

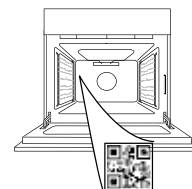
**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

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

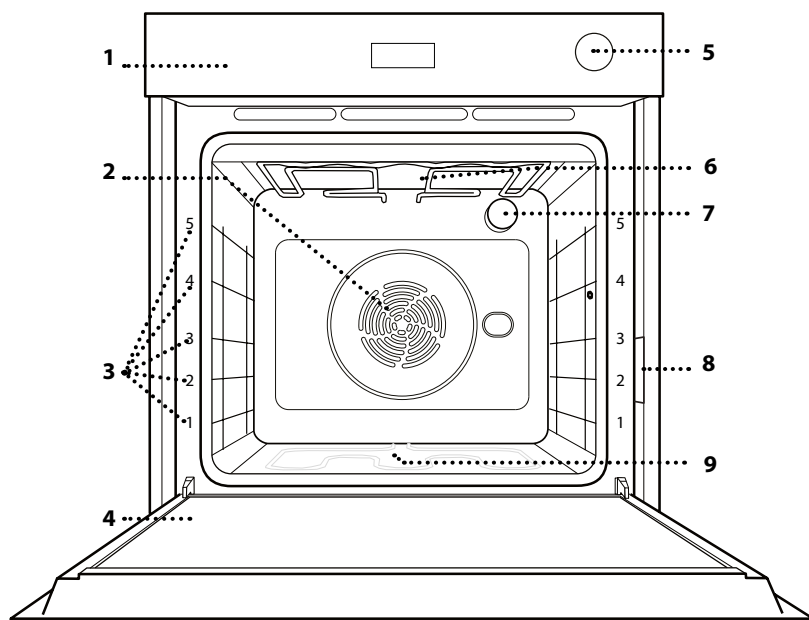


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

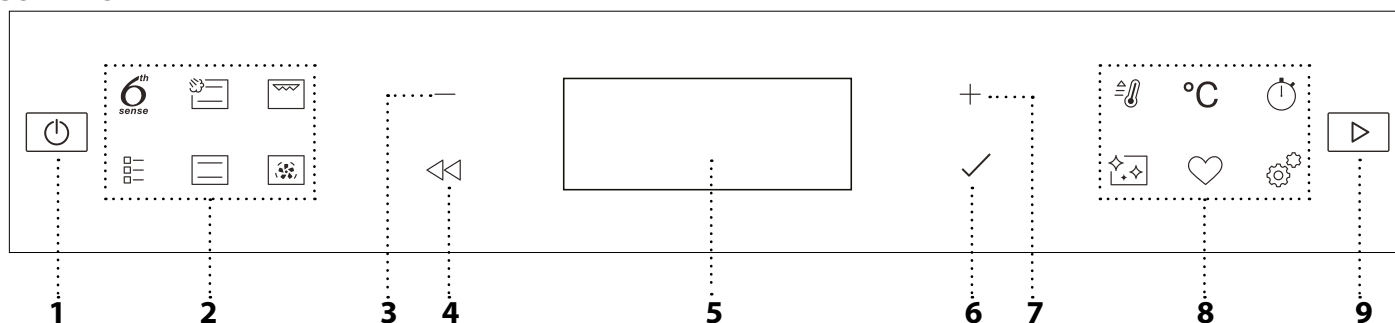


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL

**1. ON / OFF**

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

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

4. BACK

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

5. DISPLAY**6. CONFIRM**

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

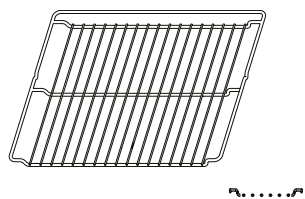
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

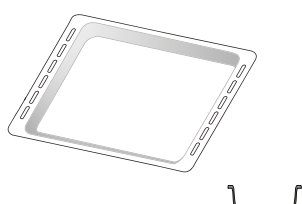
ACCESSORIES

WIRE SHELF



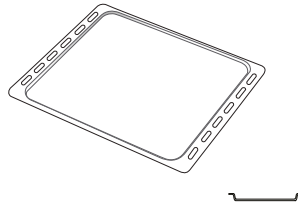
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



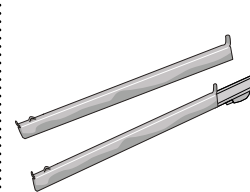
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY*



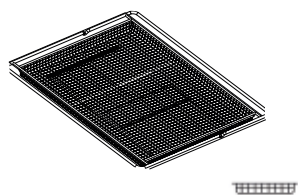
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS*



To facilitate inserting or removing accessories.

AIR FRY TRAY *



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

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

* Available only in certain models

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

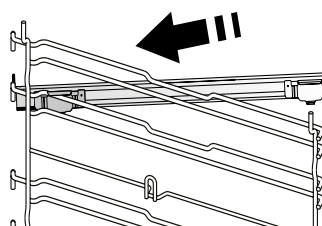
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

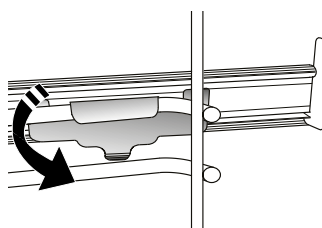
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



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

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



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

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

FUNCTIONS



6TH SENSE

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



STEAM

This function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select Steam Level 1 for bread and desserts, or Steam Level 2 for vegetables, fish and meat. For more information on steam manual cooking cycles head to the "Steam" Cooking Table.



GRILL

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



TRADITIONAL FUNCTIONS

• CONVECT BAKE

For cooking any kind of dish on one shelf only.

• TURBO GRILL

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

• FROZEN BAKE

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

• SPECIAL FUNCTIONS

» PIZZA

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.

» AIR FRY

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

» RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough.

To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» DEFROST

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

» ECO CYCLE *

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



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



FORCED AIR

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



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



MINUTE-MINDER

For keeping time without activating a function.



SMART CLEAN

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



FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.



SETTINGS

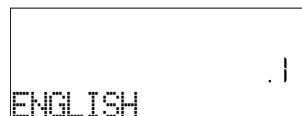
For adjusting the oven settings. When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed. When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but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

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

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

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



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

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

2. SET THE POWER CONSUMPTION

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



Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".

3. SET THE TIME

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



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

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

4. HEAT THE OVEN

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

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

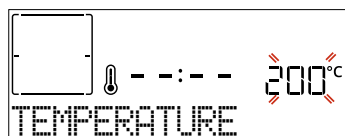
Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

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

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



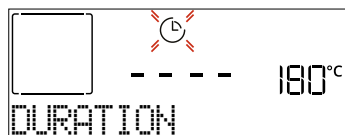
When the value flashes on the display, press $+$ or $-$ to change it, then press $\checkmark$ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

In the same way, it is possible to set the grill level; 1 (low), 2 (mid), or 3 (high).

In Steam function, you can select the amount of steam that will be generated: Steam level 1 (low) or 2 (high).

Please note: Once the function has been activated, the temperature/grill level can be changed using $+$ or $-$, after pressing the $^{\circ}\text{C}$ button.

DURATION



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

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

END TIME (START DELAY)

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



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

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

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

3. 6TH SENSE

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

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

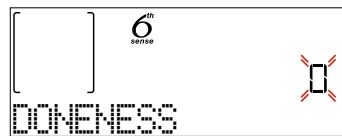
WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)



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

DONENESS / BROWNING

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



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

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

4. COOKING WITH STEAM

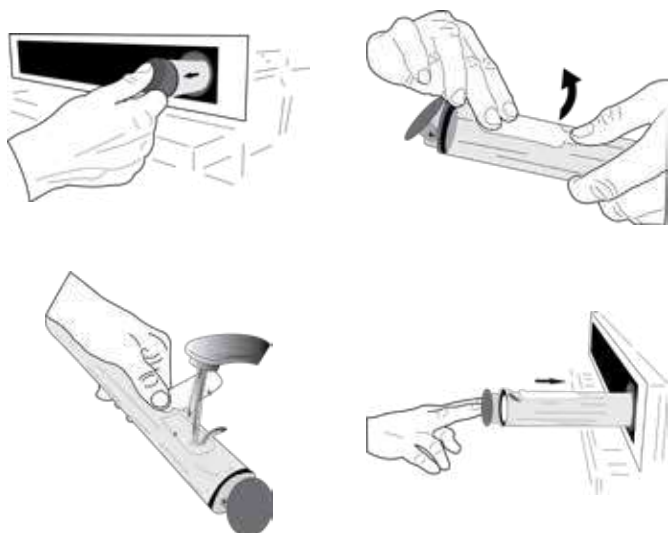
By selecting the "Steam" inside the Manual Functions it is possible cook any kind of food thanks to the use of the steam. Steam spreads more quickly and more evenly through food compared to just the hot air typical of Conventional Functions: this reduce cooking times, locking in food's precious nutrients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

Before cooking, fill the drawer with water. The amount of water depends on the Steam Level selected on the control panel:

- Steam Level 1 (low, ideal for bread and desserts): only a small amount of water is needed, regardless of cooking time. Fill the drawer up to mark "1".

- Steam Level 2 (high, ideal for vegetables, fish, and meat): fill the drawer up to mark "1" or "2" to generate steam for up to 100 or 200 minutes, respectively.

Close the drawer by pushing it carefully towards the panel until completely closed. After the drawer insertion, press START to proceed with the cooking cycle. The drawer must always remain closed, except for water filling.



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

5. START THE FUNCTION

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

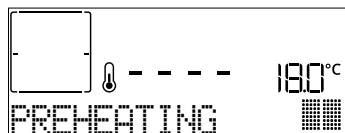
During the delay phase, by pressing the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

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

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

6. PREHEATING

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



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

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

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

7. TURN OR CHECK FOOD

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



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

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

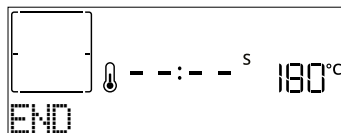


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press or to continue cooking.

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

8. END OF COOKING

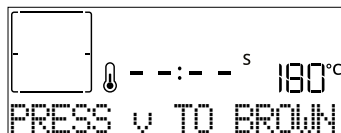
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



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

BROWNING

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



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

. FAVORITES

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

on your list of favorites.



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

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

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

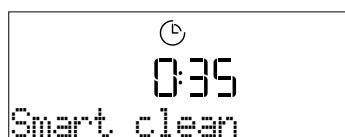
To call up the functions you have saved at a later time, press : The display will show your list of favorite functions.



Press or to select the function, confirm by pressing , and then press to activate.

