men dersom den slettes, må hele avkalkingssyklusen gjentas fra begynnelsen av.

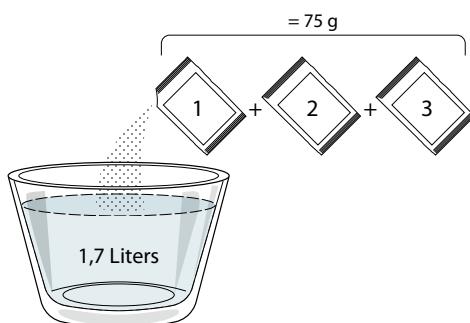
» FASE 1: TØMMING (inntil 3 min.)

Når display viser meldingen <PLASSER EN BEHOLDER UNDER DYSEN>, start dreneringen slik det beskrives i avsnittet om Drenering.

Merk: for å garantere at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 4 timer fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, viser display følgende tilbakemelding "VANNET ER VARMT - VENT LITT". Muggen må være minst 2 liter stor.

» FASE 2: AVKALKING (~120 MIN.)

Når display viser meldingen <TILSETT 1.7 L AV LØSNINGEN>, må du tømme avkalkingsløsningen over i skuffen. Vi anbefaler vi at du lager til avkalkingsløsningen ved å benytte 3 poser (som tilsvarer 75g) av det spesifikke avkalkingsmiddelet for ovner WPRO* blandet i **1,7 liter** lunkent drikkevann.



Når løsningen med avkalkingsmiddel er tømt over i skuffen, trykk på ▶ for å starte avkalkingens hovedprosess. Du trenger ikke stå framfor apparatet mens avkalkingsfasene pågår. Etter at hver fase fullføres, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instruksjoner for hvordan fortsette med den neste fasen.

» FASE 3: TØMMING (inntil 3 min.)

Når display viser meldingen <<PLASSER EN BEHOLDER UNDER DYSEN>>, start dreneringen slik det beskrives i det egne avsnittet om Drenering.

» FASE 4: SKYLLING (~20 min.)

For å rengjøre tanken og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres. Når display viser <TILSETT VANN FOR Å SKYLLE>, vennligst tøm drikkevann over i beholderen, helt til display viser "TANKEN ER FULL", trykk deretter ▶ for å starte den første skyllingen.

- » **FASE 5: TØMMING (inntil 3 min.)**
- » **FASE 6: SKYLLING (~20 MIN.)**
- » **FASE 7: TØMMING (inntil 3 min.)**
- » **FASE 8: SKYLLING (~20 MIN.)**
- » **FASE 9: TØMMING (inntil 3 min.)**

Etter siste drenering, trykk OK for å fullføre avkalkingen.

Når avkalkingsprosedyren er avsluttet, vil det være mulig å bruke alle dampfunksjonene.

Avkalkingsmiddelet *WPRO er det profesjonelle produktet som anbefales for å opprettholde optimal ytelse ved din ovns dampfunksjon. Vennligst følg instruksene for bruk som står på pakken. For bestilling og informasjon ta kontakt med ettersalgsservicen eller www.whirlpool.eu

Whirlpool vil ikke stå til ansvar for ev. skader som skyldes bruk av andre produkt for rengjøring som er tilgjengelige på markedet.

. TIMER

Når ovnen er slått av, kan skjermen brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse at ovnen er slått av og trykk på + eller — : ☰ ikonet vil blinke på display.

Trykk på + eller — for å angi ønsket tidslengde og trykk deretter på ✓ for å aktivere timeren.



Du vil høre et lydsignal og display vil indikere når minutturet har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

Vennligst merk deg: Minuttret aktiverer ikke noen av syklusene for steeking. Trykk på + eller — for å endre tiden du har stilt inn på timeren; trykk på ≪ eller ☰ for å slå av timeren til enhver tid.

Når minutturet er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon. Trykk ☰ for å slå på ovnen og still deretter inn funksjonen du ønsker. Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen.

Vennligst merk deg: I løpet av denne fasen, er det ikke mulig å se minutturet (kun ☰ ikonet vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å returnere til skjermen med minutturet, trykk på ☰ for å stanse funksjonen som for øyeblikket er aktiv.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede ≪ i minst fem sekund. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.



Vennligst merk deg: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på ☰.

TABELL FOR TILBEREDNING

MATVAREKATEGORIER		ANBEFALT MENGDE	SNU (av steketiden)	NIVÅ OG TILBEHØR
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	2
KJØTT	Ovnsstekt biff	Steik (stekegrad 0)	0,6 - 2 kg	3
		Hamburgere (stekegrad 0)	1,5 - 3 cm	5 4
	Ovnsstekt svin	Steke	0,6 - 2,5 kg	3
		Pølser og wienerpølser	1,5 - 4 cm	5 4
FISK	Stekt kylling	Hel	0,6 - 3 kg	2
		Filet og bryst	1 - 5 cm	5 4
	Kebab	ett gitter	1/2	5 4
GRØNNSAKER	Fileter	0,5 - 3 (cm)	-	3 2
	Frosne fileter	0,5 - 3 (cm)	-	3 2
KAKER & BAKST	Ovnsstekte grønnsaker	Poteter	0,5 - 1,5 kg	3
		Grønnsaker-fylte	0,1 - 0,5 kg hver	3
		Ovnsstekte grønnsaker	0,5 - 1,5 kg	3
	Grønnsaksgrateng	Poteter	et brett	3
		Tomater	et brett	3
		Paprika	et brett	3
		Brokkoli	et brett	3
		Blomkål	et brett	3
		Annet	et brett	3
SALTE KAKER	Kaker med hevemiddel i form	Sukkerbrød	0,5 - 1,2 kg	3
	Søte kaker & fylte paier	Kjeks	0,2 - 0,6 kg	3
		Vannbakkels	et brett	3
		Terte	0,4 - 1,6 kg	3
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	3
BRØD	Rundstykker ☺	Fruktfylt pai	0,5 - 2 kg	3
		-	0,8 - 1,2 kg	2
		-	60 - 150 g hver	3
		-	400 - 600 g hver	2
PIZZA	Formbakt brød ☺	-	0,7 - 2,0 kg	2
	Stort brød ☺	-	200 - 300 g hver	3
	Baguettes ☺	-	rundt - brett	2
TILBEHØR	Tynn	-	rundt - brett	2
	Tykk	-	rundt - brett	2
	Frosne	1 - 4 lag	-	2

TILBEHØR

Rist

Ovnsbrett eller kakeform
på ristLangpanne/Bakebrett
eller ovnsbrett på rist

Langpanne/Bakebrett

Langpanne med
500 ml vann



TABELL FOR VARMLUFT + DAMPING

OPPSKRIFT	DAMPNIVÅ	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	Varighet (min.)	RIST OG TILBEHØR
Kjeks / Småkaker	LAV	Ja	140 - 150	35 - 55	3
Liten kake / Muffin	LAV	Ja	160 - 170	30 - 40	3
Kaker med hevemidler/gjær	LAV	Ja	170 - 180	40 - 60	2
Sukkerbrød	LAV	Ja	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LAV	Ja	200 - 220	20 - 40	3
Brødkive	LAV	Ja	170 - 180	70 - 100	3
Lite brød	LAV	Ja	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	LAV	Ja	200 - 220	30 - 50	3
Stekte poteter	MIDDELS	Ja	200 - 220	50 - 70	3
Kalv / Okse / Svin 1 kg	MIDDELS	Ja	180 - 200	60 - 100	3
Kalv / Okse / Svin (stykker)	MIDDELS	Ja	160 - 180	60-80	3
Roastbiff, rød 1 kg	MIDDELS	Ja	200 - 220	40 - 50	3
Roastbiff, rød 2 kg	MIDDELS	Ja	200	55 - 65	3
Lammelår	MIDDELS	Ja	180 - 200	65 - 75	3
Stuedede svineknokler	MIDDELS	Ja	160 - 180	85 - 100	3
Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg	MIDDELS	Ja	200 - 220	50 - 70	3
Kylling / perlehøne / and (stykker)	MIDDELS	Ja	200 - 220	55 - 65	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)	MIDDELS	Ja	180 - 200	25 - 40	3
Fiskefilet	HØY	Ja	180 - 200	15 - 30	3

TILBEHØR

Rist

 Ovnsbrett eller kakeform
på rist Langpanne/Bakebrett
eller ovnsbrett på rist

Langpanne/Bakebrett

 Langpanne med
500 ml vann

TABELL FOR TILBEREDNING

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	Varighet (min.)	RIST OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig / Sukkerbrød		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Kaker med fyll (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Småkaker / Kjeks		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Små kaker / Muffin		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Vannbakkels		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Marengs		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
		Ja	250	10 - 15	
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
		Ja	180 - 190	45 - 55	
Middagspaier (grønnsakspai, Salte kaker)		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
		Ja	190 - 200	20 - 30	
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKSJONER



Konvensjonell



Varmluft



Konveksjonssteking



Grill



Turbogrill



Maxi Cooking



Cook 4



ØKO varmluft

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	Varighet (min.)	RIST OG TILBEHØR
Lasagne / Tertebunn / Ovnsbakt pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Svinestek med svor 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Baked fish / en papillote (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Ristet brød		-	3 (høy)	3 - 6	5
Fiskefileter / Stek		-	2 (Middels)	20 - 30 **	4 3
Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere		-	2 - 3 (Middels - Høy)	15 - 30 **	5 4
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Middels)	55 - 70 ***	2 1
Lammelår / skanker		-	2 (Middels)	60 - 90 ***	3
Stekte poteter		-	2 (Middels)	35 - 55 ***	3
Gratinerte grønnsaker		-	3 (høy)	10 - 25	3
Kjeks	 Kjeks	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Terter	 Terter	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Rund pizza	 Pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5) / stekte grønnsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / kjøttstykker (nivå 1)	 Meny	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk & Grønnsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Fylte steker		-	200	80 - 120 *	3
Kjøttskiver (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 100 *	3

* Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

** Snu maten halvveis under stekingen.

*** Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat.

Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves).

Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes.

Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger.

Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

TILBEHØR	Rist	Ovnsbrett eller kakeform på rist	Langpanne/Bakebrett eller ovnsbrett på rist	Langpanne/Bakebrett	Langpanne med 500 ml vann
----------	------	----------------------------------	---	---------------------	---------------------------

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk damprengjøringsutstyr.

Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.
Bruk vernehansker.

Ovnen må alltid frakobles strømnettet før du utfører noe vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

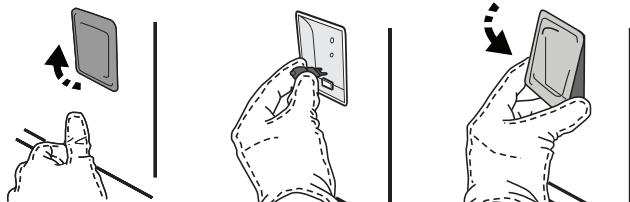
- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

- Etter hver bruk, la ovnen kjøle ned og gjør den ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen kjøles helt ned før du tørker den med en klut eller svamp.
- Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimalt renhold av de indre flatene.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

SKIFTE LYSPÆRE

- Koble ovnen fra strømnettet.
- Fjern rillenes skinner.
- Fjern pærens deksel.
- Skift ut lysepæren.
- Sett lampens deksel tilbake på plass, dytt det bestemt til det faller på plass.
- Montere rillenes spor tilbake på plass.
- Koble ovnen til strømnettet igjen.



Dette produktet har en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.

TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

KOKER

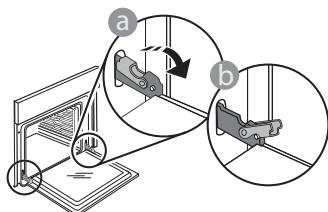
For å sikre at ovnen alltid fungerer med optimal ytelse og for å hindre oppbygging av kalk over tid, anbefaler vi at du bruker funksjonene "Tømming" og "avkalkning" regelmessig.

Etter en lengre periode hvor funksjonen "Varmluft + Damp" har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en tilberedningssyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

Vennligst merk deg: Bruk kun 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice.
- Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.

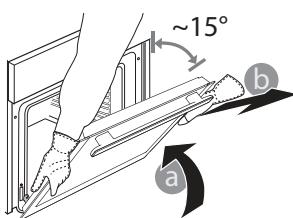
DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



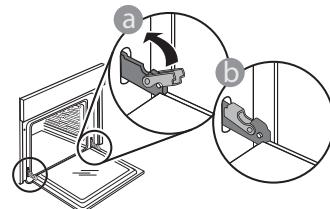
2. Lukk døren så mye du kan. Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.

Bare fjerne døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

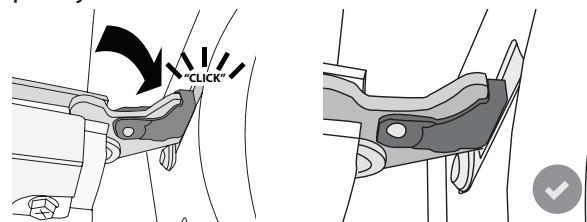


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

4. Senk døren og deretter åpne den helt. Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: Pass på at du senker dem helt ned.



Påfør lett trykk for å sjekke at sperrene er i riktig posisjon.



5. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor: Døren kan bli skadet hvis det ikke fungerer som den skal.

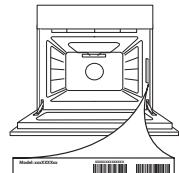
PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrudd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer eller en bokstav.	Feil på ovnen.	Slå av og på ovnen og se om problemet vedvarer. Prøv å utføre "FABRIKKINNST.", som kan velges fra "INNSTILLINGER". Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
Ovnen varmes ikke opp.	Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til "DEMO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Lysene slukkes.	"ECO" modus er "On".	Få tilgang til "ECO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Strømbrudd i huset.	Feil innstilling av effekt.	Kontroller at strømnettet hjemme hos deg har en kapasitet på minst 3 kW. Dersom det ikke har det må effekten økes til 13 Ampere. Gå til "EFFEKT" fra "INNSTILLINGER" og velg "LAV".



Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du finne ved å:

- besøke vårt nettsted docs.whirlpool.eu
- Ved å benytte QR-koden
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.





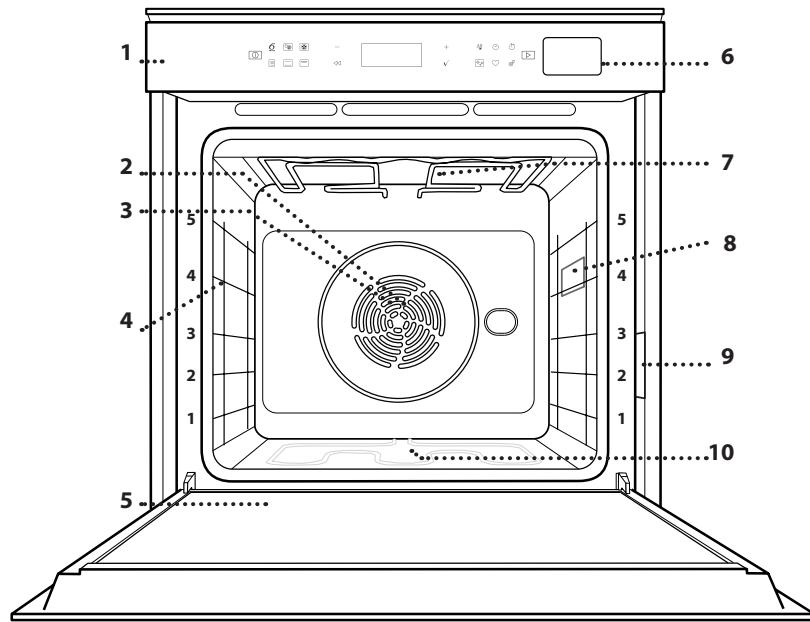
VĂ MULTUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register



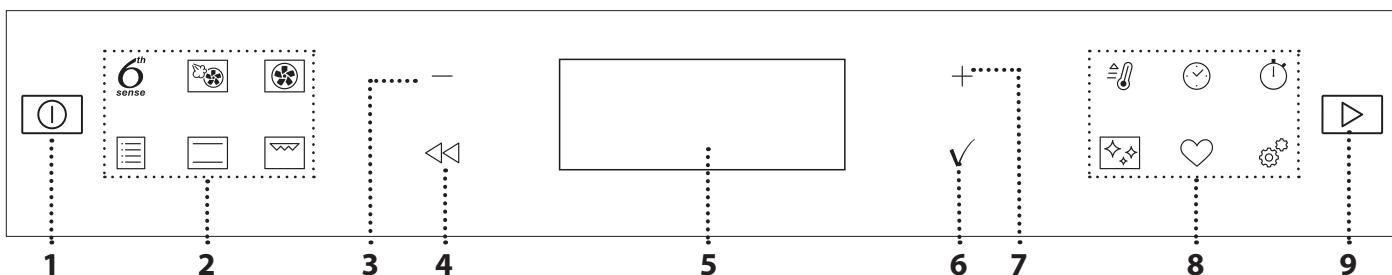
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panoul de comandă
2. Ventilator
3. Rezistență circulară
(nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar
(nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Sertar apă
7. Rezistență superioară/grill
8. Bec
9. Plăcuță cu datele de identificare
(a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară
(nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. PORNIT / OPRIT

Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcții active.

2. ACCES DIRECT LA FUNCȚII

Pentru accesarea rapidă a funcțiilor și meniului.

3. BUTON DE NAVIGARE MINUS

Pentru derularea unui meniu și reducerea setărilor sau valorilor unei funcții.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la ecranul anterior. Permite modificarea setărilor în timpul preparării.

5. AFIȘAJ

6. CONFIRMARE

Pentru confirmarea unei funcții selectate sau a unei valori setate.

7. BUTON DE NAVIGARE PLUS

Pentru derularea unui meniu și creșterea setărilor sau valorilor unei funcții.

8. ACCES DIRECT LA OPȚIUNI / FUNCȚII

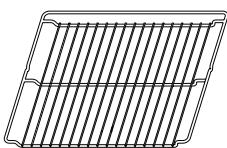
Pentru accesarea rapidă a funcțiilor, duratei, setărilor și favoritelor.

9. PORNIRE

Pentru a porni o funcție folosind setările specificate sau de bază.

ACCESORII

GRĂTAR METALIC



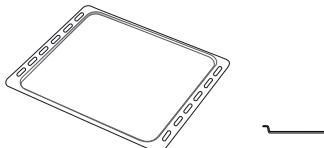
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjitură și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



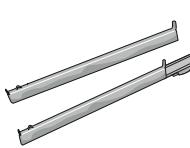
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

* Disponibile numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul metalic.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

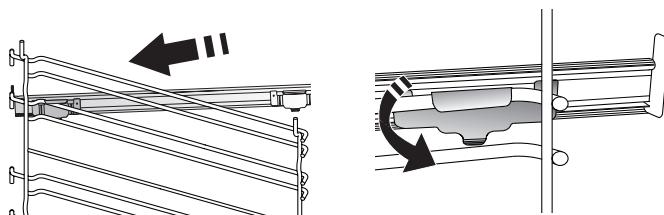
. Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

. Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNCȚII

6th SENSE

sense Acestea permit prepararea automată integrală pentru toate tipurile de alimente (lasagna, carne, pește, legume, prăjituri și produse de patiserie, plăcinte, pâine, pizza). Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.