. SMARTCLEAN

Press to show "Smart Clean" on the display.



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

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

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

. MINUTEMINDER

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



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

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

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

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

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

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

. KEYLOCK

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



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

. NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminum foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

. ENERGY EFFICIENCY NOTES

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

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

RISING

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

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
LASAGNA	Lasagna		0.5 - 3 kg	-	0	-	
MEAT	Beef	Roast	0.6 - 2 kg	0	0	-	
		Burger	1.5 - 3 cm	0	-	3/5	 
	Pork	Roast	0.6 - 2.5 kg	-	0	-	
	Poultry	Roast Chicken	0.6 - 3 kg	-	0	-	
		Fillet & Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
FISH	Fillets		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
	Fillets - frozen		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
VEGETABLES	Roasted vegetables	Roasted Potatoes	0.5 - 1.5 kg	-	0	-	
		Roasted Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	0	-	
	Vegetables Gratin		one tray	-	-	-	
SALTY BAKERY	Salty cake		0.8 - 1.2 kg	-	0	-	
	Bread	Bread rolls	60 - 150 g [each]	-	-	-	
		Big bread	0.7 - 2 kg	-	-	-	
	Pizza	Thin/round Pizza	round	-	-	-	
		Thick Pizza	tray	-	-	-	
		Pizza [frozen]	1 layer	-	-	-	
			2 layers	-	-	-	 
			3 layers	-	-	-	  
			4 layers	-	-	-	   
SWEET BAKERY		Sponge Cake		0.5 - 1.2 kg	-	-	-
	Cookies		0.2 - 0.6 kg	-	-	-	
	Tart		0.4 - 1.6kg*	-	-	-	

* Suggested quantity

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



AIR FRY COOKING TABLE

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

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

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



STEAM COOKING TABLE

RECIPE	STEAM LEVEL	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Shortbread / Cookies	LEVEL 1	YES	150 - 160	35 - 55	
Small cake / Muffin	LEVEL 1	YES	160 - 170	30 - 40	
Leavened cakes	LEVEL 1	YES	170 - 180	40 - 60	
Sponge cakes	LEVEL 1	YES	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	LEVEL 1	YES	210 - 230	20 - 40	
Sandwich loaf	LEVEL 1	YES	180 - 190	30 - 50	
Small bread	LEVEL 1	YES	220 - 240	25 - 45	
Baguette	LEVEL 1	YES	220 - 250	20 - 40	
Big bread 0.8 - 1 kg	LEVEL 1	YES	210 - 230	30 - 50	
Roast potatoes	LEVEL 2	YES	210 - 230	50 - 70	
Roast carrots	LEVEL 2	YES	170 - 190	50 - 70	
Roast broccoli	LEVEL 2	YES	170 - 190	40 - 60	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	LEVEL 2	YES	190 - 210	25 - 40	
Veal / Beef / Pork 1 kg	LEVEL 2	YES	200 - 210	60 - 90	
Veal / Beef / Pork (pieces)	LEVEL 2	YES	180 - 190	50 - 70	
Roast Beef rare 1 kg	LEVEL 2	YES	210 - 230	40 - 50	
Roast Beef rare 2 kg	LEVEL 2	YES	210	50 - 70	
Leg of lamb	LEVEL 2	YES	190 - 210	55 - 75	
Stew pork knuckles	LEVEL 2	YES	160 - 180	85 - 100	
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	LEVEL 2	YES	220 - 240	50 - 70	
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	LEVEL 2	YES	210 - 230	50 - 60	
Fish fillet	LEVEL 2	YES	210 - 230	15 - 25	

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

COOKING TABLE

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

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

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

MAINTENANCE AND CLEANING

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners. Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive	cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance. Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying	out any kind of maintenance work. It is possible to use a standard oven cleaner to help soften and remove residues, making manual cleaning of the cavity and accessories easier.
--	---	---

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Activate the “Smart Clean” function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

WATER DRAWER MAINTENANCE

Caution: The water drawer is not suitable for dishwasher use: risk of damage!
It is suggested to proceed as follows at the end of each cooking cycle with steam:

1. Press the top of the drawer front cap, indicated with a recess, to pull out the handle

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

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

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

The Steam function is designed to optimize the consumption of water. Therefore, low water consumption from the drawer during operation is normal.

Any white powder that may form at the bottom of the cavity is due to the naturally occurring mineral deposits in the water.

DO NOT DESCALE

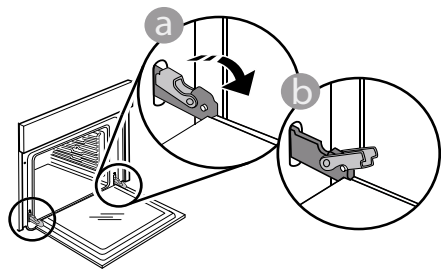
Descaling is not necessary.

Only use drinking water in the steam drawer.

Introducing any other substance, including natural products such as vinegar or citric acid, may damage the system.

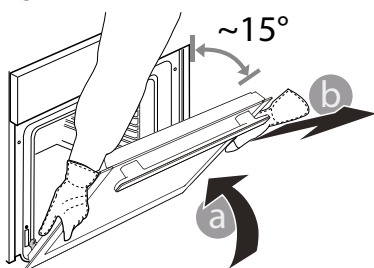
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



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

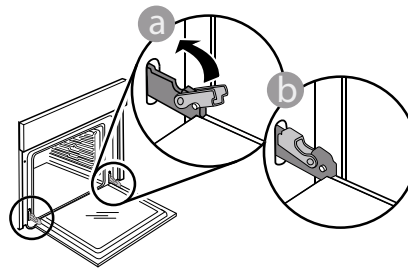
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



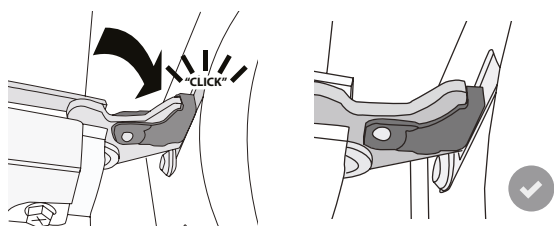
3. Refit the door by moving it towards the oven,

aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.

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

3. Reconnect the oven to the power supply.

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

The bulb used in the product is specifically designed for

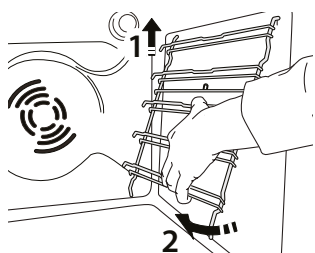
domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home. (EC Regulation 244/2009) Light bulbs are available from our After-sales Service.

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

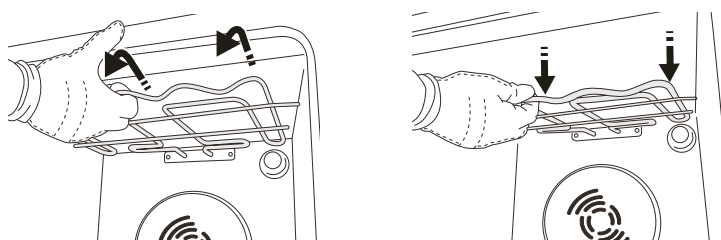
LOWER THE TOP HEATING ELEMENT

(ONLY IN SOME MODELS)

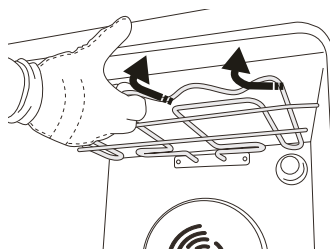
1. Remove the lateral shelf guides.



2. Pull the heating element out a little and lower it.



3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

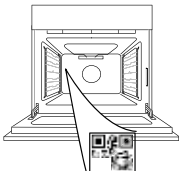


TROUBLESHOOTING

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

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

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



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



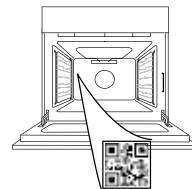
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

За да получите по-пълно съдействие, регистрирайте Вашия уред на www.register10.eu

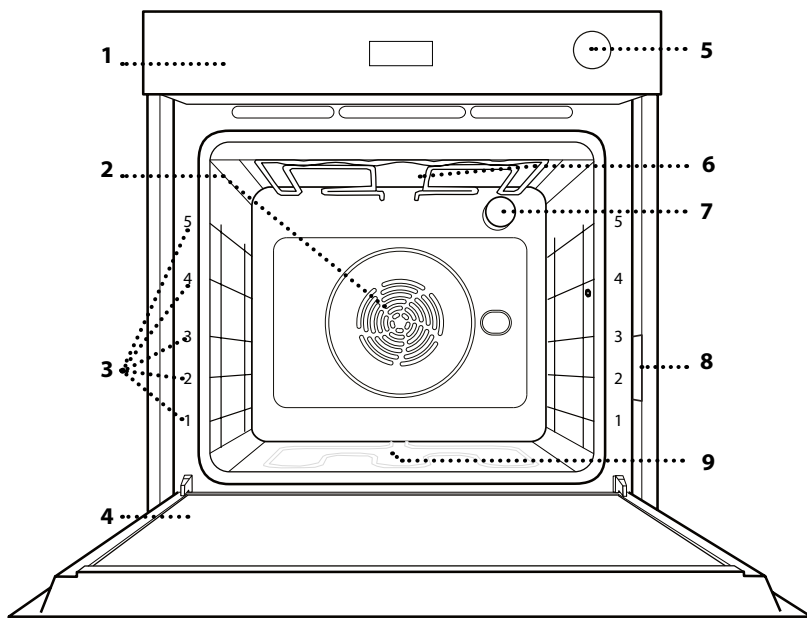


Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

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

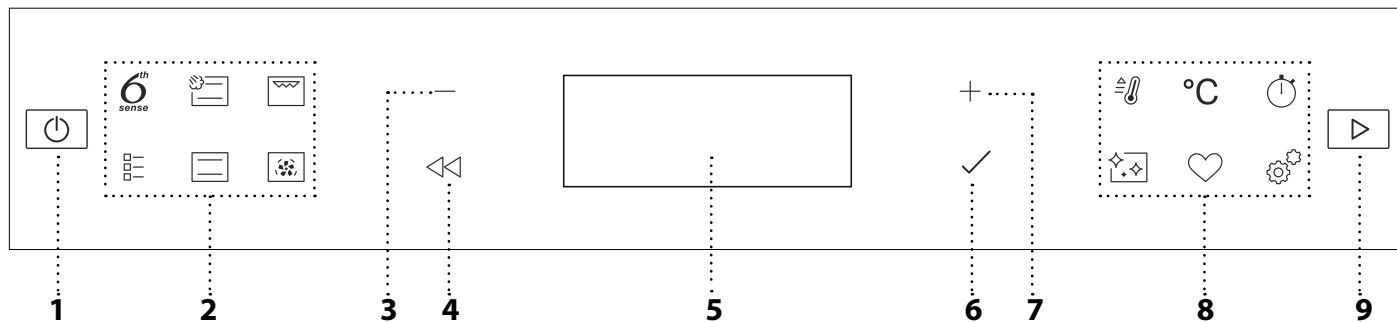


ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Панел за управление
2. Вентилатор и кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
3. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
4. Вратичка
5. Отделение за вода
6. Горен нагревател / Грил
7. Лампа
8. Заводска табелка (не премахвайте)
9. Долен нагревател (не е видим)

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. ВКЛ / ИЗКЛ

За включване и изключване на фурната и спиране на изпълняваната функция.