AER FORȚAT + ABURI

Prin combinarea proprietăților aburului cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți alimente crocante și rumenite frumos la exterior, dar fragede și succulente la interior. Pentru a obține rezultate de preparare optime, vă recomandăm să selectați un nivel RIDICAT de aburi pentru prepararea peștelui, MEDIU pentru carne și REDUS pentru pâine și deserturi.



AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.



FUNCȚII TRADITIONALE

• COACERE PRIN CONVECȚIE

Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

• FUNCȚII COOK 4

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.

• TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

• COACERE PRODUS CONGELAT

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

• FUNCȚII SPECIALE

» MAXI COOKING

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceti carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

» DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluatelor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

» DECONGELARE

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați

alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.

» PĂSTRARE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

» AER FORȚAT ECO

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.



CONVENTIONAL (CONVENTIONAL)

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



FUNCȚIA GRILL

Pentru prepararea la grill a medalioanelor, frigăruilor și cârnatilor, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigăți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.



PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.



TEMPORIZATOARE

Pentru editarea valorilor aferente duratelor funcțiilor.



TEMPORIZATOR

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcții.



CURĂȚAREA

• SMART CLEAN

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.

• EVACUARE

Pentru drenarea automată a boilerului în vederea eliminării resturilor de apă reziduală atunci când aparatul nu va fi utilizat o anumită perioadă de timp.

• DECALCIFIERE

Pentru îndepărarea depunerilor de calcar din boiler. Vă recomandăm să utilizați această funcție la intervale regulate. În caz contrar, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vă se reaminti să curățați cuptorul.



SETĂRI

Pentru reglarea setărilor cuptorului.

Când modul „ECO” este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă pentru a economisi energie, iar becul se va stinge după 1 minut. Aceasta se va reaprinde automat atunci când este apăsat orice buton.

Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzi sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încalzește. Pentru a dezactiva acest mod, accesați „DEMO” din meniu „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprise). Selectând „SETĂRI FABRICĂ”, produsul se oprește și revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi sterse.

PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Pe afișaj va apărea „English”.

1. English

Apăsați + sau — pentru a derula prin lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită.

Apăsați ✓ pentru a confirma selecția.

Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi schimbată ulterior selectând opțiunea „LIMBĂ” din meniu „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe ☰.

2. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13).

16

PUTERE

Rotiți butonul de reglare pentru a selecta 16 „High” (ridicat) sau 13 „Low” (redus) și apăsați ✓ pentru a confirma.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Apăsați ⓘ pentru a porni cuptorul: pe afișaj va fi prezentată ultima funcție principală care a rulat sau meniu principal.

Funcțiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcțiile principale sau derulând printr-un meniu: Pentru a selecta articolul din meniu (pe afișaj va apărea primul articol disponibil), apăsați + sau — pentru a selecta articolul dorit, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe <<, aveți posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară.

TEMPERATURĂ / NIVEL GRILL / NIVEL ABURI

TEMPERATURĂ

Când valoarea clipește pe afișaj, apăsați + sau — pentru a o modifica, apoi apăsați ✓ pentru a confirma și continuați cu setările care urmează (dacă este posibil).

În mod similar, puteți seta nivelul de putere pentru grill: Există trei niveluri definite de putere pentru grill: 3 (ridicat), 2 (mediu), 1 (redus).



FAVORIT

Pentru accesarea listei de 10 funcții favorite.

3. SETAREA OREI

După selectarea puterii, va trebui să setați ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipe pe afișaj.

12:00

CEAS

Apăsați + sau — pentru a seta ora curentă și apăsați ✓ : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipe pe afișaj.

Apăsați + sau — pentru a seta minutele și apăsați ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea să setați din nou ora. Selectați „CEAS” din meniu „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe ☰.

4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosluri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosluri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesorii din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu „Forced Air” (Aer forțat) sau „Convection Bake” (Coacere cu convecție)).

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

În cazul funcției „Aer forțat + Aburi”, puteți selecta volumul de aburi dintre următoarele valori: 1 (redus), 2 (mediu), 3 (ridicat).

Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a fost activată, temperatura/nivelul grill poate fi modificată folosind + sau —.

DURATĂ

DURATĂ

Când pictograma ⓘ clipește pe afișaj, apăsați + sau — pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați ✓ pentru a confirma. Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsați ✓ sau ☰ pentru a confirma și porniți funcția. Prin selectarea acestui mod, nu puteți programa o pornire temporizată.

Vă rugăm să rețineți: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe ⓘ: apăsați + sau — pentru a modifica durata, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia. Pe afișaj este prezentată ora de finalizare în timp de pictograma ⓘ clipește.



Apăsați + sau — pentru a seta ora la care dorîți să se termine procesul de preparare, apoi apăsați ✓ pentru a confirma și activați funcția. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

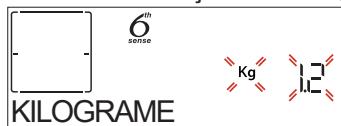
Vă rugăm să rețineți: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea. În perioada de așteptare, puteți apăsa pe + sau — pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsați <> pentru a schimba alte setări. Pentru a vizualiza informații, prin apăsare pe ☰ puteți comuta între ora de finalizare și durată.

.6th SENSE

Aceste funcții selectează automat modul de preparare, temperatura și durata optime pentru prepararea, frigerea sau coacerea tuturor preparatelor disponibile.

Dacă este necesar, pur și simplu indicați caracteristica alimentului pentru a obține un rezultat optim.

GREUTATE / ÎNĂLȚIME / PIZZA (STRATURI TĂVI ROTUNDE)



Pentru a seta funcția corect, urmați indicațiile de pe afișaj: atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați + sau — pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

GRAD PREPARARE / RUMENIRE

În cazul anumitor funcții 6th Sense, puteți regla gradul de preparare.



Atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați pe + sau — pentru a selecta nivelul dorit, de la preparate în sânge (-1) la preparate bine făcute (+1). Apăsați ✓ sau ☰ pentru a confirma și porniți funcția. În același mod, unde este permis, pentru unele funcții 6th Sense, este posibilă reglarea nivelului de rumenire de la redus (-1) la ridicat (1).

.PREPARARE CU ABURI

Prin selectarea funcției „Aer forțat + Aburi” sau a uneia dintre cele câteva rețete dedicate 6th Sense este posibilă gătirea oricăror alimente datorită utilizării aburului.

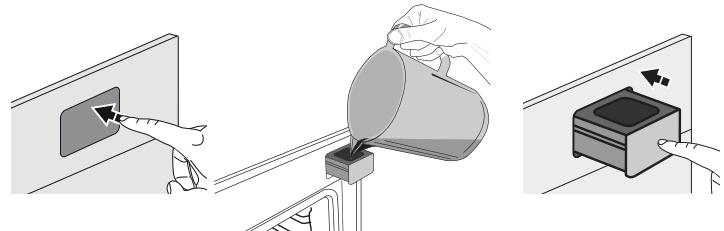
Aburul se răspândește mai rapid și mai uniform prin alimente decât în cazul tipic funcțiilor convenționale unde se utilizează doar aer fierbinte: aceasta reduce duratele de preparare, blocând în interiorul alimentelor nutrienti prețioși și asigurând obținerea unor rezultate excelente, cu adevărat delicioase, pentru toate rețetele dumneavoastră.

Pentru întreaga durată a preparării cu aburi, ușa trebuie menținută închisă.

Pentru a continua procesul de preparare cu aburi, este necesar să umpleți rezervorul din interiorul cuptorului folosind sertarul de pe panoul de comandă.

Atunci când apare pe afișaj cu indicațiile „ADĂUGAȚI APĂ” sau

„UMPLEȚI SERTARUL”, deschideți sertarul apăsând ușor. Turnați ușor apă de băut până când pe afișaj apare mesajul „RECIPIENT PLIN”. Capacitatea maximă a rezervorului este de aproximativ 1,5 litri.



Va fi necesar să adăugați apă doar atunci când rezervorul nu va fi umplut suficient pentru a finaliza prepararea. Evitați să umpleți rezervorul când cuptorul este oprit sau până când afișajul nu indică astfel.

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

În orice moment, dacă valorile implicate sunt cele dorite sau odată ce ați aplicat setările necesare, apăsați ☰ pentru a activa funcția.

În timpul perioadei de amânare, prin apăsare pe ☰ cuptorul va porni funcția imediat.

Vă rugăm să rețineți: Odată ce a fost selectată o funcție, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcție.

Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe ☠.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Apăsați <> pentru a reveni la ecranul anterior și selectați o funcție diferită sau așteptați răcirea completă.

4. PREÎNCĂLZIR

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această etapă este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesar să „ADAUGĂ ALIMENTE”.

În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

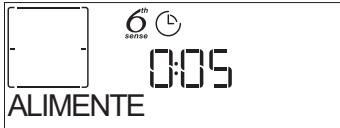
Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteți modifica oricând temperatură pe care dorîți să o atingă cuptorul utilizând + sau — .

5. ÎNTRERUPEREA PROCESULUI DE PREPARARE / ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Dacă se deschide ușa, procesul de preparare va fi întrerupt temporar prin dezactivarea rezistențelor.

Pentru a relua procesul de preparare, închideți ușa.

Anumite funcții 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicată acţiunea care trebuie desfăşurată. Deschideți uşa, executați acţiunea indicată pe afişaj, închideți uşa și reluați procesul de preparare.
În același mod, când a rămas 10% din timpul de preparare, cuptorul va solicita să verificați alimentele.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicată acţiunea care trebuie desfăşurată. Verificați alimentele, închideți uşa și reluați procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Apăsați pentru a omite aceste acţiuni. În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acţiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

6. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afişaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsați pe pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsați pe pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memorati.

Odată ce alimentele au fost scoase, lăsați cuptorul să se răcească cu ușa închisă.

RUMENIRE

Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafetei alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Atunci când pe afişaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsați pe pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute. Puteți opri funcția oricând apăsând pe butonul pentru a opri cuptorul.

. FAVORIT

Odată terminat procesul de preparare, pe afişaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memorați funcția la un număr cuprins între 1 și 10 în lista dumneavoastră de funcții favorite.



Dacă dorîți să memorați o funcție ca favorită și să salvați setările curente pentru utilizare ulterioară, apăsați ; în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsați .

Odată ce ați apăsat pe , apăsați sau — pentru a selecta poziția numerotată, apoi apăsați pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Dacă memoria este plină sau dacă numărul ales este deja utilizat, cuptorul vă va solicita să confirmați suprascrierea funcției anterioare.

Pentru a apela funcțiile memorate la o dată ulterioară, apăsați : Pe afişaj apare lista cu funcțiile dumneavoastră favorite.

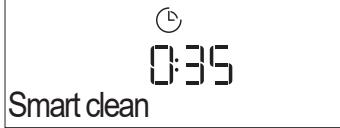


Apăsați sau — pentru a selecta funcția, confirmați apăsând , apoi apăsați pentru a activa.

CURĂȚAREA

• SMARTCLEAN

Apăsați pe pentru ca mesajul „Smart Clean” să apară pe afişaj.



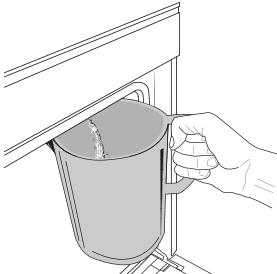
Apăsați pe pentru a activa funcția: afişajul vă va solicita să efectuați toate acțiunile necesare pentru a obține cele mai bune rezultate de curățare: Urmați indicații, apoi apăsați pe atunci când ați terminat. Odată ce au fost finalizate toate etapele, dacă este necesar, apăsați pe pentru a activa ciclul de curățare.

Vă rugăm să rețineți: Este recomandat să nu deschideți uşa cuptorului în timpul derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare.

Odată ciclul finalizat, pe afişaj va începe să clipească un mesaj corespunzător. Lăsați cuptorul să se răcească, iar apoi ștergeți și uscați suprafetele interioare utilizând o lavetă sau un burete.

• EVACUARE

Funcția de evacuare permite evacuarea apei pentru a preveni stagnarea acesteia în rezervor. Pentru utilizarea în mod optim a aparatului, se recomandă să efectuați întotdeauna evacuarea de fiecare dacă când cuptorul a fost utilizat cu un ciclu de preparare cu aburi.



Odată selectată funcția „Evacuare”, apăsați pe și urmați acțiunile indicate: Deschideți uşa și aşezați o carafă mare sub duza de evacuare amplasată în partea inferioară, în dreapta panoului. Odată începută evacuarea, mențineți carafa în poziție până când se finalizează operațiunea. Durata medie pentru evacuarea completă este de aproximativ trei minute.

Dacă este necesar, puteți întrerupe procesul de evacuare apăsând butonul INAPOI sau STOP (de exemplu, în cazul în care cana ar fi deja plină cu apă la mijlocul procesului de evacuare).

Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

Vă rugăm să rețineți: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de aşteptare, pe afişaj va apărea următorul feedback „APA FIERBINTE - AŞTEPTAȚI”.

• DECALCIFIERE

Această funcție specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstrați starea optimă a rezervorului și circuitului de aburi.

Pe afişaj va apărea mesajul <DECALCIFIATI> pentru a vă reaminti să efectuați această operație cu regularitate.

Solicitarea de decalcificare este declanșată de numărul de cicluri

de preparare cu aburi sau de numărul de ore de funcționare a boilerului cu aburi de la ultimul ciclu de decalcifiere (consultați tabelul de mai jos).

Mesajul „DECALCIFIAT!” apare după	CE TREBUIE FĂCUT
15 cicluri de preparare cu aburi	
Durată de 22 de ore de preparare cu aburi	Se recomandă decalcifierea
20 de cicluri de preparare cu aburi	
Durată de 30 de ore de preparare cu aburi	Nu puteți rula un ciclu de preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcifiere

De asemenea, procedura de decalcifiere poate fi efectuată oricând utilizatorul are nevoie de o curățare mai amănuntită a rezervorului și a circuitului intern de aburi. Durata medie a funcției complete este de aproximativ 180 de minute. De îndată ce este pornită această funcție, urmați toți pașii indicați pe afișaj.

Vă rugăm să rețineți: Funcția poate fi întreruptă însă, dacă este anulată în orice moment, întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat de la început.

» FAZA 1: EVACUARE (până la 3 min.)

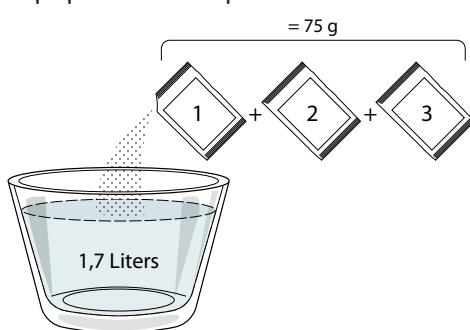
Când pe afișaj apare mesajul <AȘEZAȚI UN RECIPIENT SUB DUZĂ>, vă rugăm să efectuați sarcina de evacuare conform descrierii din paragraful Evacuare aferent.

Vă rugăm să rețineți: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de aşteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback „APA FIERBINTE - AȘTEPTAȚI”.

Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

» FAZA 2: DECALCIFIERE (~120 MIN.)

Când pe afișaj apare mesajul <ADĂUGAȚI 1.7 L DE SOLUȚIE>, vă rugăm să turnați soluția de decalcifiere în sertar. Vă recomandăm să preparați soluția de decalcifiere adăugând 3 pachetele (echivalent cu 75 g) de soluție de decalcifiere WPRO* adecvată pentru cuptor în 1,7 litri de apă potabilă la temperatura ambientală.



Odată ce soluția de decalcifiere este turnată în sertar, apăsați pe [>] pentru a începe procesul principal de decalcifiere. Pentru derularea fazelor de decalcifiere nu trebuie să stați în fața aparatului. După finalizarea fiecarei faze, va fi redat un feedback acustic și pe afișaj vor apărea instrucțiuni aferente trecerii la faza următoare.

» FAZA 3: EVACUARE (până la 3 min.)

Când pe afișaj apare mesajul <AȘEZAȚI UN RECIPIENT SUB DUZĂ>, vă rugăm să efectuați sarcina de evacuare conform descrierii din paragraful Evacuare aferent.

» FAZA 4: CLĂTIRE (~20 min.)

Pentru a curăța rezervorul și circuitul de aburi, trebuie efectuat ciclul de clătire.

Când pe afișaj apare mesajul <ADĂUGAȚI APĂ PENTRU A CLĂTI>, vă rugăm să turnați apă potabilă în sertar, până când pe afișaj apare mesajul „RECIPIENT PLIN”, apoi apăsați pe [>] pentru a începe prima clătire.

- » FAZA 5: EVACUARE (până la 3 min.)
- » FAZA 6: CLĂTIRE (~20 min.)
- » FAZA 7: EVACUARE (până la 3 min.)
- » FAZA 8: CLĂTIRE (~20 min.)
- » FAZA 9: EVACUARE (până la 3 min.)

După ultima operație de evacuare, apăsați OK pentru a finaliza decalcifierea. Când procedura de decalcifiere este finalizată, veți putea utiliza toate funcțiile de preparare cu aburi.

*Soluția de decalcifiere WPRO este produsul profesional recomandat pentru menținerea celei mai bune performanțe a funcției de preparare cu aburi în cuptor. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de utilizare de pe ambalaj. Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu

Whirlpool nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curățare disponibile pe piață.

. TEMPORIZATOR

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcție, asigurați-vă că este oprit cuptorul și apăsați pe + sau — : Pictograma ⏳ se va aprinde intermitent pe afișaj.

Apăsați + sau — pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsați ✓ pentru a activa temporizatorul.



Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a durei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

Vă rugăm să rețineți: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare. Apăsați + sau — pentru a modifica durata de timp setată la temporizator; apăsați << sau ⏳ pentru a opri temporizatorul în orice moment.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Apăsați ⏳ pentru a porni cuptorul și apoi selectați funcția necesară.

Odată ce funcția a pornit, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.

Vă rugăm să rețineți: În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afișată numai pictograma ⏳), care va continua numărătoarea inversă în plan secund. Pentru a invoca ecranul temporizatorului, apăsați ⏳ pentru a opri funcția activă în mod curent.

. BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat << timp de cel puțin cinci secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.