2. ДИРЕКТЕН ДОСТЪП ДО ФУНКЦИИТЕ

За бърз достъп до функциите и менюто.

3. БУТОН ЗА ПРИДВИЖВАНЕ МИНУС

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

4. НАЗАД

За връщане към предходния екран. Позволява промяна на настройките по време на готвене.

5. ДИСПЛЕЙ

6. ПОТВЪРДИ

За потвърждаване на избрана функция или зададена стойност.

7. БУТОН ЗА ПРИДВИЖВАНЕ ПЛЮС

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

8. ОПЦИИ / ФУНКЦИИ ДИРЕКТЕН ДОСТЪП

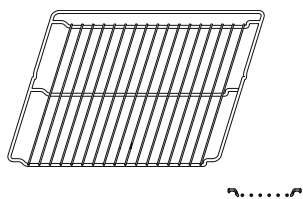
За бърз достъп до функциите, продължителността, настройките и предпочитаните стойности.

9. START (СТАРТ)

За стартиране на функция с посочените или базови настройки.

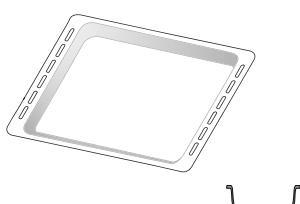
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



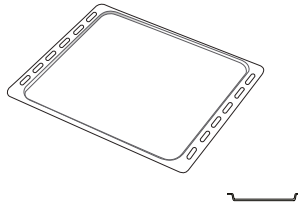
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



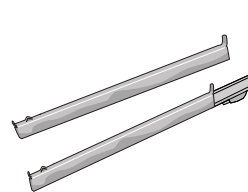
Използвайте като тавата за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ*



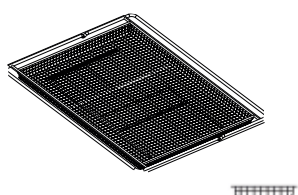
Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени месо, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

AIR FRY TAVA *



Да се използва при готвене на храни с функцията Горещ въздух, като тавата за печене се поставя на по-ниско ниво, за да събира евентуални трохи и капки. Може да се почиства в съдомиялна машина.

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Други принадлежности могат да бъдат закупени отделно; за поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване.

* Налично само при определени модели

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкарайте решетъчния рафт хоризонтално във водачите, като внимавате повдигнатия страничен ръб да е нагоре.

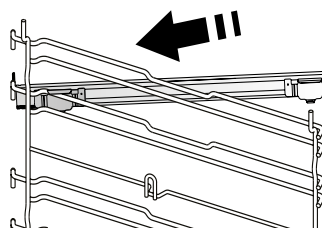
Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ НА РАФТОВЕ

• За да свалите носачите, повдигнете ги и изтеглете долните части на гнездата им: След това може да извадите носача.

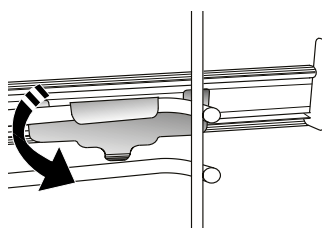
• За да поставите носачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте носача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.

МОНТИРАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ



Свалете водачите от фурната и махнете предпазната пластмаса от плъзгачите.

Закрепете горната скоба на плъзгача към водача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете на мястото ѝ втората скоба.



За да закрепите водача, натиснете долната част на скобата здраво към водача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво.

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

ФУНКЦИИ



6TH SENSE

Позволяват напълно автоматично готвене на всякакъв тип храна (лазانيا, месо, риба, зеленчуци, торти и печива, солни кексчета, хляб, пица). За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица.



ПАРА

Тази функция ви позволява да пригответе ястия с приятно хрупкава и кафява външна повърхност, но в същото време с нежна и сочна вътрешност. За да постигнете най-добри резултати при готвене, препоръчваме да изберете ниво на парата Пара 1 за хляб и десерти и Пара 2 за месо, риба и зеленчуци. За повече информация относно циклите за ръчно готвене с пара + въздух вижте таблицата за готвене с пара + въздух.



ГРИЛ

За печене на стекове, кебап и наденички, приготвяне на гратен със зеленчуци или припичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тава за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 500 мл питейна вода.



ТРАДИЦИОННИ ФУНКЦИИ

• CONVECT BAKE (ПЕЧЕНЕ С КОНВ.)

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

• TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 500 мл питейна вода.

• FROZEN BAKE (ПЕЧЕНЕ ЗАМРАЗ.)

Тази функция автоматично избира оптималната температура и режим на готвене за 5 различни вида полуготова замразена храна. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

• СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

» ПИЦА

Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове пица.

» ПЪРЖЕНЕ НА ВЪЗДУХ

Тази функция ви позволява да пригответе пържени картофи, пилешки хапки и други, използвайки по-малко мазнина, а в резултат храната е приятно хрупкава. Нагревателните елементи извършват цикъл на правилно затопляне на фурната, докато вентилаторът движи горещия въздух. Най-добрите очаквани резултати от готвенето могат да бъдат постигнати

само при използване на тава за готвене с горещ въздух (предоставена с някои модели). Разположете храната върху тавата за готвене с горещ въздух на един ред и следвайте инструкциите от таблицата за готвене с горещ въздух за най-добри резултати. Избягвайте да използвате повече от една тава, за да предотвратите неравномерното сготвяне.

» ВТАСВАНЕ

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

» ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО

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

» РАЗМРАЗЯВАНЕ

За по-бързо размразяване на храната. Сложете храната на средния рафт. Оставете храната в опаковката ѝ, за да не изсъхва отвън.

» ЕСО ЦИКЪЛ *

За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. При използване на този Есо цикъл лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ЕСО и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.



КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.



ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на мизирите от едната храна към другата.



БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ

За бързо предварително загряване на фурната.



БРОЯЧ МИНУТИ

За поддържане на времето без активиране на функция.



SMART CLEAN

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



ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с 10 предпочитани функции.



SETTINGS (НАСТРОЙКИ)

За регулиране на настройките на фурната. Когато е активиран режим "ECO", яркостта на дисплея намалява, а осветлението се изключва след 1 минута с цел пестене на енергия. Яркостта се увеличава отново автоматично, когато натиснете някой от бутоните. Когато режим "DEMO" е на "On", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрява. За да деактивирате този режим, влезте в "DEMO" от меню "НАСТРОЙКИ" и изберете "Off". Ако изберете "FACTORY RESET", уредът се изключва и се връща на настройките, когато е бил включен за първи път. Всички настройки ще бъдат изтрети.

* Функцията се използва като еталонна в декларацията за енергийната ефективност съгласно регламент (ЕС) 65/2014

УПОТРЕБА ЗА ПРЪВ ПЪТ

1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

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



Натиснете $+$ или $-$ за да прегледате списъка от налични езици и да изберете необходимия. Натиснете $\checkmark$, за да потвърдите избора си.

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

2. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

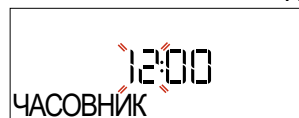
Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW (16): Ако вашата електрическа инсталация е за по-малка мощност, трябва да намалите максималната мощност на фурната (13).



Влезте в "POWER" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "LOW".

3. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

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



Натиснете $+$ или $-$, за да зададете правилния час и натиснете $\checkmark$: Двете цифри за минутите ще мигат на дисплея. Натиснете $+$ или $-$, за да зададете минутите и натиснете $\checkmark$, за да потвърдите.

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

4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

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

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

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

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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

Функциите могат да се изберат, като се натисне иконата за някоя от основните функции или като се придвижвате в меню: За да изберете елемент от менюто (дисплеят ще покаже първия наличен елемент), натиснете  или , за да изберете желанието от вас, след това натиснете , за да потвърдите.

2. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

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

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА / НИВО НА ПАРАТА



Когато стойността мига на дисплея, използвайте  или  за да я промените, след това натиснете , за да потвърдите и продължите със следващите настройки (ако е възможно).

По същия начин е възможно да настроите нивото на грила: 1 (ниско), 2 (средно), 3 (високо).

Във функцията за пара можете да изберете количеството пара, което ще се генерира: Ниво на парата 1 (ниско) или 2 (високо).

Моля, имайте предвид: След като функцията бъде активирана, можете да промените температурата/нивото на грила с  или , след като натиснете  бутона.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



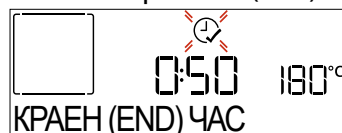
Когато  иконата мига на дисплея, натиснете  или , за да зададете времето за готвене, което е необходимо и след това натиснете , за да потвърдите. Не е необходимо да задавате времето на приготвяне, ако искате да управлявате готвенето ръчно (без таймер): Натиснете  или , за да потвърдите и да стартирате функцията. Като избирате този режим, не можете да програмирате отложен старт.

Моля, имайте предвид: По време на готвенето може да промените зададената в началото продължителност на готвене; за целта натиснете  : натиснете  или  за промяна и след това натиснете  за потвърждаване.

КРАЙ (END) НА ГОТВЕНЕ (ОТЛОЖЕН СТАРТ)

При много функции след като зададете време за готвене, можете да отложите старта на функцията,

като програмирате крайния (end) час. Дисплеят показва крайния (end) час докато  иконата мига.



Натиснете  или  задайте часа, в който искате да завърши (end) готвенето, и потвърдете с  и активирайте функцията. Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще стартира автоматично след период от време, който е изчислен така, че готвенето да завърши в зададения час.