Vă rugăm să rețineți: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul ⏳.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE		CANTITATE RECOMANDATĂ	ÎNTOARCEȚI (din timpul de preparare)	NIVEL ȘI ACCESORII	
LASAGNA	-	0,5 - 3 kg	-	2	
CARNE	Vită-friptă	Friptură (nivelul de rumenire 0)	0,6 - 2 kg	3	
		Hamburgeri (nivelul de rumenire 0)	1,5 - 3 cm	3/5 4	
PEŞTE	Porc-fript	Friptură	0,6 - 2,5 kg	3	
		Cârneați și crenvurști	1,5 - 4 cm	2/3 4	
LEGUME	Pui-fript	Întreg	0,6 - 3 kg	2	
		File și piept	1 - 5 cm	2/3 4	
PRĂJITURI ȘI PATISERIE	Kebab	un grătar	1/2	5 4	
	Fileuri	0,5 - 3 (cm)	-	3 2	
PLĂCINTE	Fileuri-congelate		0,5 - 3 (cm)	3 2	
	Legume-fripte	Cartofii	0,5 - 1,5 kg	3	
PÂINE		Legume-umplute	0,1 - 0,5 kg cad	3	
		Legume-fripte	0,5 - 1,5 kg	3	
PIZZA	Legume-gratinat	Cartofi	o tavă	3	
		Roșii	o tavă	3	
ACCESORIILE		Ardei	o tavă	3	
		Broccoli	o tavă	3	
PRĂJITURI ȘI PATISERIE		Conopidă	o tavă	3	
		Altele	o tavă	3	
PLĂCINTE	Prajituri in forma	Pandispan	0,5 - 1,2 kg	3	
	Patiserie și plăcinte	Fursecuri	0,2 - 0,6 kg	3	
PÂINE		Choux a la creme	o tavă	3	
		Tartă	0,4 - 1,6 kg	3	
PIZZA		Ștrudel	0,4 - 1,6 kg	3	
		Plăcintă umplută cu fructe	0,5 - 2 kg	3	
ACCESORIILE	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri pe grătar	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt	
				Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă	



TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AER FORȚAT + ABURI

REȚETĂ	NIVEL ABURI	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min.)	RAFTUL ȘI ACCESORII
Biscuiți fragezi / Fursecuri	REDUS	Da	140 - 150	35 - 55	
Prăjitură mică / Brioșă	REDUS	Da	160 - 170	30 - 40	
Torturi dospite	REDUS	Da	170 - 180	40 - 60	
Pandispan	REDUS	Da	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	REDUS	Da	200 - 220	20 - 40	
Franelă	REDUS	Da	170 - 180	70 - 100	
Pâine mică	REDUS	Da	200 - 220	30 - 50	
Baghetă	REDUS	Da	200 - 220	30 - 50	
Cartofi copți	MEDIU	Da	200 - 220	50 - 70	
Carne de vițel / vită / porc, 1 kg	MEDIU	Da	180 - 200	60 - 100	
Carne de vițel / vită / porc (tăiată în bucăți)	MEDIU	Da	160 - 180	60-80	
Friptură de vită, în sânge, 1 kg	MEDIU	Da	200 - 220	40 - 50	
Friptură de vită, în sânge, 2 kg	MEDIU	Da	200	55 - 65	
Friptură de miel	MEDIU	Da	180 - 200	65 - 75	
But de porc pentru tocăniță	MEDIU	Da	160 - 180	85 - 100	
Carne de pui/bibilică/rață 1 - 1,5 kg	MEDIU	Da	200 - 220	50 - 70	
Carne de pui /bibilică / rață (tăiată în bucăți)	MEDIU	Da	200 - 220	55 - 65	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	MEDIU	Da	180 - 200	25 - 40	
File de pește	RIDICAT	Da	180 - 200	15 - 30	

ACCESORIILE

Grătar metalic

Tavă de cuptor sau formă
pentru prăjitură
pe grătar

Tavă de colectare a
picăturilor/tavă de copt
sau tavă de cuptor pe
grătar metalic

Tavă de colectare a
picăturilor / tavă de copt

Tavă de colectare a
picăturilor cu
500 ml de apă

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURată (min.)	RAFTUL ȘI ACCESORIILE
Torturi dospite/pandișpanuri		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Prăjitură umplute (prăjitură cu brânză, štrudel, plăcintă cu mere)		Da	160 – 200	30 - 85	3
		Da	160 – 200	35 - 90	4 1
		Da	150	20 - 40	3
Fursecuri / biscuiți fragezi		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
		Da	170	20 - 40	3
Prăjiturele / briose		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
		Da	180 - 200	30 - 40	3
Choux à la crème		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
		Da	90	110 - 150	3
Bezele		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160 *	5 3 1
		Da	190 - 250	15 - 50	2
Pizza / pâine / focaccia		Da	190 - 230	20 - 50	4 1
		Da	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
		Da	250	10 - 15	3
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	4 1
		Da	220 - 240	15 - 30	5 3 1
		Da	180 - 190	45 - 55	3
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
		Da	190 - 200	20 - 30	3
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNCȚII



Convențional



Aer forțat



Coacere cu convecție



Funcția Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco aer forțat

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min.)	RAFTUL ȘI ACCESORIILE
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Friptură de porc cu șorici 2 kg		-	170	110 - 150	
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Carne de curcan/gâscă, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pește la cuptor/in papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (roși, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	
Pâine prăjită		-	3 (Ridicată)	3 - 6	
Fileuri / medalioane de pește		-	2 (Mediu)	20 - 30 **	
Cârnați / frigăru / coaste / hamburgeri		-	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Mediu)	55 - 70 ***	
Pulpă de miel / but		-	2 (Mediu)	60 - 90 ***	
Cartofi copți		-	2 (Mediu)	35 - 55 ***	
Legume gratinate		-	3 (Ridicată)	10 - 25	
Fursecuri		Da	135	50 - 70	
Tarte		Da	170	50 - 70	
Pizza rotundă		Da	210	40 - 60	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / legume la cuptor (nivel 4) / lasagna (nivel 2) / bucăți de carne (nivel 1)		Da	190	40 - 120 *	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	
Fripturi umplute		-	200	80 - 120 *	
Felii de carne (carne de iepure, carne de pui, carne de miel)		-	200	50 - 100 *	

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

*** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

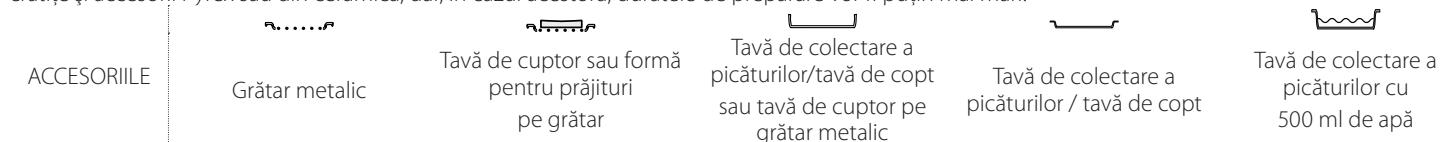
Tabelul indică funcțiile, accesorii și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente.

Duratele de coacere încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesoriu utilizat.

La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari.

Se recomandă să folosiți accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjitură din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.



CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricărora activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sărmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abraziive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.
Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre.

Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.

. Nu folosiți detergenți corozivi sau abraziivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

Activăți funcția „Smart Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.

. Curățați sticla ușii folosind un detergent lichid adecvat.

. Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORIIILE

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtați cu o perie de curățare sau cu un burete.

FIERBĂTOR

Pentru a asigura funcționarea permanentă la performanțe optime a cuptorului și pentru a contribui la prevenirea acumulării depunerilor de calcar în timp, vă recomandăm să folosiți funcțiile „Evacuare” și „Decalcificare” în mod regulat.

După o perioadă lungă de neutilizare a funcției „Aer forțat + Aburi”, se recomandă să activați ciclul de gătire cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

2. Scoateți ghidajele pentru grătar.

3. Scoateți capacul becului.

4. Înlocuiți becul.

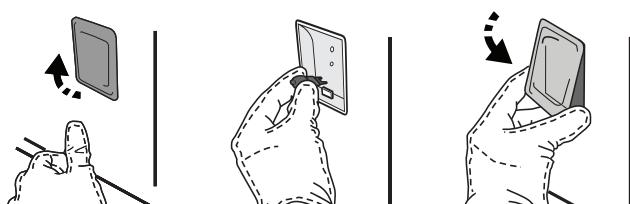
5. Puneți la loc capacul becului și împingeți-l cu putere până când se fixează.

6. Remontați ghidajele pentru grătar.

7. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

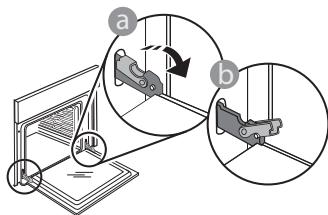
- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.



Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa G.

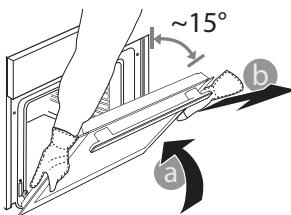
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



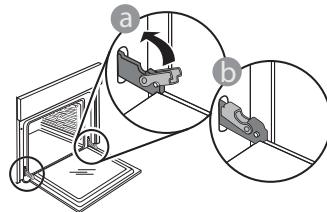
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

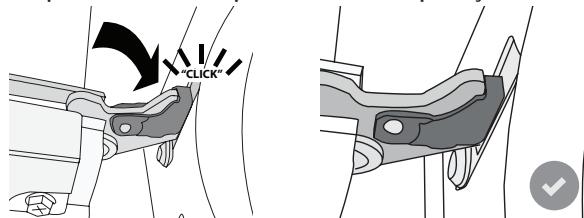


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

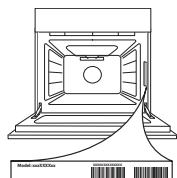
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cupitorul este conectat la rețeaua electrică. Oriți și reporniți cupotorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune cupor.	Oriți și reporniți cupotorul, pentru a verifica dacă problema persistă. Încercați să rulați „SETĂRI FABRICĂ”, opțiune selectabilă din secțiunea „SETĂRI”. Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzi sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cupotorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesați „DEMO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Orire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO” este „On” (activ).	Accesați „ECO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Orire).
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorrect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Accesați „PUTERE” din „SETĂRI” și selectați „Redus”.



Politice, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.





ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK

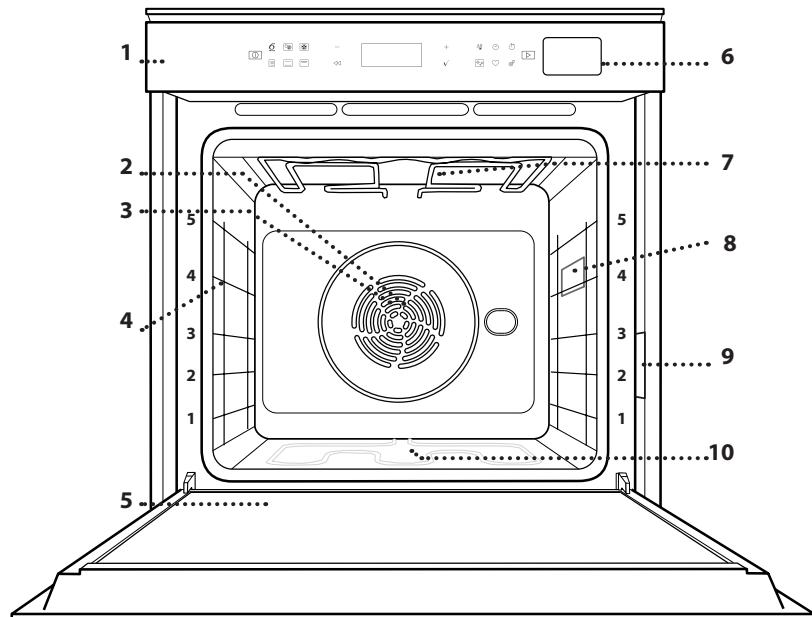
WHIRLPOOL

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register



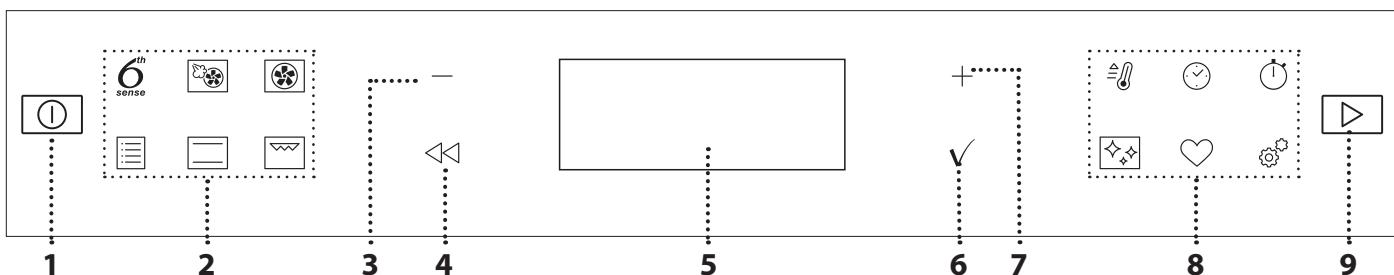
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhový ohrevný článok
(nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená na prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Zásuvka na vodu
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Osvetlenie
9. Typový štítok
(neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie.

2. FUNKCIE S PRIAMYM PRÍSTUPOM

Na rýchly prístup k funkciám a do menu.

3. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO MÍNUS

Na rolovanie v menu a znižovanie nastavení alebo hodnôt funkcie.

4. SPÄŤ

Na návrat na predchádzajúce zobrazenie.

Počas prípravy jedla umožňuje zmeniť nastavenia.

5. DISPLAY

Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

7. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO PLUS

Na rolovanie v menu a zvyšovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

8. MOŽNOSTI/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM

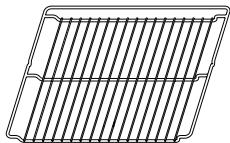
Na rýchly prístup k funkciám, trvaniu, nastaveniam a obľúbeným položkám.

9. ŠTART

Na spustenie funkcie s použitím špecifických alebo základných nastavení.

PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



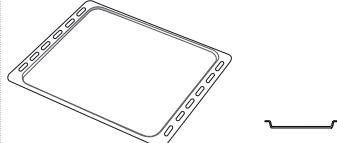
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



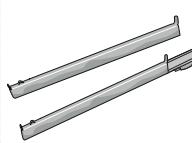
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenskej výrobky, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

*K dispozícii len na niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištach tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

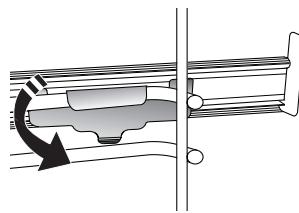
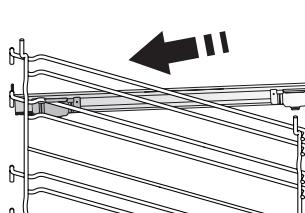
. Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrné vytiahnete spodnú časť zo sedla:
Vodiace lišty teraz možno vybrať.

. Pri opäťovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiacie lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto. Vodiacu lištu zaistite tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

FUNKCIE

6th SENSE

Tieto funkcie umožňujú úplne automatickú prípravu všetky typov jedla (lasagne, mäso, ryby, zelenina, koláče a zákusky, slané koláče, chlieb, pizza).

Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.

VHÁŇANÝ VZDUCH + PARA

Kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnednuté zvonka, ale zároveň mäkké a šťavnaté vnútri. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame zvoliť VYSOKÚ úroveň pary na prípravu rýb, STREDNÚ na mäso a NÍZKU na chlieb a zákusky.

VHÁŇANÝ VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekolkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

TRADIČNÉ FUNKCIE

• KONVEKČNÉ PEČENIE

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

• FUNKCIE COOK 4

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.

• TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie štavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

• MRAZENÉ JEDLÁ

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

• ŠPECIÁLNE FUNKCIE

» MAXI PEČENIE

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času na čas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

» KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

» ROZMRAZOVANIE

Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.

» UDRŽIAV. V TEPLÉ

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

» ECO VHÁŇANÝ VZDUCH

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabráňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto ECO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu ECO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

GRIL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie štavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchle predhriatie rúry.

ČASOVAČE

Na funkciu úpravy časových hodnôt.

ČASOVAČ

Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.

ČISTENIE

• SMART CLEAN

Pôsobením pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiní a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

• VYPÚŠŤANIE

Na automatické vypúšťanie vody z ohrievača na prípravu jedla, aby v spotrebiči nezostávala zvyšková voda, keď sa nejaký čas nepoužíva.

• ODVÁPŇOVANIE

Na odstraňovanie usadenín vodného kameňa z ohrievača. Odporúčame používať túto funkciu pravidelne. Ak to nebudeš robiť, na displeji sa objaví správa s upomienkou, aby ste rúru vyčistili.



NASTAVENIA

Na úpravu nastavení rúry.

Ked' je aktívny ECO režim, jas na displeji sa zníži a svetlo sa po 1 minúte vypne, aby sa ušetrila energia. Displej sa automaticky znova aktivuje po stlačení ľubovoľného tlačidla.

Ked' je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim

PRVÉ POUŽITIE

1. ZVOĽTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „English“.

1. English

Svlačením + alebo — môžete hľadať v zozname dostupných jazykov a vybrať požadovaný.

Výber potvrdte stlačením ✓.

Upozornenie: Jazyk možno potom zmeniť vybratím položky JAZYK v menu NASTAVENIA, ktoré je dostupné stlačením ☰.

2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A). Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).

16

VÝKON

Otočením nastavovacieho gombíka zvolte 16 „vysoký“ alebo 13 „nízky“ a stlačte ✓ na potvrdenie.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Svlačte ☰, cím rúru zapnete: na displeji sa zobrazí posledná prebiehajúca hlavná funkcia alebo hlavné menu.

Funkcie možno zvolať stlačením ikony pre jednu z hlavných funkcií alebo posúvaním sa v menu. Ak chcete zvolať položku menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), vyberte požadovanú stlačaním + alebo — a potom potvrdte stlačením ✓.

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia.

Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Ak stlačíte ⇠, môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU / ÚROVEŇ PARY

200°C
TEPLOTA

Ked' na displeji bliká hodnota, pomocou + alebo — ju zmeňte, potom potvrdte stlačením ✓ a pokračujte zmenou

dezaktivovať, v menu NASTAVENIA zvolte DEMO a potom „Vyp“.

Po zvolení PÔVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvemu zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.



OBĽÚBENÉ

Na vybranie zoznamu 10 obľúbených funkcií.

3. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete výkon, je potrebné nastaviť aktuálny čas. Na displeji blikajú dve hodinové číslice.

12:00
HODINY

Aktuálnu hodinu nastavíte stlačením + alebo — a potom stlačte ✓. Na displeji blikajú dve minútové číslice.

Minuty nastavíte stlačením + alebo — a potvrdíte stlačením ✓.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Vyberte HODINY v menu NASTAVENIA dostupnom po stlačení ☰.