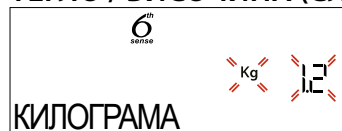
Моля, имайте предвид: Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще се различава леко от посоченото в готварската таблица. По време на чакането можете да натиснете  или  за промяна на програмираното крайно (end) време или натиснете  за промяна на другите настройки. С натискане на , за да видите информацията, е възможно да превключвате между времето на край (end) и продължителността.

3. 6TH SENSE

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

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

ТЕГЛО / ВИСОЧИНА (СЛОЕВЕ-КРЪГЛИ-ТАВИЧКИ)



Зада зададете функцията правилно, следвайте указанията на дисплея, когато бъдете подканени, и натиснете  или , за да зададете необходимата стойност, след това натиснете , за да потвърдите.

СТЕПЕН НА ПРИГОТВЯНЕ / ЗАПИЧАНЕ

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



Когато бъдете поканени, натиснете  или , за да изберете желаното ниво между сурово (-1) и добре изпечено (+1). Натиснете  или , за да потвърдите и стартирате функцията.

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

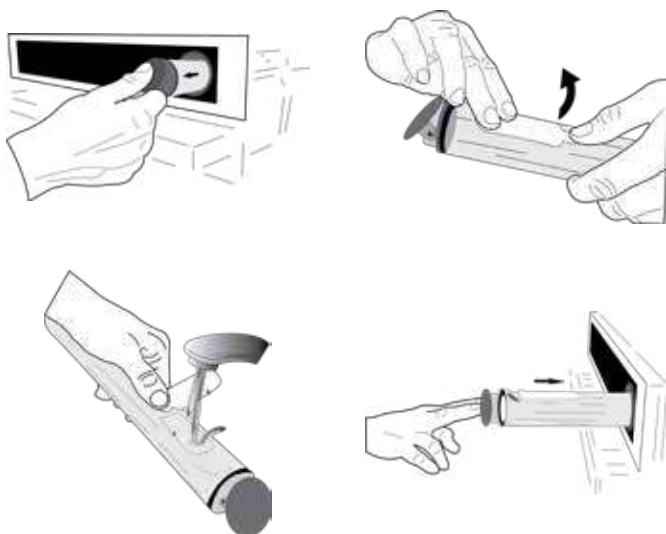
4. ГОТВЕНЕ С ПАРА

С избора на "Steam" (пара) в менюто "Manual Functions" (Ръчни функции) е възможно да се приготви всякакъв вид храна, благодарение на използването на парата. Парата се разпространява по-бързо и по-равномерно през храната, в сравнение само с горещия въздух, типичен за традиционните функции: това намалява времето за готвене, блокира скъпоценните хранителни вещества и гарантира, че получавате отлични и наистина вкусни резултати с всичките си рецепти. През цялата продължителност на готвенето с пара, вратичката трябва да бъде затворена.

Преди готвене напълнете чекмеджето с вода. Количеството вода зависи от нивото на пара, избрано на контролния панел:

- Ниво на парата 1 (ниско, идеално за хляб и десерти): необходимо е само малко количество вода, независимо от времето за готвене. Напълнете чекмеджето до маркировката "1".
- Ниво на пара 2 (високо, идеално за зеленчуци, риба и месо): напълнете чекмеджето до маркировката "1" или "2", за да генерирате пара съответно до 100 или 200 минути.

Затворете чекмеджето, като го бутнете внимателно към панела, докато се затвори напълно. След поставянето на чекмеджето натиснете СТАРТ, за да продължите цикъла на готвене. Чекмеджето трябва да бъде винаги затворено, освен когато се налива вода.



След първото пълнене, в случай на по-дълги цикли на готвене, след като водата свърши, може да се наложи да я добавите отново, за да завършите цикъла.

5. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

По всяко време, ако стойностите по подразбиране са желаните от Вас стойности или след като сте задали желаните настройки, натиснете , за да активирате функцията.

По време на фазата на отлагане ако натиснете , фурната ще Ви "попита" дали желаете да пропуснете тази фаза и ще стартира функцията незабавно.

Моля, имайте предвид: След като бъде избрана функция, дисплеят ще покаже препоръчителното ниво за всяка функция. Можете да спрете по всяко

време активираната функция с натискане на .

Ако фурната е гореща и функцията изисква специална максимална температура, на дисплея ще се изведе съобщение. Можете да изберете друга функция или да изчакате пълното охлаждане.

6. ЗАГРЯВАНЕ

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



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

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

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

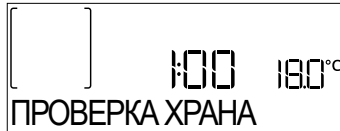
7. ОБЪРНЕТЕ ИЛИ ПРОВЕРЕТЕ ХРАНАТА

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



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

По същия начин, при 10% оставащо време (end) за готвене, фурната ви подканва да проверите храната.

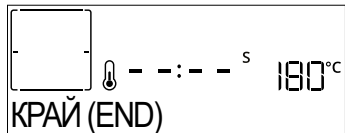


Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие. Проверете храната, затворете вратичката и натиснете  или , за да продължите готвенето.

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

8. END OF COOKING (КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО)

Прозвучава сигнал и дисплеят показва, че готвенето е завършило.



Натиснете , за да продължите готвенето в ръчен режим (без таймер), или натиснете , за да увеличите продължителността на готвене, като зададете нова продължителност. И в двата случая параметрите на готвенето ще се запазят.

ЗАПИЧАНЕ

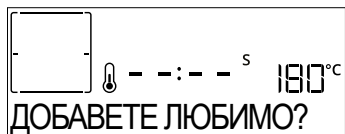
Някои функции на фурната позволяват да запечете отвън храната чрез включване на грила след като основното готвене приключи.



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

. ЛЮБИМИ

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

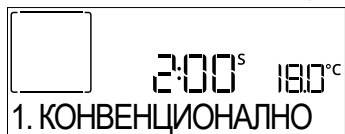


Ако желаете да запазите определена функция като предпочитана и да запишете текущите настройки за използване и в бъдеще, натиснете ; в противен случай натиснете , за да игнорирате това искане.

След като натиснете , натиснете  или , за да изберете позицията на номера, след което натиснете , за да потвърдите.

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

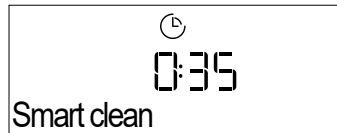
Когато след време поискате да използвате запазена функция, натиснете : На дисплея се извежда списъкът с предпочитаните функции.



Натиснете  или , за да изберете функцията, потвърдете като натиснете , и след това натиснете , за да активирате.

. SMARTCLEAN

Натиснете , за да покажете "Smart Clean" на дисплея.



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

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

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

. БРОЯЧ НА МИНУТИ

За да деактивирате функцията, натиснете иконата . Натиснете  или , за да задете дължината на необходимото време и след това натиснете , за да активирате таймера.



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

Моля, имайте предвид: Таймерът не активира никоя от програмите за готвене.

Минутомерът може да се активира и когато се изпълнява дадена функция.

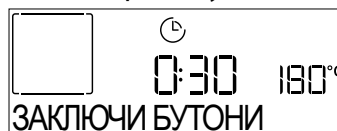
Таймерът ще продължи обратното броене независимо, без да оказва влияние на самата функция.

По време на тази фаза е невъзможно да видите брояча на минути (само иконата  ще се показва на дисплея), който ще продължи да отброява на заден фон. За да редактирате брояча на минути, можете да натиснете  иконата и да зададете времето, като използвате  или  иконата.

За да отмените брояча на минути, натиснете иконата , след което изберете , докато на дисплея не се покаже времето "--:--". Натиснете , за да потвърдите.

. ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

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



Моля имайте предвид: Тази функция може да се

активираща и по време на готвене. От съображения, свързани с безопасността, фурната може да се изключи по всяко време с натискане на 

. БЕЛЕЖКИ

- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Никога не плъзгайте тенджери или тигани по дъното на фурната, тъй като това може да повреди покритието от емайл.
- Не поставяйте тежки предмети върху вратата и не се дръжте за нея.

. БЕЛЕЖКИ ЗА ЕНЕРГИЙНАТА ЕФЕКТИВНОСТ

- Възползвайте се от остатъчната топлина: изключете фурната 5/10 минути преди края (end) на готвенето, за да използвате останалата топлина.
- Дръжте вратата затворена: ако е възможно, избягвайте да отваряте вратата на фурната по време на готвене, тъй като това позволява на топлината да излиза навън.
- Пригответе по-големи порции: използвайте фурната предимно за по-големи ястия (напр. месо над 1 кг) или по-големи порции, за да оползотворите максимално използваната енергия.
- Почиствайте редовно уплътнението на вратата: чистото уплътнение предотвратява загубата на топлина и осигурява ефективно готвене.
- Загривайте само когато е необходимо: Загривайте предварително фурната само ако това е указано в готварската таблица или във Вашата рецепта.
- Изберете тъмни тави за печене: Тъмните тави абсорбират по-добре топлината, което подобрява ефективността на готвене.
- Планирайте готвенето си: пригответе няколко ястия последователно, за да използвате остатъчната топлина и да избегнете допълнително загряване.
- Изберете програмата за пестене на енергия: използвайте специалната програма ECO за по-ниска консумация на енергия. Вижте таблицата за готвене за допълнителни входове.
- Отстранете неизползваните аксесоари: изваждайте ненужните ви тави или стелажи, за да подобрите ефективността на циркулацията на топлината и да намалите топлинния капацитет на продукта.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни типове храни. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и продължителността на готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че продължителността на готвене ще бъде малко по-голяма.

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ

С функцията „Форсиран въздух“ може да готвите едновременно различни храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), използвайки различни нива. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене, и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

МЕАТ (МЕСО)

Използвайте какъвто и да е вид тави за фурна или съдове „Пирекс“, подходящи за размера на парчето месо, което трябва да се пече. За печене на големи парчета месо, най-добре е да сипете малко бульон на дъното на съда и да поливате месото по време на печенето, за да стане по-вкусно. Имайте предвид, че по време на тази операция ще се появи пара. Когато месото се опече, оставете го във фурната за около 10-15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.

Когато искате да печете месо на скара, изберете парчета с равномерна дебелина, за да се постигне равномерно опичане. Много дебелите парчета месо изискват по-дълго време за печене. За да предпазите месото от изгаряне отвън, свалете решетъчния рафт на по-долно ниво, с което храната се поставя далеч от грила. Обърнете месото при изтичане на две трети от времето за готвене. Внимавайте при отваряне на вратичката, защото ще излезе гореща пара.

За събиране на соковете от готвенето препоръчваме да поставите тавата за отцеждане с половин литър питейна вода в нея непосредствено под решетъчния рафт, на който е поставена храната. Долейте, когато е необходимо.

DESSERTS (ДЕСЕРТИ)

Гответе фини десерти с конвенционалната функция само на един рафт.

Използвайте тъмни метални форми за кейкове и винаги ги поставяйте на предоставения решетъчен рафт. За да печете на повече от един рафт, изберете функцията за форсиран въздух и разположете шахматно формите за кейкове на рафтовете, което подпомага оптималната циркулация на горещия въздух.

За да проверите дали кейк с мая е изпечен, поставете дървена клечка за зъби в центъра на кейка. Ако клечката за зъби излезе чиста, кейкът е готов.

Ако използвате незалепващи форми за кейкове, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейкът може да не се надигне равномерно около ръбовете.

Ако изделието се „надува“ по време на печене, използвайте по-ниска температура следващия път и обмислете намаляването на количеството течност, която добавяте, или по-внимателно разбъркване на сместа.

За сладкиши с влажни плънки или топинг (чийзкейк или плодови пайове) използвайте функцията „Печене с конвекция“. Ако долната част на кейка е недопечена, свалете рафта на по-долно ниво и преди добавяне на плънката поръсете основата на кейка с галета от хляб или бисквити.

ВТАСВАНЕ

Винаги е най-добре да покриете тестото с влажна кърпа, преди да го поставите във фурната. Времето за втасване на тестото с тази функция се намалява с приблизително една трета в сравнение със стайна температура (20 - 25°C). Времето за втасване на пица започва от около час за 1 kg тесто.

6th sense ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ			КОЛИЧЕСТВО	СТЕПЕН НА ГОТОВНОСТ	НИВО НА КАФЯВО	ОБЪРНЕТЕ (ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
ЛАЗАНИЯ	Лазаня		0,5 - 3 kg	-	0	-	 2
МЕСО	Говеждо месо	Печено	0,6 - 2 kg	0	0	-	 3
		Burger (Бургер)	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	 5  4
	Свинско	Печено	0,6 - 2,5 kg	-	0	-	 3
	Poultry (Птиче месо)	Roast Chicken (Печено пиле)	0,6 - 3 kg	-	0	-	 2
		Филе и гърди	1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
FISH (РИБА)	Филета		0,5 - 3 cm	-	-	-	 3  2
	Филета-замразени		0,5 - 3 cm	-	-	-	 3  2
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Печени зеленчуци	Печени картофи	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	 3
		Печени зеленчуци	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	 3
	Гратен със зеленчуци		една тава	-	-	-	 3
СОЛЕНА ПЕКАРНА	Солен кейк		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	 2
	Хляб	Хлебчета	60 - 150 g [всяко]	-	-	-	 3
		Big bread (Самун хляб)	0,7 - 2 kg	-	-	-	 2
	Пица	Тънка/кръгла пица	Кръгла	-	-	-	 2
		Дебела пица	Табла	-	-	-	 2
		Пица [замразена]	1 слой	-	-	-	 2
			2 слоя	-	-	-	 4  1
			3 слоя	-	-	-	 5  3  1
			4 слоя	-	-	-	 5  4  2  1
СЛАДКА ПЕКАРНА		Пандишпан		0,5 - 1,2 kg	-	-	-
	Бисквитки		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	 3
	Тарт		0,4 - 1,6kg *	-	-	-	 3

* препоръчано количество

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ				
	Решетъчен рафт	Тава за фурна / Тава за торта / Кръгла тава за пица на телена полица	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с 500 мл вода

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

	РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕПОРЪЧАНО КОЛИЧЕСТВО	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
ЗАМРАЗЕНА ХРАНА	Замразени пържени картофи		650 - 850g	Да	200	25 - 30	 4	 2
	Замразени пилешки хапки		500g	Да	200	15 - 20	 4	 2
	Рибни пръчици		500g	Да	220	15 - 20	 4	 2
	Лучени кръгчета		500g	Да	200	15 - 20	 4	 2
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Пресни панирани тиквички		400g	Да	200	15 - 20	 4	 2
	Домашно приготвени пържени картофи		300 - 800 g	Да	200	20 - 40	 4	 2
	Смесени зеленчуци		300 - 800 g	Да	200	20 - 30	 4	 2
МЕСО И РИБА	Пилешки гърди		1 - 4 cm	Да	200	20 - 40	 4	 2
	Пилешки крилца		200 - 1500 g	Да	220	30 - 50	 4	 2
	Паниран котлет		1 - 4 cm	Да	220	20 - 50	 4	 2
	Риба филе		1 - 4 cm	Да	220	15 - 25	 4	 2

За приготвяне на пресни или домашно приготвени храни разнесете тънък слой олио по повърхността на храната. За да се гарантират равномерни резултати от готвенето, разбърквайте храната по средата на препоръчаното време за готвене.

ФУНКЦИИ	 Горещ въздух		
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Горещ въздух тава	 Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	 Тава за отцеждане / тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт



МАСА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

РЕЦЕПТА	НИВО НА ПАРА	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Шортбред / Бисквитки	НИВО 1	ДА	150 - 160	35 - 55	
Малка торта / Мъфин	НИВО 1	ДА	160 - 170	30 - 40	
Leavened cakes (Кейкове с мая)	НИВО 1	ДА	170 - 180	40 - 60	
Sponge cakes (Пандишпанови кейкове)	НИВО 1	ДА	160 - 170	30 - 40	
Фокача	НИВО 1	ДА	210 - 230	20 - 40	
Сандвич руло	НИВО 1	ДА	180 - 190	30 - 50	
Хлебче	НИВО 1	ДА	220 - 240	25 - 45	
Багета	НИВО 1	ДА	220 - 250	20 - 40	
Хляб самун 0,8 - 1 kg	НИВО 1	ДА	210 - 230	30 - 50	
Печени картофи	НИВО 2	ДА	210 - 230	50 - 70	
Печени моркови	НИВО 2	ДА	170 - 190	50 - 70	
Печени броколи	НИВО 2	ДА	170 - 190	40 - 60	
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)	НИВО 2	ДА	190 - 210	25 - 40	
Veal (Телешко) / Beef (Говеждо) / Pork (Свинско) 1 kg	НИВО 2	ДА	200 - 210	60 - 90	
Veal (Телешко) / Beef (Говеждо) / Pork (Свинско) (pieces (парчета))	НИВО 2	ДА	180 - 190	50 - 70	
Говеждо печено алангле 1 kg	НИВО 2	ДА	210 - 230	40 - 50	
Говеждо печено алангле 2 kg	НИВО 2	ДА	210	50 - 70	
Агнешки бут	НИВО 2	ДА	190 - 210	55 - 75	
Stew pork knuckles (Задущени свински джоланчета)	НИВО 2	ДА	160 - 180	85 - 100	
Пилешко / токачка / патица 1 - 1,5 kg	НИВО 2	ДА	220 - 240	50 - 70	
Пилешко / токачка / патица (парчета)	НИВО 2	ДА	210 - 230	50 - 60	
Риба филе	НИВО 2	ДА	210 - 230	15 - 25	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Тава за печене / тава за фурна на решетъчния рафт	 Тава за отцеждане / тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт
----------------	--	--

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Leavened cakes (Кейкове с мая) / Sponge cakes (Пандишпанови кейкове)		Да	170	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
Пайове с плънка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	160 - 200	30 - 85	
		Да	160 - 200	30 - 90	
Бисквитки		Да	150	20 - 40	
		Да	140	30 - 50	
		Да	140	30 - 50	
		Да	135	40 - 60	
Small cakes (Малки кейкове) / Muffin (Мъфин)		Да	170	20 - 40	
		Да	150	30 - 50	
		Да	150	30 - 50	
		Да	150	40 - 60	
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 200	30 - 40	
		Да	180 - 190	35 - 45	
		Да	180 - 190	35 - 45 *	
Целувки		Да	90	110 - 150	
		Да	90	130 - 150	
		Да	90	140 - 160 *	
Пица / Хляб / Фокача		Да	190 - 250	15 - 50	
		Да	190 - 230	20 - 50	
Пица (тънка, дебела, фокача)		Да	310	7 - 12	
		Да	220 - 240	25 - 50 *	
Замразена пица		Да	250	10 - 15	
		Да	250	10 - 20	
		Да	220 - 240	15 - 30	
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 190	45 - 55	
		Да	180 - 190	45 - 60	
		Да	180 - 190	45 - 70 *	

FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)						ECO	
	Традиционно	Форсиран въздух	Печене с конвекция	Грил	Turbo Grill (Турбогрил)	Екоцикъл	Пица
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Решетъчен рафт	 Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт		 Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт		 Тава за отцеждане / Тава за печене	 Тава за отцеждане с 500 мл вода

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Волован / соленки от многолистно тесто		Да	190 - 200	20 - 30	
		Да	180 - 190	20 - 40	
		Да	180 - 190	20 - 40 *	
Лазаня / Плодови пити / Паста на фурна / Канелони		Да	190 - 200	45 - 65	
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	
Пуешко / Гъше 3 kg		Да	190 - 200	80 - 130	
Печена риба / ен папилот(филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	
Препечен хляб		-	3 (Високо)	3 - 6	
Рибни филета / Стекове		-	2 (Средна)	20 - 30 **	
Наденица / Кебапи / Ребърца / Хамбургери		-	2 - 3 (Средно – Високо)	15 - 30 **	
Печено пиле 1 – 1,3 kg		-	2 (Средна)	55 - 70 ***	
Агнешки бутчета / крака		-	2 (Средна)	60 - 90 ***	
Roast potatoes (Печени картофи)		-	2 (Средна)	35 - 55 ***	
Зеленчуков огретен		—	3 (Висока)	10 - 25	
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 *	
Месо и картофи		Да	200	45 - 100 *	
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 *	
Печено месо с плънка	ECO	-	200	80 - 120 *	
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните Ви предпочитания.

** Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене (ако се налага).

*** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако се налага).

FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)						ECO	
	Традиционно	Форсиран въздух	Печене с конвекция	Грил	Turbo Grill (Турбогрил)	Екоцикъл	Пица
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ							
	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с 500 мл вода	

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова).

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

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

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

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща.

Не използвайте уреди за почистване с пара.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/

корозивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете предпазни ръкавици.

Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било

дейности по поддръжка.

Възможно е да се използва стандартен препарат за почистване на фурни, който да помогне за омекотяване и премахване на остатъци, което улеснява ръчното почистване на вътрешността и аксесоарите.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално pH. Накрая забършете със суха кърпа.
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да изсушите конденза, който се е образувал в резултат на готвене на храни с високо съдържание на вода, оставете фурната да изстине напълно и след това я избършете с кърпа или гъба.
- Активирайте функцията "Smart Clean" за оптимално почистване на вътрешните повърхности. (Само при някои модели).
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба на киснетите принадлежности във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба. Не почиствайте сондата за храна и сондата за месо (ако има такава) в съдомиялна машина. Тавата за еърфрай (ако има такава) може да се почиства в съдомиялна машина.