4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Vlháňaný vzduch“ alebo „Konvekčné pečenie“).

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

nasledujúcich nastavení (ak je to možné).

Rovnakým spôsobom je možné nastaviť úroveň grilu: Pre grilovanie existujú tri definované úrovne výkonu: 3 (vysoký), 2 (stredný), 1 (nízky).

Pri funkcií „Vlháňaný vzduch + Para“ si môžete vybrať množstvo par v nasledujúcich hodnôtach: 1 (nízke), 2 (stredné), 3 (vysoké).

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu/úroveň grilu zmeniť pomocou + alebo —.

TRVANIE

180°C
TRVANIE

Ked' na displeji bliká ikonka ☰, pomocou + alebo — nastavte čas, kedy potrebujete mať jedlo hotové, a potvrdte stlačením ✓. Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne (bez nastavenia času). Na potvrdenie stlačte ✓ alebo ▶ a spustite funkciu. Po zvolení tohto programu nemôžete naprogramovať odložený štart.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu

pečenia upravovať stlačením : zmeníte ho stlačením + alebo — a potvrďte stlačením ✓.

ČAS UKONČENIA (ODLOŽENIE ŠTARTU)

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka bliká.



Želaný čas ukončenia prípravy jedla nastavíte stlačením + alebo —, potvrďte ho stlačením ✓ a aktivujte funkciu. Vložte jedlo do rúry a zavorte dverka. Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

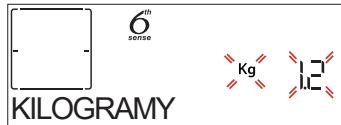
Počas času čakania môžete stlačiť + alebo — na zmenu naprogramovaného času ukončenia alebo stlačiť << na zmenu ďalších nastavení. Stlačením sa zobrazia informácie a je možné prepínať medzi časom ukončenia a trvaním.

.6th SENSE

Tieto funkcie automaticky vyberú najlepší režim pre prípravu jedla, teplotu a trvanie varenia alebo pečenia pre všetky dostupné jedlá.

Ak je to potrebné, jednoducho označte vlastnosti jedla, aby ste dosiahli optimálny výsledok.

HMOTNOSŤ / VÝŠKA / PIZZA (OKRÚHLA-PLECH-VRSTVY)



Pre správne nastavenie funkcie postupujte podľa pokynov zobrazených na displeji: po výzve stlačte + alebo — pre nastavenie požadovanej hodnoty a potvrďte stlačením ✓.

STUPEŇ PREPEČENIA/ZAPEKANIE

Pri niektorých funkciách 6th Sense je možné upraviť úroveň prepečenia.



Po výzve stlačte + alebo — na volbu želanej úrovne od polosurové (-1) po dobre prepečené (+1). Na potvrdenie stlačte ✓ alebo a spusťte funkciu.

V prípadoch, keď je to možné, pri niektorých funkciách 6th Sense sa dá nastaviť úroveň zhnednutia nízku (-1) a vysokú (1).

VARENIE POMOCOU PARY

Po zvolení funkcie Vháňaný vzduch + Para alebo jedného z receptov priradených k 6th Sense je možné pripravovať akýkoľvek druh jedla vďaka použitiu pary.

Para sa šíri v jedle rýchlejšie a rovnomernejšie v porovnaní s prípravou jedla iba pomocou horúceho vzduchu typickou pre tradičné funkcie. Znižuje sa tým čas prípravy, v jedle sa uchovávajú cenné výživné látky a pri všetkých receptoch

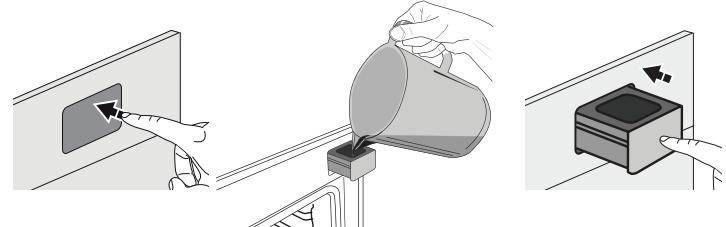
dosiahnete vynikajúce, naozaj chutné výsledky.

Počas celej prípravy jedla pomocou pary musia dverka zostať zatvorené.

Pre prípravu jedla pomocou pary je potrebné naplniť nádrž v rúre s použitím zásuvky na ovládacom paneli.

Ked' sa na displeji zobrazí výzva PRIDAJTE VODU alebo NAPLNÍT ZÁSUVKU, ľahkým zatlačením na zásuvku ju otvorte.

Pomaly nalejte pitnú vodu, kým sa na displeji nezobrazí PLNÁ NÁDRŽ. Maximálna kapacita nádrže je cca 1,5 litra.



Vodu treba priliat iba vtedy, keď nádrž nie je dostatočne plná na dokončenie prípravy jedla.

Nenaplňajte nádrž, keď je rúra vypnutá ale kým sa na displeji nezobrazí výzva.

3. SPUSTENIE FUNKCIE

Ak sú štandardné hodnoty podľa vašich požiadaviek alebo ste použili požadované nastavenia, funkciu vždy aktivujete stlačením .

Počas fázy odkladu po stlačení rúra preskočí túto fazu a ihned spustí funkciu.

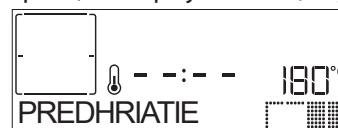
Upozornenie: Ked' už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.

Stlačením môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Stlačením << sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku a môžete zvoliť inú funkciu alebo počkajte do úplného vychladnutia.

4. PREDHRIATIE

Niektoré funkcie majú fazu predhriatia rúry: Ked' sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu a treba PRIDAŤ JEDLO. V tejto chvíli otvorte dverka, vložte jedlo do rúry, zavorte dverka a začnite pečenie.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predohrevu, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dverok počas fázy predhrievania ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou + alebo —.

5. ZASTAVIŤ VARENIE / OBRÁTIŤ ALEBO SKONTROLovať JEDLO

Po otvorení dverok sa príprava jedla dočasne zastaví vypnutím ohrevacích článkov.

Príprava jedla bude pokračovať, keď zatvoríte dverka.

Pri niektorých funkciách 6th Sense bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť.



Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Otvorte dvierka, vykonajte požadovaný úkon, zavorte dvierka a príprava jedla bude pokračovať.

Rovnako vtedy, keď do ukončenia prípravy zostáva 10% času, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

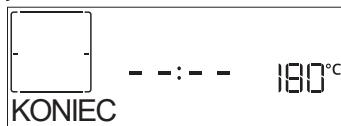


Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Skontrolujte jedlo, zavorte dvierka a príprava bude pokračovať.

Upozornenie: Stlačením ▶ tieto činnosti preskočíte. Inak, ak nič neurobíte, po určitom čase bude rúra pokračovať v príprave jedla.

6. UKONČENIE PEČENIA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.

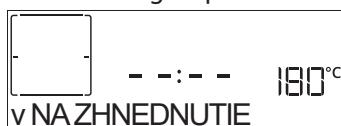


Po stlačení ▶ bude rúra pokračovať v príprave jedla v manuálnom režime (bez zadania času) alebo stlačte + a čas prípravy sa predĺži nastavením nového trvania. V oboch prípadoch sa parametre prípravy jedla zachovajú.

Po vybratí jedla nechajte rúru vychladnúť so zatvorenými dvierkami.

ZAPEKANIE

Niekteré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.



Keď sa na displeji zobrazí príslušná správa, ak to požadujete, stlačte ✓ a začne sa päťminútový cyklus zapekania do hneda. Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť stlačením ⊞, čím sa rúra vypne.

. OBĽÚBENÉ

Po skončení prípravy jedla vás displej vyzve, aby ste funkciu uložili pod číslom medzi 1 až 10 na vašom zozname oblúbených.



Ak si chcete funkciu uložiť ako oblúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, po skončení pečenia stlačte ✓, inak požiadavku ignorujte a stlačte ⇠.

Hned po stlačení ✓, stlačením + alebo — zvolte číselnú pozíciu a potvrdte stlačením ✓.

Upozornenie: Ak je pamäť plná, alebo je číslo už obsadené, rúra vás požiada o potvrdenie prepísania predchádzajúcej funkcie.

Ak chcete vyvolať uložené funkcie neskôr, stlačte ☺: Na displeji sa zobrazí zoznam oblúbených funkcií.



Pomocou + alebo — zvoľte funkciu, potvrdte stlačením ✓ a potom aktivujte stlačením ▶.

CISTENIE

• SMARTCLEAN

Stlačte ☺ a na displeji sa zobrazí „Smart Clean“.



Stlačením ▶ sa funkcia aktivuje: displej vás vyzve, aby ste vykonali všetky úkony potrebné na dosiahnutie najlepších výsledkov čistenia. Postupujte podľa zobrazených pokynov a po skončení stlačte ✓. Po skončení všetkých krokov, keď je to potrebné, stlačením ▶ aktivujte čistiaci cyklus.

Upozornenie: Odporúča sa dviera rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

Po skončení cyklu na displeji začne blikať príslušná správa. Nechajte rúru vychladnúť a potom utrite a vysušte vnútorné plochy handričkou alebo špongiou.

• VYPÚŠŤANIE

Funkcia vypúšťania umožňuje vypustiť vodu, aby nezostávala v nádrži. Pre optimálne používanie spotrebiča sa odporúča vypúštať vodu po každom použití rúry s parným cyklom.



Po zvolení funkcie vypúšťania stlačte ▶ a postupujte podľa uvedených pokynov: Otvorte dvierka a pod vypúšťaciu dýzu na spodnej pravej strane panelu postavte veľkú nádobu. Nádobu musíte nechať na mieste, až kým sa vypúšťanie nedokončí. Vypúšťanie plnej nádrže trvá v priemere asi tri minuty.

V prípade potreby možno proces vypúšťania zastaviť stlačením tlačidiel BACK (späť) alebo STOP (napr. ak by bola nádoba už plná v priebehu vypúšťania).

Nádoba musí byť aspoň 2-litrová.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať aj neskôr po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa „VODA JE HORÚCA - PROSÍM, POČKAJTE“.

• ODVÁPŇOVANIE

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať nádrž a parný okruh v najlepšom stave.

Na displeji sa zobrazí správa <PROSÍM, ODVÁPNIŤ> aby vám pripomienula, že máte túto operáciu pravidelne vykonávať.

Požiadavku na odvápenie vyvolá počet niekoľkých cyklov

prípravy jedla s parou alebo počet pracovných hodín výrobníka pary od posledného cyklu odvápňovania (pozri tabuľku ďalej).

Správa „PROSÍM, ODVÁPNIŤ“ sa zobrazí po	ČO ROBIŤ
15 cyklov prípravy jedla s parou 22 hodín trvania prípravy jedla s parou	Odvápnenie sa odporúča
20 cyklov prípravy jedla s parou 30 hodín trvania prípravy jedla s parou	Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápnenia

Odvápňovanie možno vykonať vždy, keď si používateľ želá dôkladnejšie čistenie nádrže a vnútorného parného okruhu.

Celá funkcia trvá v priemere okolo 180 minút. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov uvedených na displeji.

Upozornenie: Ak funkciu kedykoľvek zastavíte, celý cyklus odvápňovania sa musí zopakovať od začiatku.

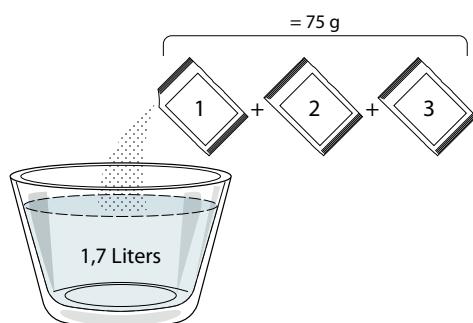
» FÁZA 1: VYPÚŠTANIE (do 3 min.)

Ked' sa na displeji zobrazí <POLOŽTE NÁDOBU POD DÝZU>, začnite proces vypúšťania podľa opisu v odseku Vypúšťanie.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa „VODA JE HORÚCA - PROSÍM, POČKAJTE“. Nádoba musí byť aspoň 2-litrová.

» FÁZA 2: ODVÁPŇOVANIE (~120 MIN.)

Ked' sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE 1.7 L ROZTOKU>, nalejte do zásuvky odvápňovací roztok. Odporúčame pripraviť si odvápňovací roztok pridaním 3 vrecúšok (zodpovedá 75 g) špeciálneho odvápňovača Oven WPRO* v 1,7 litra pitnej vody, ktorá má teplotu okolia.



Po naliatí odvápňovacieho roztoku do zásuvky stlačte ▶ na spustenie hlavného procesu odvápňovania. Pri fáze odvápňovania nemusíte stáť pred spotrebičom. Po dokončení každej fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazia pokyny pre pokračovanie s ďalšou fázou.

» FÁZA 3: VYPÚŠTANIE (do 3 min.)

Ked' sa na displeji zobrazí <POLOŽTE NÁDOBU POD DÝZU>, začnite proces vypúšťania podľa opisu v odseku Vypúšťanie.

» FÁZA 4: OPLACHOVANIE (~20 min.)

Pre vyčistenie nádrže a parného okruhu treba vykonať aj cyklus oplachovania. Ked' sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE VODU NA VYPLÁCHNUTIE>, nalejte do zásuvky pitnú vodu, kým sa na displeji nezobrazí „PLNÁ NÁDRŽ“, potom stlačením ▶ spustite prvé oplachovanie.

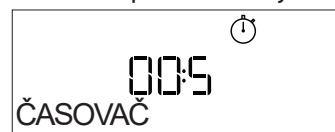
- » **FÁZA 5: VYPÚŠTANIE (do 3 min.)**
- » **FÁZA 6: OPLACHOVANIE (~20 min.)**
- » **FÁZA 7: VYPÚŠTANIE (do 3 min.)**
- » **FÁZA 8: OPLACHOVANIE (~20 min.)**
- » **FÁZA 9: VYPÚŠTANIE (do 3 min.)**

Po poslednom vypúštaní stlačte OK pre dokončenie odvápňovania. Po skončení odvápňovania bude možné používať všetky funkcie s parou.

Odvápňovač *WPRO je odporúčaný profesionálny produkt na údržbu, ktorý pomáha udržiavať najlepší výkon parnej funkcie vašej rúry. Postupujte podľa pokynov na používanie na obale. Môžete si ho objednať a ďalšie informácie získať v popredajnom servise alebo na www.whirlpool.eu hirlpool nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.

. ČASOVAČ

Ked' je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časomer. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom stlačte + alebo — : Na displeji bude blikať ikonka ⏳ . Pomocou + alebo — nastavte požadovanú dĺžku času a časomer potom aktivujte stlačením ✓ .



Ked' časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál a zobrazí sa displej.

Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla. Stáčaním + alebo — meníte čas nastavený na časovači. Ak chcete časomer vypnúť, kedykoľvek stlačte ⇠ alebo ⏳ .

Po aktivovaní časomoru môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu.

Stlačením ⏳ rúru zapnete a potom zvolte požadovanú funkciu. Po spustení funkcie bude časomer ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.

Upozornenie: Počas tejto fázy nie je možné vidieť časovač (zobrazí sa iba ikonka ⏳), ktorý pokračuje v odpočítavaní v pozadí. Na zobrazenie obrazovky časovača stlačte ⏳ na zastavenie funkcie, ktorá je momentálne aktívna.

. ZÁMOK OVLÁDANIA

Tlačidlá zamkniete stlačením a podržaním ⇠ aspoň na päť sekúnd. Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.



Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením ⏳ .

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

KATEGÓRIE POTRAVÍN		NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	OBRÁŤTE PO (z času prípravy)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
LASAGNE	-	0,5 – 3 kg	-	2
MÄSO	Hovädzie pečené	Pečenie (stupeň dovarenia 0)	0,6 – 2 kg	-
		Hamburgery (stupeň dovarenia 0)	1,5 – 3 cm	3/5
RYBY	Bravč. prepečené	Pečenie	0,6 – 2,5 kg	-
		Klobásy a párky	1,5 – 4 cm	2/3
ZELENINA	Prepečené kurča	Vcelku	0,6 – 3 kg	-
		Plátky a prsia	1 – 5 cm	2/3
KOLÁČE A ZÁKUSKY	Kebab	jeden rošt	1/2	5 4
	Filety	0,5 – 3 (cm)	-	3 2
	Filety mrazené	0,5 – 3 (cm)	-	3 2
	Pečená zelenina	Zemiaky	0,5 – 1,5 kg	-
		Plnená zelenina	0,1 – 0,5 kg	-
		Pečená zelenina	0,5 – 1,5 kg	-
SLANÉ KOLÁČE	Gratinovaná zelenina	Zemiaky	jeden plech	-
		Paradajky	jeden plech	-
		Paprika	jeden plech	-
		Brokolica	jeden plech	-
		Karfiol	jeden plech	-
		Iné	jeden plech	-
CHLIEB	Kysnuté koláče vo forme	Piškótový koláč	0,5 – 1,2 kg	-
	Zákusky a plnené koláče	Sušienky	0,2 – 0,6 kg	-
		Odpalované cesto	jeden plech	-
		Koláčiky	0,4 – 1,6 kg	-
		Závin	0,4 – 1,6 kg	-
PIZZA	Plnený ovocný koláč	Plnený ovocný koláč	0,5 -2 kg	-
		-	0,8 – 1,2 kg	2
		Rožky ☺	60 – 150 g každý	-
		Sendvič vo forme ☺	400 – 600 g každý	-
PRÍSLUŠENSTVO	Velký chlieb ☺	0,7 – 2,0 kg	-	2
	Bagety ☺	200 – 300 g každý	-	3
	Tenká	okrúhla – plech	-	2
Hrubá		okrúhla – plech	-	2
	Mrazené	1 – 4 vrstvy	-	2



Rošt

Pekáč alebo forma
na roštieNádoba na odkvapkávanie/
plech na pečenie alebo
pekáč na roštieNádoba na
odekvapkávanie/plech na
pečenieNádoba na
odekvapkávanie s
500 ml vody



TABUĽKA PRÍPRAVY VHÁŇANÝ VZDUCH + PARA

RECEPT	ÚROVEŇ PARY	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Linecké cesto/ Sušienky	NÍZKY	Áno	140 – 150	35 – 55	3
Malá torta / Muffin	NÍZKY	Áno	160 – 170	30 – 40	3
Kysnuté koláče	NÍZKY	Áno	170 – 180	40 – 60	2
Piškótový koláč	NÍZKY	Áno	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	NÍZKY	Áno	200 – 220	20 – 40	3
Bochník chleba	NÍZKY	Áno	170 – 180	70 – 100	3
Malý chlieb	NÍZKY	Áno	200 – 220	30 – 50	3
Bageta	NÍZKY	Áno	200 – 220	30 – 50	3
Pečené zemiaky	STRED	Áno	200 – 220	50 – 70	3
Telacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	STRED	Áno	180 – 200	60 – 100	3
Telacie, hovädzie, bravčové (kúsky)	STRED	Áno	160 – 180	60 – 80	3
Krvavý rozbíf 1 kg	STRED	Áno	200 – 220	40 – 50	3
Krvavý rozbíf 2 kg	STRED	Áno	200	55 – 65	3
Jahňacie pečené	STRED	Áno	180 – 200	65 – 75	3
Dusené bravčové kolená	STRED	Áno	160 – 180	85 – 100	3
Kurča / perlička/ kačka 1 – 1,5 kg	STRED	Áno	200 – 220	50 – 70	3
Kurča / perlička/ kačka (kúsky)	STRED	Áno	200 – 220	55 – 65	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	STRED	Áno	180 – 200	25 – 40	3
Rybne filety	VYSOKÁ	Áno	180 – 200	15 – 30	3

PRÍSLUŠENSTVO

Rošt

Pekáč alebo forma na rošte

Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie alebo pekáč na rošte

Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie

Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškotové koláče		Áno	170	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	4 1
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	3
		Áno	160 – 200	35 – 90	4 1
		Áno	150	20 – 40	3
Sušienky / Linecké cesto		Áno	140	30 – 50	4
		Áno	140	30 – 50	4 1
		Áno	135	40 – 60	5 3 1
Malé torty / Muffin		Áno	170	20 – 40	3
		Áno	150	30 – 50	4
		Áno	150	40 – 60	5 3 1
Odpalované cesto		Áno	180 – 200	30 – 40	3
		Áno	180 – 190	35 – 45	4 1
		Áno	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	3
		Áno	90	130 – 150	4 1
		Áno	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	2
		Áno	190 – 230	20 – 50	4 1
		Áno	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	3
		Áno	250	10 – 20	4 1
		Áno	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Slané koláče (zeleninový koláč, kiš)		Áno	180 – 190	45 – 55	3
		Áno	180 – 190	45 – 60	4 1
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Slané a sladké odpalované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 1
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1

FUNKCIE



Tradičné



Vháňaný vzduch



Konvekčné pečenie



Gril



TurboGril



Maxi pečenie



Cook 4



Eco vháňaný vzduch

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	
Jahňacie/Telácie/Hovädzie/Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	
Bravčové pečené s kožou 2 kg		–	170	110 – 150	
Kurča/Králik/Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	
Moriak/Hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filety, vcelku)		Áno	180 – 200	40 – 60	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	
Hrianka		–	3 (vysoká)	3 – 6	
Rybie filé / Filety		–	2 (stredná)	20 – 30 **	
Klobásky / kebab / rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	
Jahňacie stehno / Koleno		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	
Sušienky		Áno	135	50 – 70	
Linecké koláče		Áno	170	50 – 70	
Okrúhlá pizza		Áno	210	40 – 60	
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	
Lasagne s mäsom		Áno	200	50 – 100 *	
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	
Plnené kusy mäsa		–	200	80 – 120 *	
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		–	200	50 – 100 *	

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál.

Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predohrevu (ked sa vyžaduje).

Teploty a časy prípravy jedál sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva.

Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte.

Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Pekáč alebo forma na roštanie	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na roštanie	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.
Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.
Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- . Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- . Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvŕny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.

Vnútorné povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“.

- . Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- . Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte vodiace lišty.
3. Odstráňte kryt žiarovky.
4. Vymeňte žiarovku.
5. Vráťte kryt svietidla na miesto a zatlačte ho, aby správne zapadol na miesto.
6. Znovu nasadte vodiace lišty.
7. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

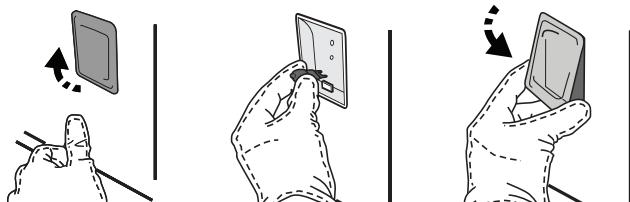
BOJLER

Aby bol výkon rúry vždy optimálny a aby sa po čase nevytvárali usadeniny vodného kameňa, odporúčame vám pravidelne používať funkcie „Vypúšťanie“ a „Odvápňovanie“.

Ked' ste dlhší čas nepoužili funkciu Vháňaný vzduch + Para, odporúča sa aktivovať cyklus prípravy jedla s prázdnou rúrou s úplne naplnenou nádržou.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

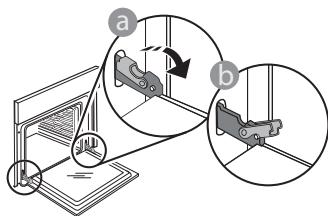
- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.



Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti G.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

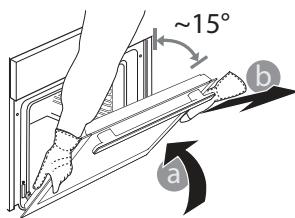
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

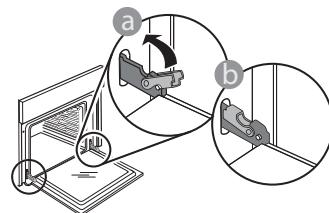
Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia.

Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

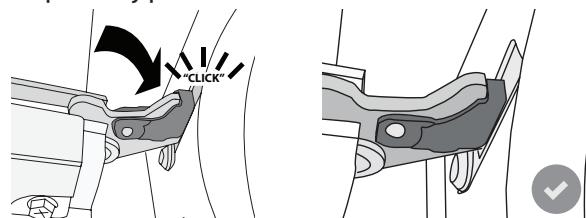


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky skloppte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

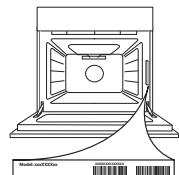
RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napäťom a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil. Skúste obnoviť PÔVODNÉ NASTAV., ktoré nájdete v ponuke NASTAVENIA. Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Rúra sa nezohrieva.	Ked' je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO.	DEMO otvorte v NASTAVENIACH a zvoľte „Vyp.“.
Svetlo zhasne.	Je aktivovaný ECO režim.	DEMO otvorte v NASTAVENIACH a zvoľte „Vyp.“.
V domácnosti sa vypne prúd.	Nastavenie výkonu je nesprávne.	Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. VÝKON nájdete v NASTAVENIACH a zvoľte „NÍZKY“.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke).
Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



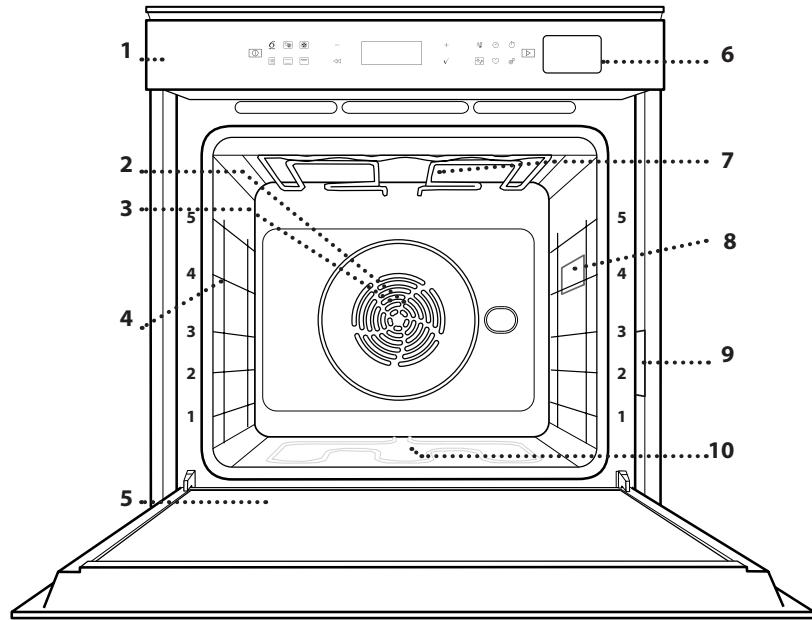


TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN
WHIRLPOOL
För att få en mer omfattande support, vänligen
registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register



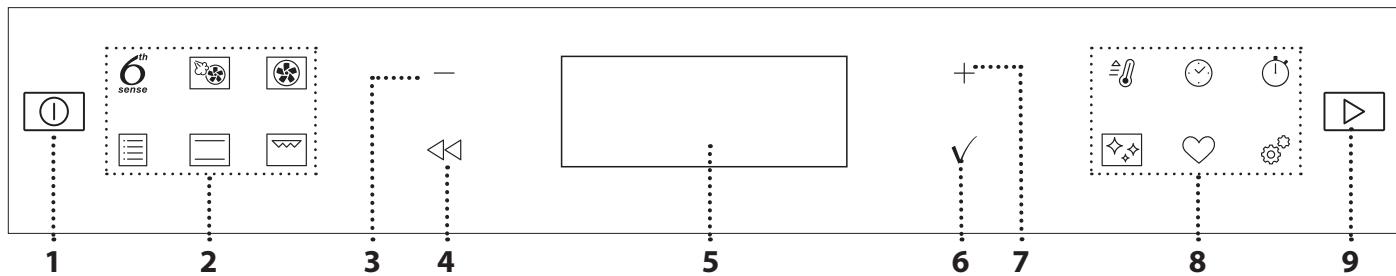
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder
apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement
(inte synlig)
4. Sidostegar
(nivån anges på ugnens
framsida)
5. Lucka
6. Vattenlåda
7. Övre värmeelement/grillelement
8. Lampa
9. Typskylt
(ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement
(inte synlig)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen
eller stoppa en aktiverad funktion.

2. MENY/DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER

För snabb åtkomst till funktionerna
och menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för
att bläddra i menyn och minska
inställningar eller värden för en
funktion.

4. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm.
Tillåter ändringar av inställningar
under tillagning.

5. DISPLAY

För att bekräfta en vald funktion
eller ett inställt värde.

7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för
att bläddra i menyn och öka
inställningar eller värden för en
funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL VAL/ FUNKTIONER

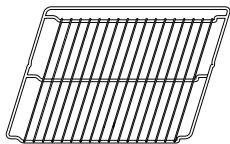
För att få snabb åtkomst till
funktioner, varaktighet, inställningar
och favoriter.

9. START

För att starta en funktion med
angivna inställningar eller
basinställningarna.

TILLBEHÖR

GALLER



Används för att tillaga mat eller som stöd till ugnssformar, bakformar och andra ugnssäkra kärl.

DROPPBRICKA



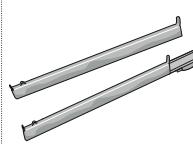
Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttsafter placerad under gallret.

BAKPLÅT



Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

RÖRLIGA SKENOR *



Används för att underlättा in- och uttagning av tillbehör.

* Endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

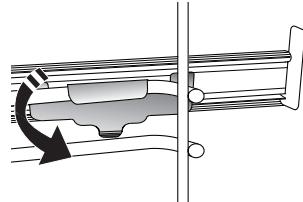
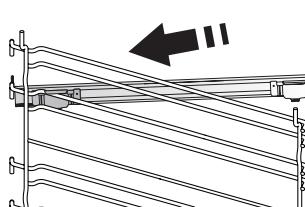
. För att ta bort sidostegarna, lyft upp dem och ta försiktigt ut den undre delen från dess fäste: Sidostegarna kan nu tas bort.

. För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i deras övre fäste. Håll kvar dem uppe, skjut in den i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.

MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort ugnsstegarna ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.

Fäst den rörliga skenans övre klämma på ugnsstegen och låt den glida in så långt som den går. Sänk ner den andra klämman på plats. För att säkra ugnsstegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot ugnsstegen. Säkerställ att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.



Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER

6th SENSE

Dessa tillåter en helt automatisk tillagning av alla typer av mat (lasagne, kött, fisk, grönsaker, kakor & bakverk, salta kakor, bröd, pizza).

Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

VARMLUFT + ÅNGA

Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynade på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi en HÖG ångnivå för tillagning av fisk, MEDEL för kött och LÅG för bröd och desserter.

VARMLUFT

För samtidig tillagning av olika rätter som kräver samma temperatur på flera nivåer (maximalt tre). Denna funktion kan användas för att tillaga olika sorters mat utan att de drar åt sig lukter från varandra.

VANLIGA FUNKTIONER

• ÖVER/UNDERV.

För att steka kött, baka tårtor med fyllningar på endast en nivå.

• TILLAGA COOK 4

För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en hel måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.

• TURBOGRILL

För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

• FRYSBÄK

Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infrysat färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

• SPECIALFUNKTIONER

» MAXI COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Det är bra att ösa köttet då och då för att förhindra att det torkar ut.

» JÄSNING

För optimal jäsningsav för söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

» UPPTINING

För att påskynda upptiningen av livsmedel. Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Låt livsmedlet ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.

» VARMHÅLLNING

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

» ECO VARMLUFT

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittent luftcirculation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.

GRILL

För grillning av stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

SNABB FÖRVÄRMNING

För snabb förvärmning av ugnen.

KLOCKA

Används för att redigera tidsvärden för funktioner.

TIMER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.

RENGÖRING

• SMART CLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Häll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.

• TÖMNING

För att tömma kokaren automatiskt och förhindra att restvatten stannar kvar när apparaten inte ska användas på ett tag.

• AVKALKNING

För att ta bort kalkavlagringar från kokaren. Vi rekommenderar att du använder denna funktion med jämma mellanrum. Om du inte gör det kommer ett meddelande att visas på displayen för att påminna dig om att rengöra ugnen.

INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsinställningarna.

När ECO-läget är aktiverat dämpas displayens bakgrundsbelysning och lampan släcks efter en minut för att spara energi. Den återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned. När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värmits inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till DEMO i menyn INSTÄLLNINGAR och väljer Av.

Om du väljer FABRIKSÅTERST. stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använder produkten. Alla valda inställningarna raderas.



FAVORIT

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.

ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas "English".

1. Svenska

Tryck på + eller — för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk.

Bekräfta ditt val genom att trycka på ✓.

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja SPRÅK i menyn INSTÄLLNINGAR som du kommer åt genom att trycka på ⌂.

2. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13).

16
EFFEKT

Vrid på justeringsratten för att välja 16 "Hög" eller 13 "Låg" och tryck på ✓ för att bekräfta.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Slå på ugnen genom att trycka på ☰: Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja något från en meny (displayen kommer att visa första tillgängliga artikel), tryck + eller — för att välja önskad artikel och tryck ✓ sedan för att bekräfta.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras efter varandra. Genom att trycka på ⇠ kan du ändra föregående inställning igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / ÅNG NIVÅ

200°C
TEMPERATUR

När värdet blinkar på displayen, använd + eller — för att ändra det. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).

På samma sätt går det att ställa in grillnivån: Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).

För funktionen "Varmluft + ånga" kan du välja mängden ånga

3. STÄLLA IN KLOCKAN

När du har valt effekten ska du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.

12:00
KLOCKA

Tryck på + eller — för att ange aktuell timma och tryck sedan på ✓: På displayen blinkar de två siffrorna för minuter.

Ange minuter med + eller — och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömvabrott. Tryck på ⌂ och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR

4. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.

Innan du börjar laga mat rekommenderar vi att du värmer ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida. Värmt ugnen till 200°C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& fläkt").

Observera: Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

enligt dessa värden: 1 (låg), 2 (mellan), 3 (hög).

Observera: När funktionen har aktiverats kan du ändra temperaturen/grillnivå med hjälp av + eller —.

TIDSLÄNGD

180°C
TIDSLÄNGD

När ikonen ☰ blinkar på displayen, använd + eller — för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på ✓ för att bekräfta. Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt (tidsberoende): Tryck på ✓ eller ☰ för att bekräfta och starta funktionen. Det går inte att programmera en fördöjd start i det här läget.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på ☰: Tryck på + eller — för att ändra och sedan på ✓ för att bekräfta.

AVSLUTNINGSTID (FÖDRÖJNING START)

I många av funktionerna kan du fördöja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Displayen visar avslutningstiden och ikonen ☰ blinkar.



Tryck på + eller — för att ställa in avslutningstiden och tryck sedan på ✓ för att bekräfta och aktivera funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

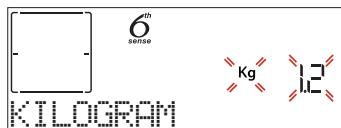
Observera: När en fördöjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Det går att ändra den programmerade avslutningstiden genom att trycka på + eller — samt ändra övriga inställningar genom att trycka på << under tiden. Tryck på ☰ för att visa informationen och ändra avslutningstid och tidslängd efter behov.

.6th SENSE

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för maträttarna eller bakningen automatiskt.

Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

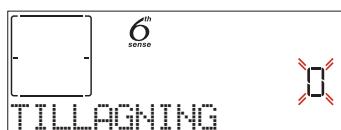
VIKT / HÖJD / PIZZA (RUND-BRICKA-LAGER)



För att ställa in funktionen korrekt, följ anvisningarna på displayen: när du uppmanas göra det, tryck på + eller — för att ställa in det erfordrade värdet och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

TILLAGNING / BROWNING

Det går att justera tillagningsnivån med vissa 6th Sense-funktioner.



Vid uppmaning trycker du på + eller — för att välja önskad nivå mellan röd (-1) till välvete (1). Tryck på ✓ eller ▶ för att bekräfta och starta funktionen.

På samma sätt, där det tillåts, är det möjligt att med vissa 6th Sense-funktioner justera bryningsnivån mellan låg (-1) and hög (1).

ÅNGKOKNING

Genom att välja "Varmluft + Ånga" eller en av flera 6th Sense-dedikerade recept är det möjligt att tillaga vilken sorts mat som helst tack vare användning av ånga.

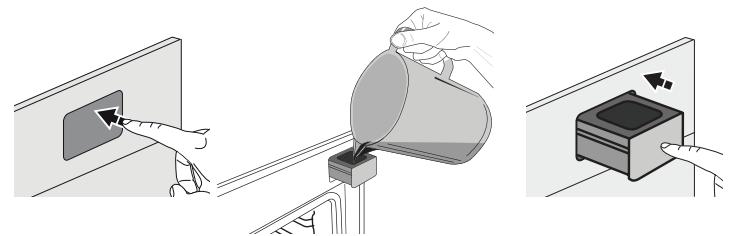
Ånga sprids snabbare och jämnare genom mat jämfört med bara het luft som typisk för Conventional- (Över-/Undervärme) funktioner: detta minskar tillagningstider och låser in matens värdefulla näringssämnen, vilket säkerställer att du får utmärkta, verkligt delikata resultat med alla dina recept.

Under hela tiden ångtillagning varar måste luckan hållas stängd.

För att hålla igång ångtillagningen kommer du behöva fylla på tanken som finns inne i ugnen genom att använda lådan på

kontrollpanelen.