ПОДДРЪЖКА НА ЧЕКМЕДЖЕТО ЗА ВОДА

Внимание: Чекмеджето за вода не е подходящо за използване в съдомиялна машина: риск от повреда! В края (end) на всеки цикъл на готвене с пара се препоръчва да се процедира по следния начин:

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

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

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

Функцията "Пара" е предназначена за оптимизиране на потреблението на вода. Поради това ниската консумация на вода от чекмеджето по време на работа е нормална.

Образуването на бял прах на дъното на кухнята е свързано с фиксирани остатъци, естествено присъстващи във водата.

НЕ ОТСТРАНЯВАЙТЕ КОТЛЕНИЯ КАМЪК

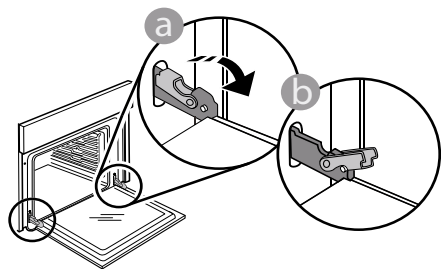
Не е необходимо отстраняване на котлен камък.

Използвайте само питейна вода в чекмеджето за пара.

Въвеждането на други вещества, включително естествени продукти като оцет или лимонена киселина, може да увреди системата.

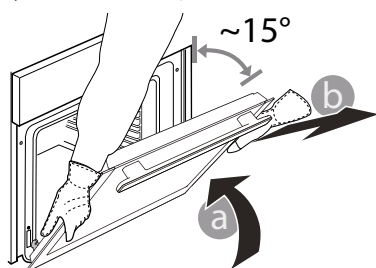
ДЕМОНТИРАНЕ И МОНТИРАНЕ ОБРАТНО НА ВРАТИКАТА

1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и спуснете фиксаторите в отворено положение.



2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

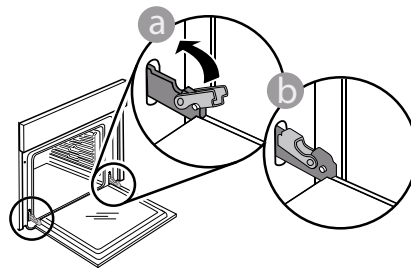
Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



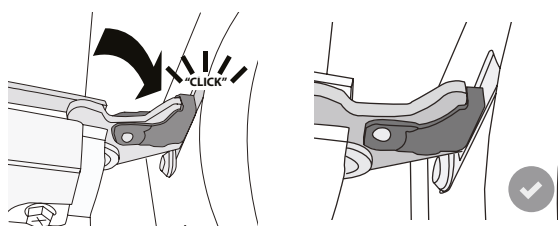
3. Поставете обратно вратичката, като я приблизите към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте

горната част на вратичката.

4. Спуснете вратата и след това я отворете напълно. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



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



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

СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете уреда от електрозахранването.

2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.

3. Включете отново фурната към електрическата мрежа.

Моля, имайте предвид: 40 W/230 ~ V тип G9, T300°C халогенни лампи.

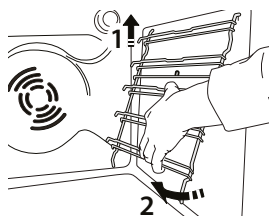
Крушката, използвана в изделиято, е предназначена

специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома. (Регламент ЕО 244/2009) Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

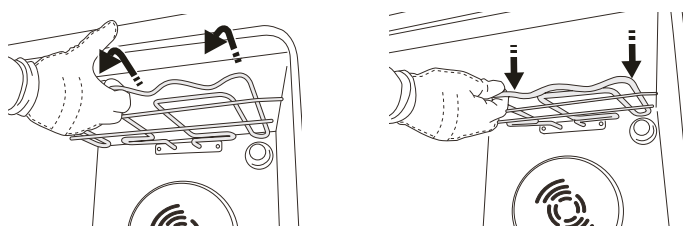
Не пипайте балона на халогенна лампа, тъй като оставащите по него отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

СВАЛЯНЕ НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ (САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)

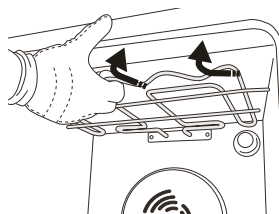
1. Махнете страничните водачи.



2. Изтеглете нагревателя малко и го свалете надолу.



3. За да поставите нагревателя отново, повдигнете и го издърпайте леко към себе си, като се уверите, че той се блокира на страничните опори.

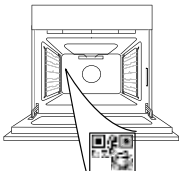


ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се изписва буквата F и число.	Проблем със софтуера.	Свържете се с Центъра за обслужване на клиенти и посочете номера след буквата "F".
Функцията за готвене 6th Sense приключва, без да покаже обратно броене. Готвенето приключва преди края (end) на обратното броене.	Количество храна, различно от препоръчителното. Вратата е отворена по време на готвене.	Отворете вратичката и проверете готовността на храната. Ако е необходимо, завършете готвенето, като изберете традиционна функция.
Фурната не загрева.	Когато режим "DEMO" е на "On", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрева. ДЕМО се появява на дисплея на всеки 60 секунди.	Влезте на "DEMO" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "Off".
Лампата изгасва.	Режим "ECO" е на "ВКЛЮЧЕНО".	Влезте на "ECO" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "НАСТРОЙКИ".
Вратичката не се затваря добре.	Предпазните държачи са в неправилна позиция.	Уверете се, че предпазните държачи са в правилна позиция, като следвате инструкциите за сваляне и поставяне на вратичката в раздел "Почистване и поддръжка".
Захранването се изключва.	Неправилно настройване на захранването.	Уверете се, че домашната ви електрическа инсталация поддържа поне 3 kW. Ако не, намалете захранването на 13 ампера. Влезте в "POWER" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "LOW".
Цикълът на готвене със сондата е приключил без видима причина или на екрана е изписана грешка F3E3	Сондата за храна не е свързана правилно	Проверете свързването на сондата за храна

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

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



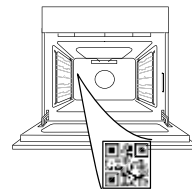
®/TM/© 2026 Whirlpool. Произведено по лиценз.




ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

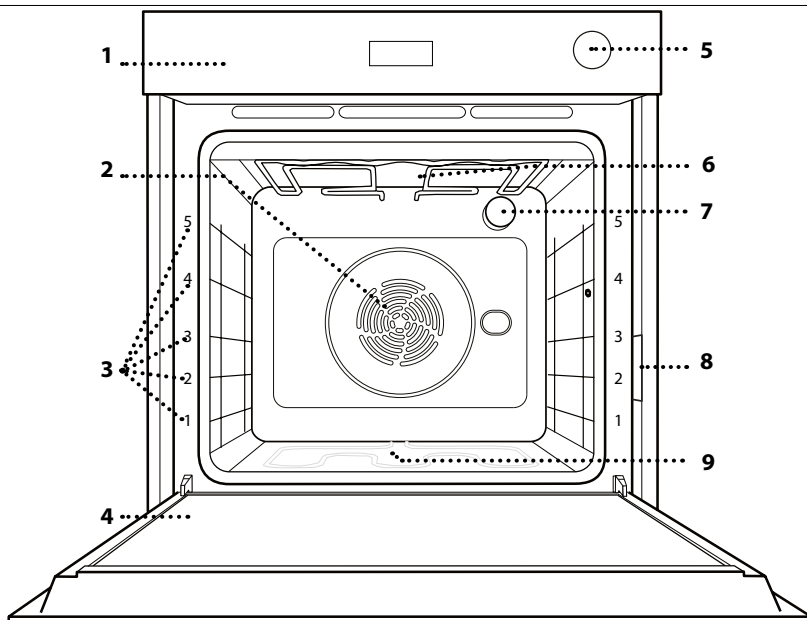
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα **www.register10.eu**

ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



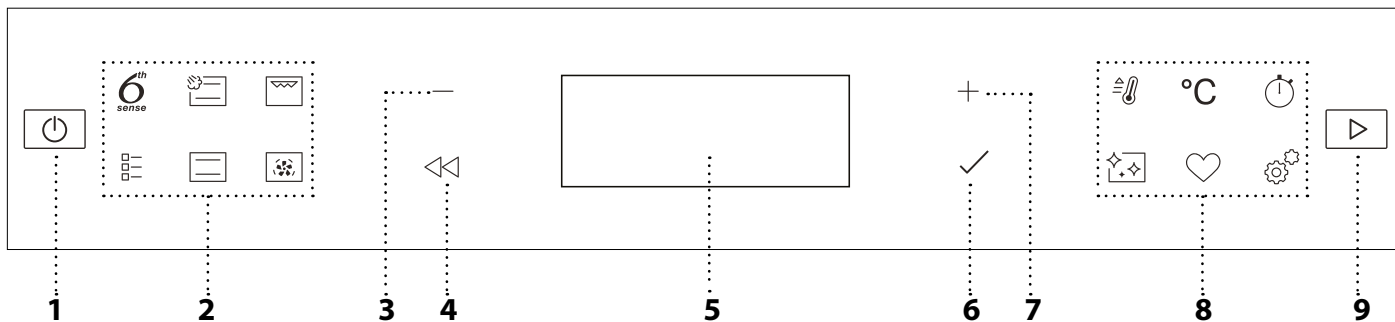
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ

Για το άναμμα ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή λειτουργίας.

2. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες και το μενού.

3. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ MINUS (ΜΕΙΟΝ)

Για κύλιση του μενού και μείωση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

4. ΠΙΣΩ

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

5. ΟΘΟΝΗ

6. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ

Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

7. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ PLUS (ΣΥΝ)

Για κύλιση του μενού και αύξηση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

8. ΕΠΙΛΟΓΕΣ / ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

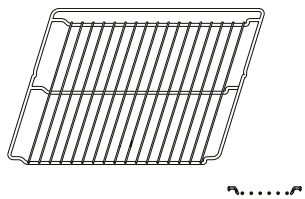
Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες, διάρκεια, ρυθμίσεις και τα αγαπημένα.

9. ΕΝΑΡΞΗ

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

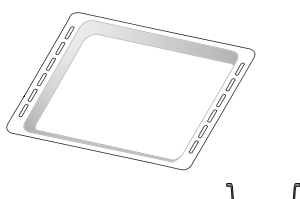
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΣΧΑΡΑ



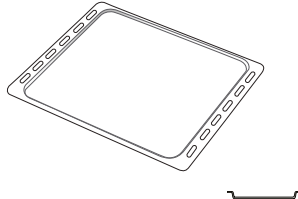
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



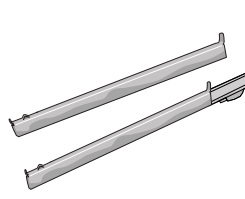
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ*



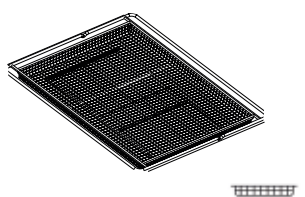
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΕ ΑΕΡΑ*



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

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά. για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

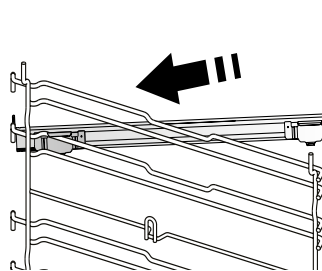
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

• Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς των ραφιών, σηκώστε τα και τραβήξτε τις κάτω πλευρές έξω από τις υποδοχές τους. Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.

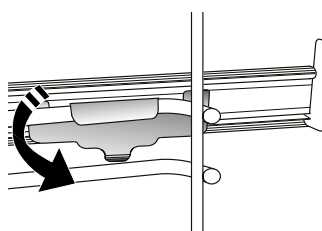
• Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ



Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.

Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους.



Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.

Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



6TH SENSE

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το εντελώς αυτόματο ψήσιμο για όλα τα φαγητά (Λαζάνια, Κρέας, Ψάρι, Λαχανικά, Κέικ & Γλυκά, Αλμυρά κέικ, Ψωμί, Πίτσα). Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.



ΑΤΜΟΣ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρεύετε πιάτα ευχάριστα τραγανά και ροδισμένα εξωτερικά, αλλά ταυτόχρονα τρυφερά και ζουμερά εσωτερικά. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, συνιστούμε να επιλέξετε το Επίπεδο ατμού 1 για ψωμί και επιδόρπια και το Επίπεδο ατμού 2 για λαχανικά, ψάρι και κρέας.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους χειροκίνητους κύκλους μαγειρέματος με ατμό μεταβείτε στον πίνακα μαγειρέματος "Καθαρός ατμός".



ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

• ΣΥΜΒΑΤ. ΨΗΣΙΜΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

• ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

• ΨΗΣ. ΚΑΤΕΨ.

Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

• ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

» ΠΙΤΣΑ

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους πίτσας.

» ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ψήνετε τηγανιτές πατάτες, κοτομπουκιές και πολλά άλλα χρησιμοποιώντας λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να είναι ευχάριστα τραγανές. Οι αντιστάσεις λειτουργούν κυκλικά για να θερμάνουν σωστά τον φούρνο, ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα. Τα

καλύτερα αναμενόμενα αποτελέσματα ψησίματος μπορούν να επιτευχθούν μόνο με τη χρήση ενός δίσκου τηγανίσματος με αέρα (παρέχεται σε ορισμένα μοντέλα). Τοποθετήστε το φαγητό στον δίσκο τηγανίσματος με αέρα σε μία στρώση και ακολουθήστε τις οδηγίες του Πίνακα τηγανίσματος με αέρα για καλύτερες επιδόσεις. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε περισσότερους από έναν δίσκους για να αποφύγετε το ανομοιόμορφο ψήσιμο.

» ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.

» ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.

» ΑΠΟΨΥΞΗ

Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.

» ΚΥΚΛΟΣ ECO *

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Όταν χρησιμοποιείται ο οικονομικός Κύκλος ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.



ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε διαφορετικά ράφια (έως τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.



ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.



ΥΠΕΝΘ. ΛΕΠΤΩΝ

Για τη διατήρηση του χρόνου χωρίς την ενεργοποίηση μιας λειτουργίας.



SMART CLEAN

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία,

επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος κρυώσει.



ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για εμφάνιση της λίστας των 10 αγαπημένων λειτουργιών.



ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Για προσαρμογή των ρυθμίσεων του φούρνου. Όταν είναι ενεργή η λειτουργία "ECO", η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται και το φως σβήνει μετά από 1 λεπτό για εξοικονόμηση ενέργειας. Η οθόνη ενεργοποιείται ξανά αυτόματα όταν πατηθεί κάποιο από τα κουμπιά. Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αποκτήστε πρόσβαση στη λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" από το μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off". Επιλέγοντας "ΕΠΑΝΑΦ. ΕΡΓΟΣΤ.", το προϊόν απενεργοποιείται και στη συνέχεια επιστρέφει στην πρώτη ενεργοποίηση. Όλες οι ρυθμίσεις διαγράφονται.

* Λειτουργία που χρησιμοποιείται ως αναφορά για την δήλωση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «English».

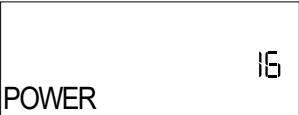


Πατήστε **+** ή **—** για να κυλήσετε τη λίστα με τις διαθέσιμες γλώσσες και επιλέξτε αυτήν που θέλετε. Πιέστε **✓** για επιβεβαίωση της επιλογής.

Σημείωση: Η αλλαγή της γλώσσας μπορεί να γίνει και στη συνέχεια επιλέγοντας “ΓΛΩΣΣΑ” στο μενού “ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ”, που είναι διαθέσιμο πατώντας το

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13).



Ανοίξτε το “ΙΣΧΥΣ” από τις “ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ” και επιλέξτε “ΧΑΜΗΛΗ”.

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Μετά την επιλογή της γλώσσας, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την τρέχουσα ώρα: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για την ώρα.



Πατήστε **+** ή **—** για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα και πατήστε **✓**: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για τα λεπτά. Πατήστε **+** ή **—** για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε **✓** για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας. Επιλέξτε “ΡΟΛΟΙ” στο μενού “ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ”, που είναι διαθέσιμο πατώντας το

4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. “Εξαναγκ. αέρας” ή “Συμβ. ψήσιμο”).

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

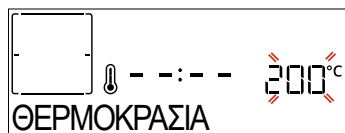
Πατήστε το  για να ανάψετε τον φούρνο: Στην οθόνη εμφανίζεται η τελευταία κύρια λειτουργία που χρησιμοποιήθηκε ή το κύριο μενού.

Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες πατώντας το εικονίδιο για μία από τις κύριες λειτουργίες ή με κύλιση του μενού: Για να επιλέξετε ένα στοιχείο από το μενού (στην οθόνη εμφανίζεται το πρώτο διαθέσιμο στοιχείο), πατήστε $+$ ή $-$ για να επιλέξετε το επιθυμητό, μετά πατήστε $\checkmark$ για επιβεβαίωση.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά. Πιέζοντας το $\triangleleft$ μπορείτε να αλλάξετε την προηγούμενη ρύθμιση ξανά

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL / ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ

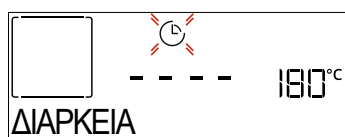


Όταν η τιμή αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, πατήστε $+$ ή $-$ για να την αλλάξετε, στη συνέχεια πατήστε $\checkmark$ για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε με τις ρυθμίσεις που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό).). τον ίδιο τρόπο, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο του γκριλ. 1 (χαμηλό), 2 (μεσαίο), 3 (υψηλό).

Στη λειτουργία Ατμός, μπορείτε να επιλέξετε την ποσότητα ατμού που θα παράγεται: Επίπεδο ατμού 1 (χαμηλό) ή 2 (υψηλό).

Σημείωση: Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία/επίπεδο γκριλ χρησιμοποιώντας το $+$ ή το $-$, αφού πατήσετε το κουμπί $^{\circ}\text{C}$.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο  στην οθόνη, πατήστε $+$ ή $-$ για να ρυθμίσετε τον χρόνο που επιθυμείτε και, στη συνέχεια, πατήστε το $\checkmark$ για επιβεβαίωση. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος αν θέλετε να διαχειριστείτε το ψήσιμο μη αυτόματα (χωρίς χρόνο ψησίματος): Πατήστε $\checkmark$ ή  για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας. Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία, δεν μπορείτε να προγραμματίσετε καθυστερημένη έναρξη της λειτουργίας.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το : πατήστε $+$ ή $-$ για να την τροποποιήσετε και, στη συνέχεια, πατήστε $\checkmark$ για επιβεβαίωση.

ΤΕΛΟΣ ΧΡΟΝΟΥ (ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο

μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα ολοκλήρωσης ενώ το εικονίδιο  αναβοσβήνει.



Πατήστε $+$ ή $-$ για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πατήστε $\checkmark$ για επιβεβαίωση και ενεργοποίηση της λειτουργίας. Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

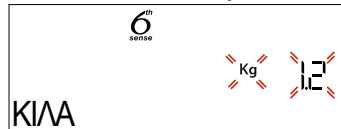
Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος. Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τον προγραμματισμένο χρόνο τέλους ή να πιέσετε το $\triangleleft$ για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Πατώντας το , για εμφάνιση πληροφοριών, μπορείτε να αλλάξετε μεταξύ τέλους χρόνου και διάρκειας.

3. 6TH SENSE

Αυτές οι λειτουργίες επιλέγουν αυτόματα τον καλύτερο τρόπο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος ή ψησίματος για όλα τα διαθέσιμα φαγητά.

Όταν απαιτείται, απλά υποδείξτε τα χαρακτηριστικά του φαγητού για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα.

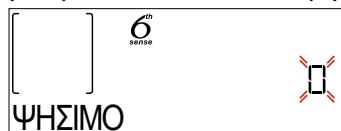
ΒΑΡΟΣ / ΥΨΟΣ (ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΣ-ΔΙΣΚΟΣ-ΣΤΡΩΜΑΤΑ)



Για να ρυθμίσετε σωστά τη λειτουργία, ακολουθήστε τις ενδείξεις στην οθόνη, όταν σας ζητηθεί, και πατήστε $+$ ή $-$ για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη τιμή και, στη συνέχεια, πατήστε $\checkmark$ για επιβεβαίωση.

ΨΗΣΙΜΟ / ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Σε ορισμένες λειτουργίες 6th Sense μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ψησίματος.