När du ser uppmaningarna "TILLSÄTT VATTEN" eller "FYLL LÅDA" på displayen, öppna lådan genom att trycka på den lätt. Häll i långsamt lite dricksvatten tills displayen visar "TANKEN FULL". Tanken rymmer maximalt cirka 1,5 liter.



Du behöver endast tillsätta vatten när tanken inte kommer vara tillräckligt full för att slutföra tillagningen.

Undvik att fylla tanken när ugnen är avstängd eller före displayen uppmanar dig att göra det.

3. STARTA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på ▶.

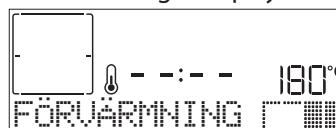
Genom att trycka på ▶ under fördöjningsfasen kommer ugnen att genast starta funktionen.

Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen ⏹.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Tryck på << för att återgå till tidigare skärm och välja en annan funktion, eller vänta på att ugnen svalnat av helt.

4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur och att maten ska tillsättas. Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

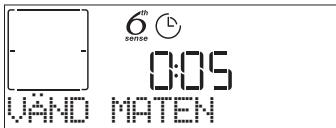
Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av + eller —.

5. PAUSA TILLAGNING/VÄND PÅ ELLER KONTROLERA MATEN

När du öppnar luckan pausas tillagningen och uppvärmningselementen avaktiveras.

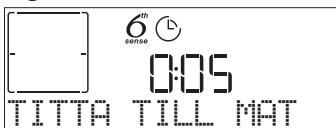
För att återuppta tillagningen, stäng luckan.

Vissa 6th Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning.



En ljudsignal avges och displayen visar den åtgärd som ska utföras. Öppna luckan, utgör åtgärden som visas på displayen, stäng luckan och återuppta sedan tillagningen.

På samma sätt, när 10% av tillagningstiden återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

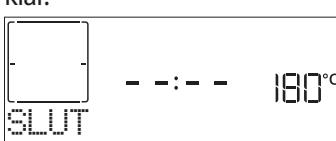


När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Stäng luckan och tryck på för att återuppta tillagningen.

Observera: Tryck på för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

6. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

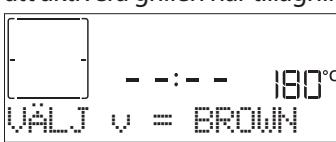


Tryck på för att fortsätta tillaga manuellt (utan timer) eller tryck på för att ange ny tid och därmed förlänga tillagningstiden. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

Ta bort maten och låt ugnen svalna med luckan stängd.

BROWNING

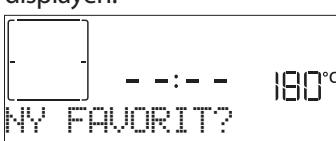
Vissa funktioner i ugnen gör att du kan bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.



När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på om du önskar starta en fem minuters bryningscykel. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på ugnens off-knapp.

.FAVORIT

När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.



Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk, trycker du på när tillagningen är klar. Om du inte vill spara inställningarna trycker du på .

När du har tryckt på trycker du sedan på eller för att välja nummerplatsen. Bekräfta genom att trycka på .

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att

bekräfta.

För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på : På displayen visas listan över dina favorifunktioner.



Tryck på eller för att välja funktion, bekräfta genom att trycka på och tryck sedan på för att aktivera.

RENGÖRING

• SMARTCLEAN

Tryck på för att visa Smart Clean på displayen.



Tryck på för att aktivera funktionen: displayen kommer uppmana dig att utföra alla erfordrade åtgärder som krävs för att uppnå de bästa reningsresultaten: Följ anvisningarna och tryck på när du är klar. När du utfört samtliga steg trycker du på för att starta rengöringscykeln.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnslackan under rengöringscykeln för att undvika att vattenångan försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

• TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i tanken med hjälp av tömningsfunktionen. För optimal användning av apparaten är det lämpligt att alltid tömma varje gång ugnen har använts med en ångcykel.



När du väl har valt "Tömning"-funktionen, tryck på och följd de angivna åtgärderna: Öppna luckan och placera en stor kanna under tömningspipen som finns nere till höger på panelen. Så snart som tömningen startat, håll kannan på plats tills tömningen har slutförts. Den genomsnittliga varaktigheten för full tömning är cirka tre minuter.

Vid behov är det möjligt att pausa tömningsprocessen genom att trycka på knappen BACK eller STOP (till exempel om kanna redan skulle vara full av vatten mitt under tömningsprocessen).

Kanna måste rymma minst 2 liter.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt är det inte möjligt att utföra denna aktivitet innan 4 timmar har förflutit från den sista cykeln (eller förra gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT - VÄNLIGEN VÄNTA".

• AVKALKA

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall håller du tanken och ångkretsloppet i optimalt skick.

Meddelandet <AVKALKNINGSDAGS> visas på displayen för att påminna dig om att utföra avkalkningsproceduren regelbundet. Avkalkningskravet utlöses av antalet utförda

ångtillagningscykler eller ångpannans drifttid sedan den senaste avkalkningscykeln (se tabellen nedan).

MEDDELANDET "AVKALKNINGSDAGS" visas efter	VAD DU SKA GÖRA
15 cykler för ångtillagning	Avkalkning rekommenderas
22 timmar ångtillagning varaktighet	
20 cykler för ångtillagning	
30 timmar ångtillagning varaktighet	Det är inte möjligt att köra en ångcykel förrän en avkalkningscykel har genomförts

Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av tanken och den inre ångkretsen.

Genomsnittlig varaktighet på hela funktionen är cirka 180 minuter. Då funktionen har startat, fölж samrtliga steg som visas på displayen.

Observera: Funktionen kan pausas men om den avbryts när som helst måste hela avkalkningscykeln upprepas från början.

» FAS 1: TÖMNING (upp till 3 min.)

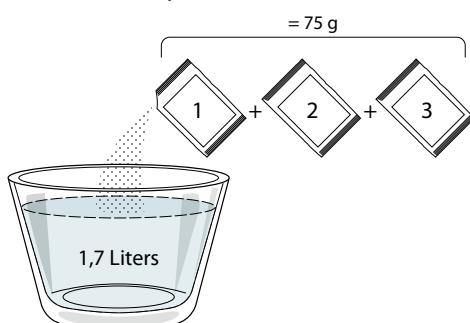
När displayen visar <PLACERA EN BEHÅLLARE UNDER TAPPEN>, utför tömningen så som beskrivs i det särskilda avsnittet om tömning.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt är det inte möjligt att utföra denna aktivitet innan 4 timmar har förflyttit från den sista cykeln (eller förra gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT - VÄNLIGEN VÄNTA".

Kannan måste rymma minst 2 liter.

» FAS 2: AVKALKNING (~120 MIN.)

När displayen visar <TILLS. 1,7 L LÖSNING>, häll avkalkningslösningen i lådan. För bästa resultat rekommenderar vi att du förbereder avkalkningslösningen och lägger till 3 påsar (motsvarande 75 g) av den specifika WPRO-avkalkningen för ugn i 1,7 liter rumstempererat dricksvatten.



När avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på ▶ för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen. Vid avkalkningsfaserna behöver du inte stå framför apparaten. När varje fas är klar kommer en akustisk återkoppling att spelas upp och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa fas.

» FAS 3: TÖMNING (upp till 3 min.)

När displayen visar <PLACERA EN BEHÅLLARE UNDER TAPPEN>, utför tömningen så som beskrivs i det särskilda avsnittet om tömning.

» FAS 4: SKÖLJER (~20 min.)

För att rengöra tanken och ångkretsen måste en sköljningscykel utföras.

När displayen visar <TILLSÄTT VATTEN FÖR SKÖLJNING>, häll dricksvatten i lådan tills displayen visar "TANKEN FULL" och tryck

sedan på ▶ för att starta den första sköljningen.

- » **FAS 5: TÖMNING (upp till 3 min.)**
- » **FAS 6: SKÖLJER (~20 min.)**
- » **FAS 7: TÖMNING (upp till 3 min.)**
- » **FAS 8: SKÖLJER (~20 min.)**
- » **FAS 9: TÖMNING (upp till 3 min.)**

Efter den senaste tömningsprocessen trycker du på OK för att slutföra avkalkningen.

När avkalkningsproceduren är klar är det möjligt att använda alla ångfunktioner.

*WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. Var god och fölж anvisningarna på förpackningen. För ordrar och information, kontakta kundtjänsten eller www.whirlpool.eu. Whirlpool kommer inte att hållas ansvarigt för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.

. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen, se till att ugnen är avstängd och tryck sedan på + eller — : Ikonen ⏳ blinkar på displayen.

Tryck på + eller — för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på ✓ för att aktivera timern.



En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna. Tryck på + eller — för att ändra den inställda tiden på timern. Tryck på ⏪ eller ⏵ för att stänga av timern när som helst.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

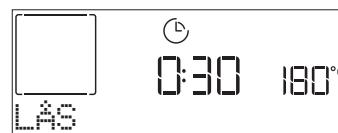
Tryck på ⏳ för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.

När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen.

Observera: Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen ⏳ visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. Tryck på ⏳ för att återgå till timerskärmen och avsluta den nuvarande funktionen.

. LÅS

För att låsa knappatsen, tryck på ⏪ och håll den intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappatsen.



Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på ⏳.

TILLAGNINGSTABELL

LIVSMEDELSKATEGORIER		FÖRESLAGEN MÄNGD	VÄND (av tillagningstiden)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
LASAGNE	-	0,5-3 kg	-	2
MEAT (KÖTT)	Nötkött - stek	Stekar (tillagningsgrad 0) Hamburgare (tillagningsgrad 0)	0,6-2 kg 1,5 - 3 cm	3 3 5 4
	Fläskkött - stek	Stekar Korv	0,6-2,5 kg 1,5 - 4 cm	3 3 5 4
	Kyckling - hel	Hel Filéer & bröst	0,6-3 kg 1 - 5 cm	2 2 5 4
	Grillspett		ett galler	1/2 5 4
FISK	Filéer		0,5 - 3 (cm)	3 2
	Frysta filéer		0,5 - 3 (cm)	3 2
GRÖNSAKER	Ugnsstekta grönsaker	Potatis	0,5-1,5 kg	3
		Grönsaker - fylda	0,1 - 0,5 kg	3
		Ugnsstekta grönsaker	0,5-1,5 kg	3
	Grönsaksgratäng	Potatis	en bricka	3
		Tomater	en bricka	3
		Paprika	en bricka	3
		Broccoli	en bricka	3
		Blomkål	en bricka	3
		Övrigt	en bricka	3
KAKOR & BAKVERK	Kaka som jäser i formen	Sockerkaka	0,5-1,2 kg	3
	Bakverk & pajer	Kakor	0,2-0,6 kg	3
		Petit-choux	en bricka	3
		Mördegstårtor	0,4 - 1,6kg	3
		Äppelstrudel	0,4 - 1,6kg	3
PAJER	-	Fruktpaj	0,5-2 kg	3
BRÖD	Bullar ☺		0,8-1,2 kg	2
	Formbakad limpa ☺		60 - 150 g vardera	3
	Stora bröd ☺		400 - 600 g vardera	2
	Baguetter ☺		0,7-2,0 kg	2
PIZZA	Tunn		rund - bricka	3
	Pan		rund - bricka	2
	Frust		1 - 4 lager	2

TILLBEHÖR

Galler

Ugnsfast form eller
kakform på gallerLångpanna/Bakplåt eller
ugnsfast form på galler

Långpanna/Bakplåt

Droppbricka med
500 ml vatten



TILLAGNINGSTABELL FÖR VARMLUFT + ÅNGA

RECEPT	ÅNG NIVÅ	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Kakor / Mördegskaka	LÅG	Ja	140 - 150	35 - 55	3
Små bakverk	LÅG	Ja	160 - 170	30 - 40	3
Tårter	LÅG	Ja	170 - 180	40-60	2
Sockerkaka	LÅG	Ja	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LÅG	Ja	200-220	20-40	3
Brödlimpa	LÅG	Ja	170 -180	70 - 100	3
Småbröd	LÅG	Ja	200-220	30 - 50	3
Baguette	LÅG	Ja	200-220	30 - 50	3
Ugnsstekt potatis	MEDEL	Ja	200-220	50-70	3
Kalv / Nötkött / Fläsk 1 kg	MEDEL	Ja	180-200	60 - 100	3
Kalv / Nötkött / fläsk, (delar)	MEDEL	Ja	160-180	60-80	3
Rostbiff, blodig 1 kg	MEDEL	Ja	200-220	40 - 50	3
Rostbiff, blodig 2 kg	MEDEL	Ja	200	55 - 65	3
Lammlägg	MEDEL	Ja	180-200	65 - 75	3
Stuvning med fläsklägg	MEDEL	Ja	160-180	85 - 100	3
Kyckling/pärlhöna/anka 1-1,5 kg	MEDEL	Ja	200-220	50-70	3
Kyckling / pärlhöna / anka, (delar)	MEDEL	Ja	200-220	55 - 65	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)	MEDEL	Ja	180-200	25 - 40	3
Fiskfilé	HÖG	Ja	180-200	15 - 30	3

TILLBEHÖR

Galler

 Ugnstablet eller
kakform på galler Långpanna/Bakplåt eller
ugnstablet form på galler

Långpanna/Bakplåt

 Droppbricka med
500 ml vatten

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa tårtor/sockerkakor		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Tårtor med fyllning (cheesecake, äppelstrudel, äppelpaj)		Ja	160-200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Kakor / Mördegskaka		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
		Ja	170	20 - 40	
Småkakor / Muffins		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
		Ja	180 - 200	30 - 40	
Petit-chouer		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
		Ja	90	110 - 150	
Maränger		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
		Ja	190 - 250	15 - 50	
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 230	20 - 50	
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Kött- och grönsakspajer (grönsakspaj, pajer)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Vol-au-vent/Mördegsbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKTIONER

Över/
undervärme

Varmluft

Över/Underv.

Grill

TurboGrill

Maxi Cooking

Cook 4

Eco Varmluft

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lasagne / Flans / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Fiskgratäng / en papillote (filéer, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer / kotletter		-	2 (medel)	20 - 30 **	4 3
Korv/grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	5 4
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	2 1
Lammlägg / Fläsklägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	3
Ugnsstekt potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	3
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	3
Kakor	Kakor	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarteletter	Tarteletter	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Runda pizzor	Pizza	Ja	210	40-60	5 4 2 1
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / rostade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttstycken (nivå 1)	Meny	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Fyllda ugnsstekta stekar		-	200	80 - 120 *	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 100 *	3

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat.

Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmeningen (där sådan krävs).

Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.

Använd i början de längsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna.

Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLBEHÖR		Galler		Ugnsfast form eller kakform på galler		Långpanna/Bakplåt eller ugnsfast form på galler		Långpanna/Bakplåt		Droppbricka med 500 ml vatten
-----------	--	--------	--	---------------------------------------	--	---	--	-------------------	--	-------------------------------

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.
Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.
Ha på dig skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

YTTRÉ YTOR

- . Rengör ytorna med en fuktig mikrofibertrasa. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- . Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

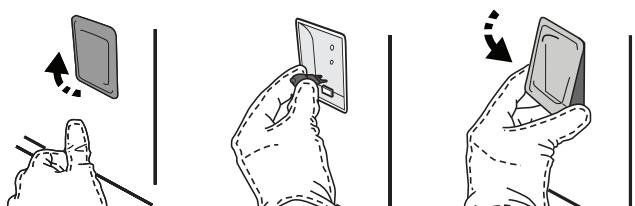
INRE YTOR

Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

- . Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna.
- . Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- . Det går att ta av ugnslackan för att underlätta rengöring av ugnen.

BYTE AV LAMPA

1. Koppla loss ugnen från eluttaget.
2. Ta bort ugnslackarna.
3. Avlägsna lampskyddet.
4. Byt ut lampan.
5. Placera tillbaka lampskyddet och tryck på det med ett fast tryck ända tills det knäpper fast på plats.
6. Sätt tillbaka ugnslackarna.
7. Anslut ugnen till elnätet igen.



Den här produkten innehåller en ljuskälla med energieffektivitet i klass G.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

KOKARE

För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra kalkavlagringar med tiden, rekommenderar vi att du använder funktionerna "Avlopp" och "Avkalkning" regelbundet.

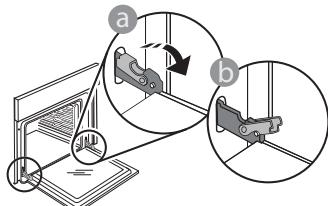
Då funktionen "Varmluft + Ånga" inte blivit använd på en lång tid rekommenderar vi starkt att du aktiverar en tillagningscykel med tom ugn genom att du fyller tanken helt.

Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

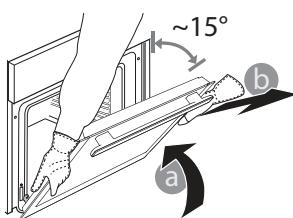
TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



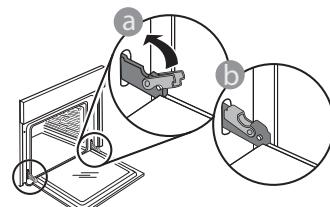
2. Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna – håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

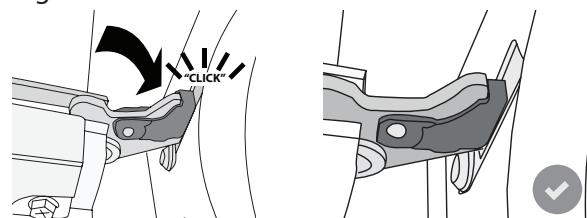


3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Säkerställ att du sänker dem helt.



Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa steget ovan: Dörren kan skadas om den inte fungerar som den ska.

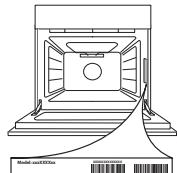
FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Stäng av ugnen och starta den igen för att se om problemet kvarstår. Välj alternativet FABRIKSÅTERST. via INSTÄLLNINGAR. Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Använd DEMO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Ljuset stängs av.	Ekoläget är aktivt.	Använd ECO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Strömmen hemma försvinner.	Fel effektinställning.	Verifiera att ditt hemmaelnät har ett nominellt värde på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg.



Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Besöka vår webbsida docs.whirlpool.eu
- Använda QR-koden
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskytt.





ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ

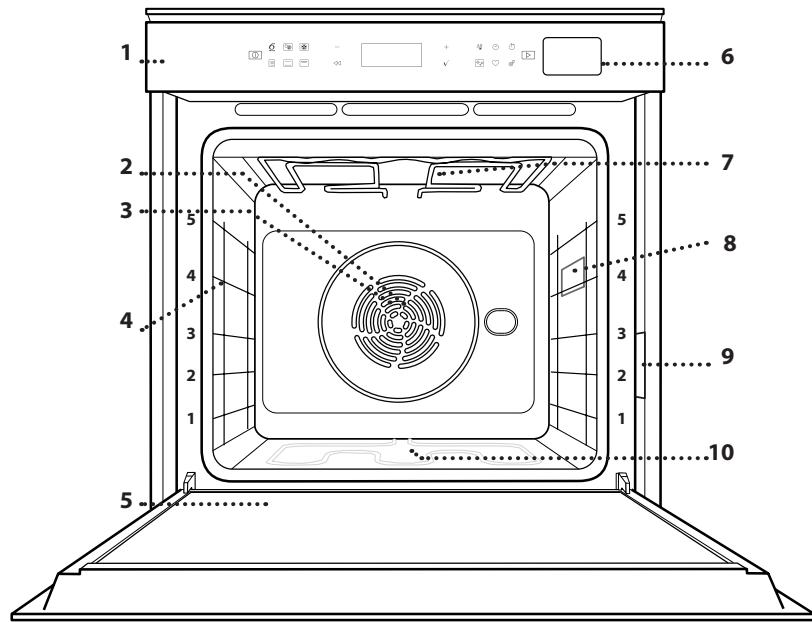
WHIRLPOOL

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.whirlpool.eu/register



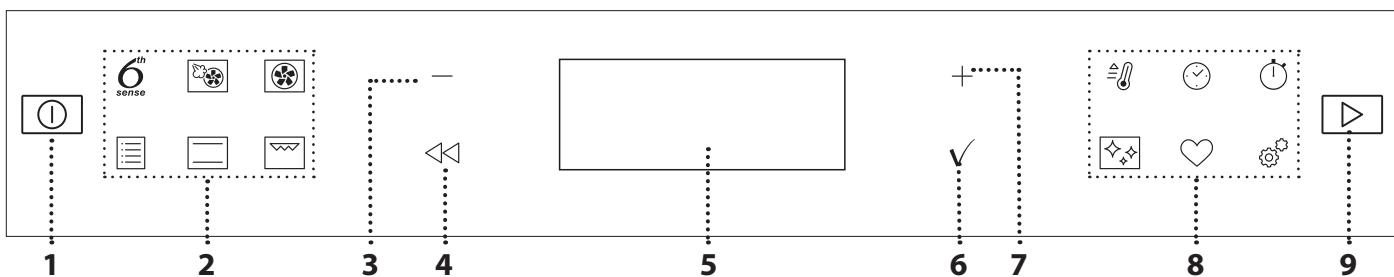
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент
(не видно)
4. Напрямні для решітки
(рівень вказаній на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Контейнер для води
7. Верхній нагрівальний елемент/гриль
8. Лампочка
9. Ідентифікаційна табличка
(не знімати)
10. Нижній нагрівальний елемент
(не видно)

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. УВІМКНЕННЯ / ВИМКНЕННЯ
Увімкнення та вимкнення духової шафи, а також припинення активної функції.

2. БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ
Для швидкого доступу до функцій і меню.

3. КНОПКА НАВІГАЦІЇ «МІНУС»
Для прокручування меню і зменшення параметрів або значень функції.

4. НАЗАД
Для повернення до попереднього екрану.

Під час приготування можна змінювати налаштування.

5. ДИСПЛЕЙ

6. ПІДТВЕРДИТИ

Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

7. КНОПКА НАВІГАЦІЇ «ПЛЮС»
Для прокручування меню і збільшення параметрів або значень функції.

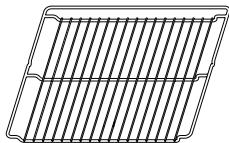
8. ОПЦІЇ / БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ
Для швидкого доступу до функцій, тривалості, налаштувань і вибраного.

9. ПУСК

Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



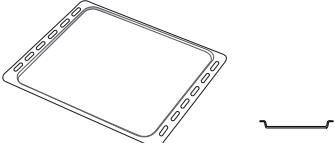
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



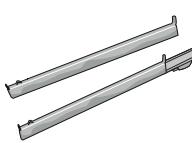
Використовується у якості деки для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



Використовується для приготування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печени, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ *



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

* Доступно лише на деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий додори.

Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється горизонтально, так само як решітка.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

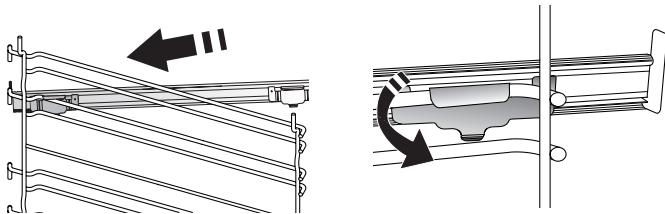
. Для того щоб зняти напрямні для решітки, піdnіміть їх та обережно витягніть нижню частину з паза: Тепер напрямні для решітки можна зняти.

. Щоб встановити напрямні для решітки, спочатку встановіть верхню частину назад у паз. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)

Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисні пластикові елементи з телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач. Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полички. Переконайтесь, що положі можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



Зверніть увагу: Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ



6th SENSE

Робить процес приготування їжі будь-якого типу (лазанья, м'ясо, риба, овочі, пироги та інша випічка, солоні пироги, хліб, піца) повністю автоматичним.

Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готовування.



КОНВЕКЦІЯ + ПАРА

Поєднуючи властивості пари з примусовим нагнітанням повітря, ця функція дозволяє приготувати страви приємно хрусткими і підрум'яненими ззовні, але в той же час ніжними і соковитими всередині. Для досягнення найкращих результатів приготування ми рекомендуємо обрати ВИСОКИЙ рівень подавання пари для приготування риби, СЕРЕДНІЙ — для м'яса та НИЗЬКИЙ — для хліба та десертів.



КОНВЕКЦІЯ

Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



ТРАДИЦІЙНІ ФУНКЦІЇ

• ВІПІК.З КОНВ.

Для готовування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.

• ФУНКЦІЇ COOK 4

Для приготування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури приготування.

Цю функцію можна використовувати для приготування печива, пирогів, круглих піц (в тому числі заморожених) і для приготування кількох страв одночасно. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтесь рекомендацій таблиці приготування.

• ТУРБО ГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готовуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.

• ЗАМОР. ВИПІЧКА

Функція автоматично обирає ідеальну температуру готовування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.

• СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

» ВЕЛИКІ ШМАТКИ М'ЯСА

Для готовування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Під час готовування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще поливати м'ясо час від часу, щоб воно не засушувалось.

» ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духовна шафа й досі гаряча після циклу готовування.

» РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

» ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

» ЕКО КОНВЕКЦІЯ

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Періодична легка циркуляція повітря захищає їжу від надмірного пересихання. Під час роботи функції ECO світло залишається вимкненим протягом усього готовування. Щоб скористатися циклом ECO та оптимізувати енергоспоживання, слід відчинити дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.

СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готовуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.



ШВИДКЕ ПІДГІРВІ.

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.



ТАЙМЕРИ

Для редагування значень часу роботи функції.



ТАЙМЕР

Для відліку часу без активації функції.



ОЧИЩЕННЯ

• SMART CLEAN

Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі чищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи, цю функцію слід активувати тільки тоді, коли піч холодна.

• ДРЕНАЖ

Автоматичне зливання води із системи пароутворення з метою запобігання залишенню води в ній, коли прилад не використовуватиметься протягом певного часу.

• ВИДАЛ. НАКИПУ

Для видалення вапняних відкладень із системи пароутворення. Рекомендовано регулярно використовувати цю функцію. Якщо цього не

робити, на дисплеї з'явиться нагадування про необхідність очищення духової шафи.

НАЛАШТУВАННЯ

Для налаштування параметрів духової шафи. Коли режим «ECO» активний, з метою економії енергії яскравість дисплея буде зменшено, і через 1 хвилину лампа вимкнеться. Він автоматично активується у разі натискання будь-якої кнопки. Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є

активними, а меню доступними, але духовна шафа не нагрівається. Щоб вимкнути цей режим, відкрийте «ДЕМО» в меню «НАЛАШТУВАННЯ» і виберіть «Вимк». У разі вибору «СКІД.ЗАВ.НАЛАШТ.» виріб вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.

ВИБРАНЕ

Для отримання доступу до списку 10 вибраних функцій.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. ВИБІР МОВИ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити мову та час: На дисплеї буде відображене «English».

1. English

За допомогою кнопки + або — перегляньте список доступних мов і виберіть потрібну.

Натисніть ✓, щоб підтвердити свій вибір.

Зверніть увагу: Згодом мову можна змінити, вибрали «МОВА» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши ☰ .

2. ВСТАНОВЛЕННЯ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13).

16

ПОТУЖНІСТЬ

Поверніть ручку регулювання щоб обрати 16 ВИСОКА або 13 НИЗЬКА та підтвердіть, натиснувши ✓ .

3. УСТАНОВІТЬ ЧАС

Після вибору потужності необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.

12:00

ГОДИННИК

Натисніть + або —, щоб встановити поточне значення годин, а потім натисніть ✓ : На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин.

Натисніть кнопку + або —, щоб встановити хвилини і натисніть кнопку ✓ для підтвердження.

Зверніть увагу: Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно. Виберіть «ГОДИННИК» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши ☰ .

4. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із печі захисну картонну упаковку або прозору пілівку та витягніть з неї все приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, «Примусова вентиляція» або «Випікання з конвекцією»).

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Натисніть ☰, щоб увімкнути духову шафу: на дисплеї з'явиться остання використовувана основна функція або головне меню.

Функції можна вибрати, натиснувши на значок однієї з основних функцій або шляхом прокручування меню: Щоб вибрати пункт меню (на дисплеї відобразиться перший доступний пункт), натискайте + або —, щоб обрати необхідний, та підтвердіть вибір за допомогою ✓ .

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибрали необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити. Натиснувши <> можна знову змінити попереднє налаштування.

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ / РІВЕНЬ ПАРИ

_____ - - - - 200°C
ТЕМПЕРАТУРА

Коли значення блимає на дисплеї, змініть його, натискаючи кнопку + або —, а потім натисніть кнопку ✓ для підтвердження. Після цього продовжуйте з наступним

налаштуванням (якщо це можливо).

Таким же чином можна встановити рівень грилю: Для смаження на грилі передбачено три рівня потужності: 3 (високий), 2 (середній), 1 (низький).

У функції «Конвекція + пара» можна обрати кількість пари з наступних значень: 1 (низька), 2 (середня), 3 (висока).

Зверніть увагу: Коли функцію буде активовано, температуру/рівень грилю можна змінити за допомогою + або — .

ТРИВАЛІСТЬ

_____ - - - - 180°C
ТРИВАЛІСТЬ

Коли на дисплеї блимає значок ☰, натискайте кнопку + або —, щоб встановити бажаний час готовування, а потім натисніть кнопку ✓ для підтвердження. Не потрібно задавати час приготовання, якщо вибране ручне керування готовуванням (без таймера): Натисніть ✓ або ▶ для підтвердження і запустіть виконання функції. Вибрали цей режим, не можна запустити відкладений запуск програми.

Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготовання, який було встановлено при приготовуванні, натискайте ☰ :

натискайте + або —, щоб змінити його, а потім натисніть ✓ для підтвердження.

ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ (ЗАТРИМКА ПОЧАТКУ)

Для багатьох функцій можна відкладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготування слід запрограмувати час завершення готування. На дисплей відображається час завершення, поки блимає значок ⏱.



Натисніть + або —, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть ✓ для підтвердження і активуйте функцію. Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу, щоб готування завершилося в установлений час.

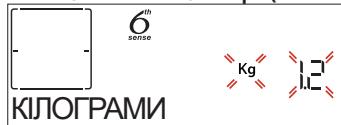
Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування. В режимі очікування можна натиснути + або —, щоб змінити запрограмований час завершення, або натиснути <>, щоб змінити інші налаштування. Натискаючи ⏱ для візуалізації інформації можна виконувати перемікання між часом завершення і тривалістю.

.6th SENSE

Ці функції автоматично вибирають найкращий режим готування, температуру та тривалість готування, смаження або випікання всіх доступних страв.

За необхідності просто вкажіть характеристику страви, щоб отримати оптимальний результат.

ВАГА / ВИСОТА / ПІЦА (КРУГЛЕ ДЕКО)



Щоб правильно встановити функцію, дотримуйтесь вказівок, які з'являються на дисплей: коли з'явиться запит, натисніть + або —, щоб встановити необхідне значення, а потім натисніть ✓ для підтвердження.

ГОТОВНІТЬ / ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

У деяких функціях 6th Sense можна налаштовувати рівень готовності.



Коли з'явиться запит, натисніть + або —, щоб вибрати бажаний рівень, починаючи з «Із кров'ю» (-1) до «Добре просмажений» (+1). Натисніть ✓ або ▶ для підтвердження і запустіть виконання функції.

Таким самим чином, у деяких функціях 6th Sense, можливо налаштовувати рівень підрум'янювання від низького (-1) до високого (1).

.ГОТУВАННЯ НА ПАРІ

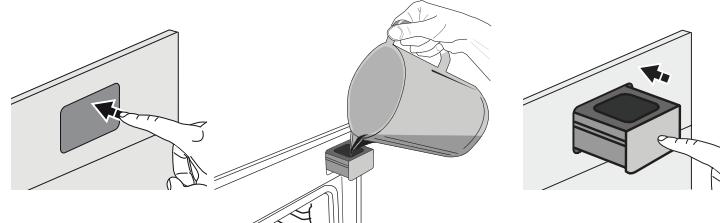
Обираючи «КОНВЕКЦІЯ+ПАРА» або один з декількох рецептів для 6th Sense ви можете приготувати будь-яку страву, використовуючи пару.

Під час приготування страви пара розповсюджується швидше та рівномірніше порівняно з гарячим повітрям, яке використовується у звичайних функціях: це дозволяє скоротити час приготування їжі, зберегти цінні поживні речовини та гарантує неперевершений результат при

приготуванні будь-якої страви.

Під час всього процесу приготування на пару двері мають бути зачиненими.

Для продовження приготування на пару, необхідно заповнити контейнер, який знаходитьсь всередині духовки, використовуючи висувний лоток на контрольній панелі. Якщо на дисплей з'являються повідомлення "ДОЛИТИ ВОДУ" або "ЗАПОВ. ВИСУВ. ЛОТ.", відкрийте контейнер легким натисканням. Повільно вливайте очищену воду, поки на дисплей не з'явиться повідомлення "КОНТЕЙНЕР ПОВНИЙ". Максимальна ємність контейнера становить 1,5 літра.



Воду необхідно доливати лише якщо у бачку недостатньо рідини для завершення процесу приготування.

Забороняється заповнювати бачок якщо духовка вимкнена, або на дисплей не з'явиться відповідне повідомлення.

3. ЗАПУСК ФУНКЦІЙ

В будь-який час, якщо бажано застосувати значення за замовчуванням або якщо застосовані необхідні налаштування, натисніть ▶, щоб активувати цю функцію. Під час фази затримки, якщо натиснути ▶, духовна шафа негайно активує режим.

Зверніть увагу: Після вибору функції на дисплей відображатиметься найбільш оптимальний рівень для кожної функції.

В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши ⏱.

Якщо духовна шафа нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплей з'явиться відповідне повідомлення. Натисніть <>, щоб повернутися до попереднього екрана й вибрати іншу функцію або дочекайтесь повного охолодження.

4. ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ

Для деяких функцій застосовується фаза попереднього прогрівання духової шафи: Після запуску функції на дисплей з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.



Після завершення цієї фази пролунає сигнал і на дисплей з'явиться повідомлення про те, що духовна шафа досягла встановленої температури та необхідно «ДОДАТИ ПРОДУКТИ». Цієї миті слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготування.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання. Бажану температуру в духовій шафті завжди можна змінити за допомогою кнопки + або —.

5. ПАУЗА ПРИГОТУВАННЯ / ПЕРЕВЕРНУТИ АБО ПЕРЕВІРИТИ ПРОДУКТ

При відкриванні дверцят готовування буде тимчасово призупинено шляхом деактивації нагрівальних елементів. Щоб знову запустити готовування, зачиніть дверцята. У деяких функціях 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готовування.



Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати. Відкрийте дверцята, виконайте запропоновану дію, що відображається на дисплеї, після цього закрійте дверцята і продовжіть готовування. Так само, наприкінці приготування (10% від часу до завершення), духовна шафа запропонує перевірити їжу.

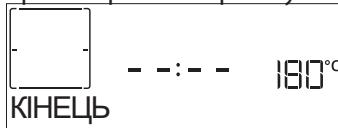


Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати. Перевірте страву, зачиніть дверцята та продовжіть готовування.

Зверніть увагу: Натисніть , щоб пропустити ці дії. Інакше, якщо не буде вжито жодних дій після певного часу, духовна шафа продовжить готовування.

6. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТОВУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготування.

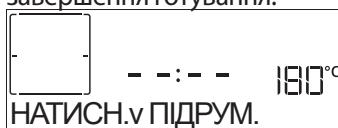


Натисніть , щоб продовжувати готовування в ручному режимі (без таймера) або натисніть , щоб збільшити час готовування, встановивши нову тривалість. В обох випадках параметри готовування будуть збережені.

Після виймання їжі залиште піч охолонути з відкритими дверцятами.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

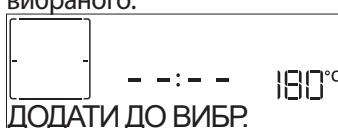
Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'янювати поверхню страви за допомогою активації гриля після завершення готовування.



Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'янювання. Виконання функції можна зупинити у будь-який момент, натиснувши , щоб вимкнути духову шафу.

. ВИБРАНЕ

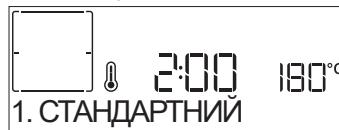
Після завершення готовування на дисплеї з'явиться пропозиція зберегти функцію під номером від 1 до 10 у списку вибраного.



Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть ,

в іншому випадку, щоб проігнорувати запит, натисніть . Після натискання кнопки натисніть або , щоб вибрати номер позиції, потім натисніть для підтвердження. Зверніть увагу: Якщо пам'ять заповнена або вибраний номер вже зайнятий, з'явиться запит щодо підтвердження перезапису попередньої функції.

Для виклику збереженого режиму з пам'яті натисніть : На дисплей буде відображені список вибраних функцій.



Натисніть або , щоб вибрати функцію, підтвердіть вибір, натиснувши , а потім натисніть для активування.

ОЧИЩЕННЯ

• SMARTCLEAN

Натисніть , щоб відобразити «Smart Clean» на дисплеї.



Натисніть , щоб активувати функцію: на дисплеї буде запропоновано виконувати всі дії, необхідні для отримання найкращих результатів очищення: Дотримуйтесь вказівок, а потім після завершення натисніть . Після завершення всіх кроків за потреби натисніть для активації циклу очищення.

Зверніть увагу: Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути втрати водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.

Після завершення циклу на дисплеї почне миготіти відповідне повідомлення. Дайте духовій шафі охолонути, а потім витріть і висушіть її внутрішні поверхні ганчіркою або губкою.

• ДРЕНАЖ

Функція «Зливання» дозволяє зливати воду, щоб запобігти застою в резервуарі. Для оптимального використання приладу бажано завжди виконувати зливання щоразу після завершення режиму приготування з парою.



Вибрали функцію «Дренаж», натисніть і виконуйте вказані дії: Відкрийте дверцята і поставте велику ємність під дренажне сопло, розташоване у правому нижньому куті панелі. Після початку зливання не вимайайте резервуар, поки операція не буде завершена. Середня тривалість зливання з повним навантаженням становить близько трьох хвилин.

При необхідності можна призупинити процес зливання, натиснувши кнопку «НАЗАД» або «СТОП» (наприклад, у разі, якщо ємність вже заповнена водою в середині процесу зливання).

Глечик повинен мати об'єм не менше 2 літрів.

Зверніть увагу: щоб переконатися, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 4 години після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів). Протягом часу очікування на дисплеї відобразиться наступне повідомлення: «ВОДА є ГАРЯЧОЮ - ЗАЧЕКАЙТЕ».

• ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Ця спеціальна функція, активована через певний проміжок часу, дозволяє утримувати нагрівач та паровий контур у

найкращому стані.

На дисплей з'явиться повідомлення <ВИДАЛІТЬ НАКІП>, яке нагадає вам про регулярне виконання цієї операції. Поява повідомлення про необхідність видалення накипу обумовлена кількістю виконаних циклів приготування на парі або годинами роботи парового котла з моменту останнього циклу очищення від накипу (див. таблицю нижче).

Потім з'являється ПОВІДОМЛЕННЯ <ВИДАЛІТЬ НАКІП>	ЩО РОБИТИ
15 циклів приготування на парі Приготування на парі протягом 22 годин	Рекомендується видалити накип
20 циклів приготування на парі Приготування на парі протягом 30 годин	Неможливо запустити цикл з парою, поки не буде виконано цикл очищення від накипу

Процес видалення накипу також може виконуватися щоразу, коли користувач бажає виконати ретельніше очищення бака і внутрішнього парового контуру.

Середня тривалість виконання функції становить близько 180 хвилин. Після запуску функції виконуйте дії, зазначені на дисплей.

Зверніть увагу: функцію можна призупинити, але при цьому весь цикл видалення накипу необхідно буде повторити.

» ФАЗА 1: ЗЛИВАННЯ (до 3 хв.)

Коли на дисплей відобразиться <ПІДСТАВИТИ КОНТЕЙНЕР ПІД ОТВІР>, виконайте завдання зливання, як описано у виділеному параграфі «Зливання».

Зверніть увагу: щоб переконатися, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 4 години після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів).

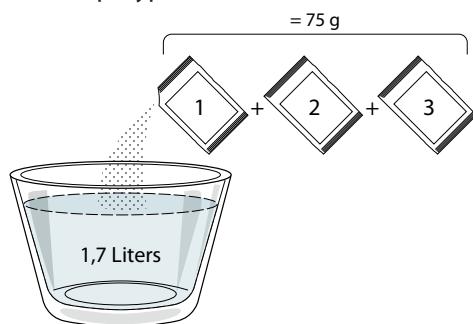
Протягом часу очікування на дисплей відображатиметься

наступне повідомлення: «ВОДА Є ГАРЯЧОЮ - ЗАЧЕКАЙТЕ».

Глечик повинен мати об'єм не менше 2 літрів.

» ФАЗА 2: ВИДАЛЕННЯ НАКІПУ (~120 ХВИЛИН)

Коли на дисплей з'явиться <ДОДАЙТЕ 1,7 Л РОЗЧИНУ>, залийте розчин для видалення накипу у відділення. Ми рекомендуємо приготувати розчин для видалення накипу, додавши 3 пакетики (що відповідає 75 г) спеціального засобу для усунення накипу Oven WPRO* у 1,7 літра питної води кімнатної температури.



Коли розчин для видалення накипу залитий всередину відділення, натисніть , щоб розпочати основний процес видалення накипу. На етапах видалення накипу вам не обов'язково контролювати процес виконання, стоячи біля приладу. Після завершення кожного етапу лунає сигнал, і на дисплей відображаються інструкції для переходу до наступного етапу.

» ФАЗА 3: ЗЛИВАННЯ (до 3 хв.)

Коли на дисплей відобразиться <ПІДСТАВИТИ КОНТЕЙНЕР ПІД ОТВІР>, виконайте завдання зливання, як описано у виділеному параграфі «Зливання».

» ФАЗА 4: ОПОЛІСКУВАННЯ (~20 хв.)

Для очищення резервуару і парового контуру необхідно виконати цикл полоскання.

Коли на дисплей відобразиться <ДОДАТИ ВОДУ ДЛЯ ОПОЛІСКУВАННЯ>, залийте питну воду у відділення, поки на дисплей не з'явиться повідомлення «КОНТЕЙНЕР ПОВНИЙ», а потім натисніть , щоб розпочати перше ополіскування.

» ФАЗА 5: ЗЛИВАННЯ (до 3 хв.)

» ФАЗА 6: ОПОЛІСКУВАННЯ (~20 хв.)

» ФАЗА 7: ЗЛИВАННЯ (до 3 хв.)

» ФАЗА 8: ОПОЛІСКУВАННЯ (~20 хв.)

» ФАЗА 9: ЗЛИВАННЯ (до 3 хв.)

Після останньої операції зливання натисніть OK для завершення видалення накипу.

Коли процедура видалення накипу буде завершена, можна буде використовувати всі функції пари.

*WPRO — це професійний засіб для технічного обслуговування, що забезпечує найкращу якість функції пари в духовій шафі. Дотримуйтесь інструкцій на упаковці. Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтесь до центру післяпродажного обслуговування або на www.whirlpool.eu. Whirlpool не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені використанням інших засобів для чищення, доступних на ринку.

. ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Для активації режиму переконайтесь, що духовка вимкнена, і натисніть + або — : На дисплей блимматиме значок .

За допомогою кнопки + або — встановіть потрібний проміжок часу та натисніть кнопку , щоб увімкнути таймер.



Після того як таймер завершить зворотний відлік встановленого часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплей з'явиться відповідне позначення.

Зверніть увагу: За допомогою таймера зворотного відліку не можна активувати жодний з циклів приготування. Щоб змінити встановлений час таймера, натисніть + або — ; натисніть або , щоб у будь-який момент вимкнути таймер.

Після активації таймера можна також вибрати і активувати функцію. Натисніть , щоб увімкнути духову піч. Після цього виберіть потрібну функцію.

Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

Зверніть увагу: На цьому етапі таймер не відображається (відображається лише значок) і відлік продовжується у фоновому режимі. Щоб відновити екран таймера, натисніть , щоб зупинити виконання активної функції.

. БЛОКУВАН. КНОПОК

Щоб заблокувати клавіатуру, натисніть і утримуйте кнопку протягом щонайменше п'яти секунд. Повторіть цю дію, щоб розблокувати клавіатуру.



Зверніть увагу: Цю функцію також можна увімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши .

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ		РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	УВІМКНЕННЯ (від часу приготування)	РІВЕНЬ I ПРИЛАДДЯ	
ЛАЗАНЬЯ	-	0,5 - 3 кг	-		
	СМАЖ. ЯЛОВИЧИНА	ПЕЧЕНЯ (готовність 0) ГАМБУРГЕРИ (готовність 0)	0,6 - 2 кг 1,5 - 3 см	 	
М'ЯСО	СМАЖ.СВИНИНА	ПЕЧЕНЯ	0,6 - 2,5 кг		
		Сосиски і ковбаски	1,5 - 4 см	 	
	СМАЖ. КУРЯТИНА	Ціла	0,6 - 3 кг		
		ФІЛЕ І ГРУДИНКА	1 - 5 см	 	
РИБА	КЕБАБИ	одна решітка	1/2	 	
	ФІЛЕ	0,5 - 3 (см)	-	 	
	ФІЛЕ ЗАМОРОЖЕНЕ	0,5 - 3 (см)	-	 	
ОВОЧІ	СМАЖЕНИ ОВОЧІ	Картопля	0,5 - 1,5 кг		
		Фаршировані овочі	0,1 - 0,5 кг шт.		
		СМАЖЕНИ ОВОЧІ	0,5 - 1,5 кг		
	ОВОЧЕВИЙ ГРАТЕН	КАРТОПЛЯ	одне деко		
		Помідори	одне деко		
		Перець	одне деко		
		БРОКОЛІ	одне деко		
		ЦВІТНА КАПУСТА	одне деко		
		Інше	одне деко		
ПИРОГИ ТА ІНША ВИПІЧКА	ПІДНЯТТЯ.ТІСТА Д/ПИРОГА В ФОРМІ	БІСКВІТНИЙ ТОРТ	0,5 - 1,2 кг		
	Тістечка й пироги з начинкою	Печиво	0,2 - 0,6 кг		
		ЗАВАРНЕ ТІСТЕЧКО	одне деко		
		ФРУКТОВИЙ ПИРІГ	0,4 - 1,6 кг		
		Штрудель	0,4 - 1,6 кг		
СОЛОНІ ПИРОГИ	ПИРІГ ФРУКТ.НАЧ.	0,5 - 2 кг	-		
	-	0,8 - 1,2 кг	-		
ХЛІБ	Булочки	60 - 150 г кожен	-		
	Хліб для сендвічів в формі	400 - 600 г кожен	-		
	ВЕЛИКИЙ ХЛІБ	0,7 - 2,0 кг	-		
	БАГЕТИ	200 - 300 г кожен	-		
ПІЦА	ТОНКЕ ТІСТО	кругле деко	-		
	ТОВСТЕ ТІСТО	кругле деко	-		
	Заморожено	1 - 4 шари	-		
PРИЛАДДЯ	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води



КОНВЕКЦІЯ + ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

РЕЦЕПТ	РІВЕНЬ ПАРИ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛІЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пісочне печиво / печиво	НИЗЬКИЙ	Так	140 - 150	35 - 55	
Тістечка / кекси	НИЗЬКИЙ	Так	160 - 170	30 - 40	
Пироги з дріжджового тіста	НИЗЬКИЙ	Так	170 - 180	40 - 60	
Бісквіти	НИЗЬКИЙ	Так	160 - 170	30 - 40	
Фокачі	НИЗЬКИЙ	Так	200 - 220	20 - 40	
Хлібина	НИЗЬКИЙ	Так	170 - 180	70 - 100	
Хлібна булочка	НИЗЬКИЙ	Так	200 - 220	30 - 50	
Багет	НИЗЬКИЙ	Так	200 - 220	30 - 50	
Смажена картопля	СЕРЕДНІЙ	Так	200 - 220	50 - 70	
Телятина / яловичина / свинина, 1 кг	СЕРЕДНІЙ	Так	180 - 200	60 - 100	
Телятина / яловичина / свинина (шматками)	СЕРЕДНІЙ	Так	160 - 180	60-80	
Ростбіф з кров'ю 1 кг	СЕРЕДНІЙ	Так	200 - 220	40 - 50	
Ростбіф з кров'ю 2 кг	СЕРЕДНІЙ	Так	200	55 - 65	
Нога ягняти	СЕРЕДНІЙ	Так	180 - 200	65 - 75	
Тушковані свинячі ніжки	СЕРЕДНІЙ	Так	160 - 180	85 - 100	
Курка/цесарка/качка (1—1,5 кг)	СЕРЕДНІЙ	Так	200 - 220	50 - 70	
Курка / цесарка / качка (шматками)	СЕРЕДНІЙ	Так	200 - 220	55 - 65	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	СЕРЕДНІЙ	Так	180 - 200	25 - 40	
Рибні філе	ВИСОКИЙ	Так	180 - 200	15 - 30	

ПРИЛАДДЯ

Решітка

Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці

Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці

Піддон / деко для випікання

Піддон з 500 мл води

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти		Так	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 – 200	30 - 85	
		Так	160 – 200	35 - 90	
		Так	150	20 - 40	
Печиво / пісочне печиво		Так	140	30 - 50	
		Так	140	30 - 50	
		Так	135	40 - 60	
Тістечка / кекси		Так	170	20 - 40	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	40 - 60	
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	
		Так	180 - 190	35 - 45	
		Так	180 - 190	35 - 45 *	
Безе		Так	90	110 - 150	
		Так	90	130 - 150	
		Так	90	140 - 160 *	
Піца / хліб / фокача		Так	190 - 250	15 - 50	
		Так	190 - 230	20 - 50	
		Так	220 - 240	25 - 50 *	
Заморожена піца		Так	250	10 - 15	
		Так	250	10 - 20	
		Так	220 - 240	15 - 30	
Піканні пироги (овочевий пиріг, кіш)		Так	180 - 190	45 - 55	
		Так	180 - 190	45 - 60	
		Так	180 - 190	45 - 70 *	
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	
		Так	180 - 190	20 - 40	
		Так	180 - 190	20 - 40 *	

ФУНКЦІЇ



Стандартний



Конвекція



Випікання з конвекцією



Гриль



Турбогриль



Maxi Cooking



Cook 4



Еко конвекція

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЕ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Лазанья / відкриті пироги / запіканки з макаронами / Канелоні		Так	190 - 200	45 - 65	3
Ягнітина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		-	170	110 - 150	2
Курятини / кролятини / качатина (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	3
Індичка / гуска, 3 кг		Так	190 - 200	80 - 130	2
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 60	2
Тост		-	3 (висока)	3 - 6	5
Рибне філе / стейки		-	2 (Середня)	20 - 30 **	4 3
Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери		-	2 - 3 (середня – висока)	15 - 30 **	5 4
Смажена курка 1-1,3 кг		-	2 (Середня)	55 - 70 ***	2 1
Ніжка ягняти / гомілки		-	2 (Середня)	60 - 90 ***	3
Смажена картопля		-	2 (Середня)	35 - 55 ***	3
Овочева запіканка		-	3 (висока)	10 - 25	3
Печиво		Так	135	50 - 70	5 4 3 1
Тарти		Так	170	50 - 70	5 4 3 1
ПІЦА+ПРОГРІВ		Так	210	40 - 60	5 4 2 1
Повноцінна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120 *	5 3 1
Повноцінна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)		Так	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 *	4 1
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 100 *	4 1
Риба та овочі		Так	180	30 - 50 *	4 1
Фаршировані шматки м'яса		-	200	80 - 120 *	3
Шматки м'яса (кролятини, курятини, ягнятина)		-	200	50 - 100 *	3

* Передбачується тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

** Переверніть страву через половину часу приготування.

*** Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні для приготування різних страв.

Відлік часу готовування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готовування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується.

Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень.

Використовуйте приладдя з комплекту приладу і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам для випікання темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із прексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готовування буде дещо більшою.

ПРИЛАДДЯ		Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці		Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці		Піддон / деко для випікання		Піддон з 500 мл води
Решітка		Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці		Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці		Піддон / деко для випікання		Піддон з 500 мл води

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтесь, що духовна шафа охолода. Забороняється застосовувати пароочисники.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

Надягайте захисні рукавички. Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

. Протріть поверхні вологою тканиною з мікроволокна.

Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.

. Не користуйтесь корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікроволокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

. Після кожного використання залиште духову шафу охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

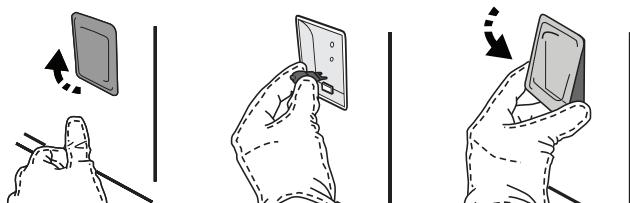
. Активуйте функцію «Smart Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

. Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.

. Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть напрямні для решітки.
3. Зніміть плафон лампи.
4. Замініть лампу.
5. Поверніть плафон на місце, натиснувши на нього, доки він із характерним клацанням не встановиться на своєму місці.
6. Встановіть напрямні для решітки на місце.
7. Знову підключіть духову шафу до електромережі.



Цей виріб містить елемент освітлення класу енергоефективності G.

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

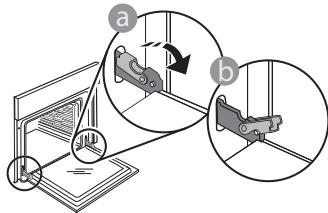
СИСТЕМА ПАРОУТВОРЕННЯ

Щоб забезпечити постійне оптимальне функціонування духової шафи та попередити накопичення з часом вапняних відкладень, рекомендовано регулярно використовувати функції «Зливання» та «Видалення накипу». Якщо режим «Примусове нагнітання повітря + пари» не використовувався протягом тривалого часу, рекомендується запустити цикл приготування з порожньою духовою шафою і повністю заповненим резервуаром.

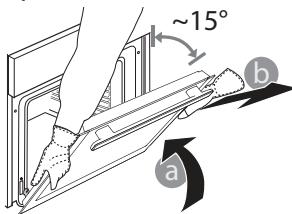
Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 ~ В, T300°C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електрических приладів і не підходить для загального освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтесь їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтесь духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.

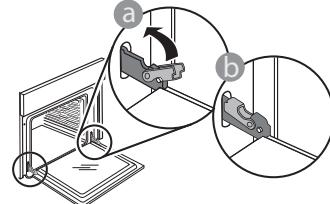


2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

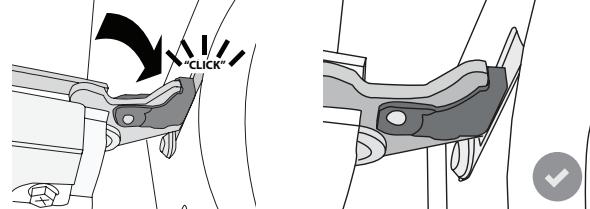


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтесь, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

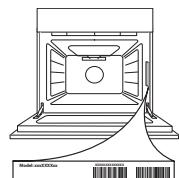
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть піч і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася неправність.
На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Вимкніть духову шафу та знову ввімкніть її, щоб перевірити, чи неправність залишилася. Спробуйте виконати «СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ.», перейшовши до меню «НАЛАШТУВАННЯ». Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.
Духова шафа не нагрівається.	Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духова шафа не нагрівається. «ДЕМО» з'являється на дисплеї кожні 60 секунд.	Перейдіть до «ДЕМО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Off».
Освітлення вимикається.	Режим «Еко» увімк.	Перейдіть до «ECO» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Off».
Джерело живлення вдома вимикається.	Помилка налаштування потужності.	Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 Ампер. Перейдіть до «ПОТУЖНІСТЬ» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «НИЗЬКА».



З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про продукт можна ознайомитися за адресою:

- Відвідайте наш веб-сайт docs.whirlpool.eu
- Використайте QR-код
- Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.



Whirlpool



400011547111/B