Όταν σας ζητηθεί, πατήστε $+$ ή $-$ για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο από μισοψημένο (-1) έως καλά ψημένο (+1). Πατήστε $\checkmark$ ή  για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας.

με τον ίδιο τρόπο, όπου επιτρέπεται, σε ορισμένες λειτουργίες 6th Sense, μπορείτε να ρυθμίσετε το

ροδοκοκκίνισμα από (-1) έως (+1).

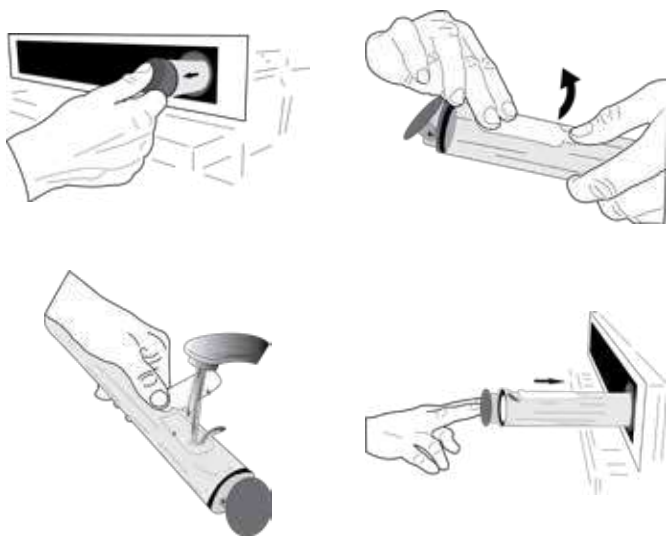
4. ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟ

Επιλέγοντας την επιλογή "Ατμός" μέσα στις Χειροκίνητες λειτουργίες είναι δυνατό να μαγειρέψετε οποιοδήποτε είδος φαγητού χάρη στη χρήση του ατμού. Ο ατμός εξαπλώνεται ταχύτερα και πιο ομοιόμορφα στα τρόφιμα σε σύγκριση με τον ζεστό αέρα που είναι χαρακτηριστικός των Συμβατικών Λειτουργιών: αυτό μειώνει τους χρόνους ψησίματος, παγιδεύει τα πολύτιμα θρεπτικά συστατικά του φαγητού και εξασφαλίζει εξαιρετικά, πραγματικά νόστιμα αποτελέσματα με όλες τις συνταγές σας. Σε όλη τη διάρκεια ψησίματος με ατμό η πόρτα πρέπει να παραμένει κλειστή.

Πριν από το μαγείρεμα, γεμίστε το συρτάρι με νερό. Η ποσότητα του νερού εξαρτάται από το επίπεδο ατμού που έχει επιλεγεί στον πίνακα ελέγχου:

- Επίπεδο ατμού 1 (χαμηλό, ιδανικό για ψωμί και επιδόρπια): χρειάζεται μόνο μια μικρή ποσότητα νερού, ανεξάρτητα από τον χρόνο μαγειρέματος. Γεμίστε το συρτάρι μέχρι το σημείο "1".
- Επίπεδο ατμού 2 (υψηλό, ιδανικό για λαχανικά, ψάρια και κρέας): γεμίστε το συρτάρι μέχρι τη σήμανση "1" ή "2" για την παραγωγή ατμού για έως και 100 ή 200 λεπτά, αντίστοιχα.

Κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το προσεκτικά προς το πάνελ μέχρι να κλείσει τελείως. Μετά την τοποθέτηση του συρταριού, πατήστε START για να συνεχίσετε τον κύκλο μαγειρέματος. Το συρτάρι πρέπει να παραμένει πάντα κλειστό, εκτός εάν γίνεται πλήρωση νερού.



Μετά το πρώτο γέμισμα, σε περίπτωση μεγαλύτερων κύκλων ψησίματος, μόλις τελειώσει το νερό, μπορεί να χρειαστεί να το προσθέσετε ξανά, για να ολοκληρωθεί ο κύκλος.

5. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Σε οποιαδήποτε στιγμή, αν οι προεπιλεγμένες τιμές είναι αυτές που επιθυμείτε ή μόλις εφαρμόσετε τις ρυθμίσεις που επιθυμείτε, πατήστε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Κατά τη φάση καθυστέρησης, πατώντας  ο φούρνος θα ζητήσει αν θέλετε να παρακάμψετε αυτήν τη φάση, ξεκινώντας άμεσα τη λειτουργία.

Σημείωση: Μόλις επιλέξετε μια λειτουργία, η οθόνη θα προτείνει το καταλληλότερο επίπεδο για κάθε

λειτουργία. Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Μπορείτε είτε να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία είτε να περιμένετε για πλήρη ψύξη.

6. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ορισμένες λειτουργίες έχουν μια φάση προθέρμανσης: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει ότι ενεργοποιήθηκε η λειτουργία προθέρμανσης.



Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία και θα σας ζητηθεί η "ΠΡΟΣΘ. ΦΑΓΗΤΟΥ". Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα πατώντας  ή .

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης. Μπορείτε πάντα να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει ο φούρνος χρησιμοποιώντας το  ή το .

7. ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Ορισμένες συνταγές μαγειρέματος 6th Sense απαιτούν να γυρίσετε το φαγητό κατά το ψήσιμο.



Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ανοίξτε την πόρτα, κάντε την ενέργεια που σας ζητήθηκε στην οθόνη και κλείστε την πόρτα, στη συνέχεια πατήστε  για να συνεχίσει το ψήσιμο.

Με τον ίδιο τρόπο, στο 10% του χρόνου πριν από το τέλος του ψησίματος, ο φούρνος σας ζητάει να ελέγξετε το φαγητό.

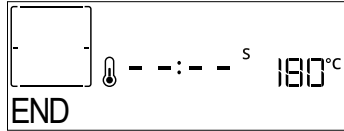


Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ελέγξτε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και πατήστε  ή  για να συνεχιστεί το ψήσιμο.

Σημείωση: Πατήστε  για να παρακάμψετε αυτές τις ενέργειες. Διαφορετικά, μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα χωρίς καμία ενέργεια, ο φούρνος θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

8. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

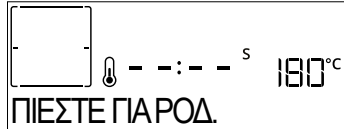
Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.



Πατήστε για συνέχιση του ψησίματος σε χειροκίνητη λειτουργία (χωρίς χρόνο) ή πατήστε για παράταση του χρόνου ψησίματος επιλέγοντας μια νέα διάρκεια. Και στις δύο περιπτώσεις, οι παράμετροι μαγειρέματος θα διατηρηθούν.

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

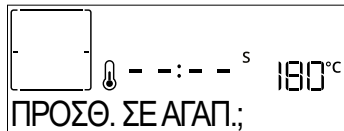
Ορισμένες λειτουργίες του φούρνου σας επιτρέπουν να ροδοκοκκινίσετε την επιφάνεια του φαγητού ενεργοποιώντας το γκριλ μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.



Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το κατάλληλο μήνυμα, αν απαιτείται πιέστε το για να ξεκινήσει ένας κύκλος ροδοκοκκινίσματος πέντε λεπτών. Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας για να σβήσετε το φούρνο.

. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η οθόνη θα σας προτρέψει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία σε έναν αριθμό από το 1 έως το 10 στη λίστα αγαπημένων.

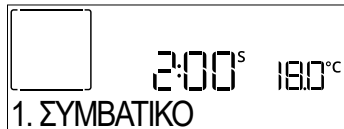


Αν θέλετε να αποθηκεύσετε μια λειτουργία στα αγαπημένα και να αποθηκεύσετε τις τρέχουσες ρυθμίσεις για μελλοντική χρήση, πατήστε διαφορετικά, για να την αγνοήσετε πατήστε .

Αφού πατήσετε , πατήστε ή για να επιλέξετε τη θέση του αριθμού και, στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Εάν η μνήμη είναι γεμάτη ή ο επιλεγμένος αριθμός ήδη χρησιμοποιείται, ο φούρνος θα σας ζητήσει να διαγραφεί η προηγούμενη λειτουργία για να αποθηκευτεί η νέα.

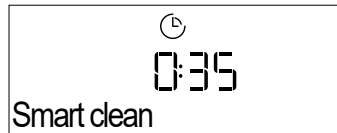
Για να εμφανίσετε σε μεταγενέστερο χρόνο τις λειτουργίες που αποθηκεύσατε, πιέστε το : Η οθόνη εμφανίζει τη λίστα αγαπημένων σας λειτουργιών.



Πατήστε ή για να επιλέξετε τη λειτουργία και επιβεβαιώστε πατώντας , στη συνέχεια πατήστε για ενεργοποίηση.

. SMARTCLEAN

Πατήστε για να εμφανιστεί στην οθόνη το "Smart Clean".



Πατήστε για ενεργοποίηση της λειτουργίας: η οθόνη θα σας προτρέψει να κάνετε όλες τις ενέργειες που απαιτούνται για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα καθαρισμού: Ακολουθήστε τις οδηγίες και στη συνέχεια πατήστε όταν ολοκληρωθεί. Όταν ολοκληρωθούν όλα τα βήματα, όταν απαιτείται πατήστε για ενεργοποίηση του κύκλου καθαρισμού.

Σημείωση: Συνιστάται να μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού για να αποφύγετε την απώλεια ατμού που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα καθαρισμού.

Το κατάλληλο μήνυμα θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος. Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε και στεγνώστε τις εσωτερικές επιφάνειες με ένα πανί ή σφουγγάρι.

. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΠΤΩΝ

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας πατήστε το εικονίδιο . Πατήστε το ή το για να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια που χρειάζεστε και στη συνέχεια πατήστε το για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.



Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις ο μετρητής λεπτών ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημείωση: Ο μετρητής λεπτών δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος.

Ο μετρητής λεπτών μπορεί να ενεργοποιηθεί επίσης όταν εκτελείται μια λειτουργία.

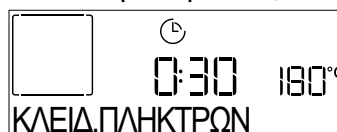
Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία.

Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, δεν μπορείτε να δείτε το μετρητή λεπτών (εμφανίζεται μόνο το εικονίδιο που συνεχίζει την αντίστροφη μέτρηση.. Για να επεξεργαστείτε την υπενθύμιση λεπτών μπορείτε να πατήσετε το εικονίδιο και να ρυθμίσετε τον χρόνο χρησιμοποιώντας το εικονίδιο ή το εικονίδιο .

Για να ακυρώσετε την υπενθύμιση λεπτών, πατήστε το εικονίδιο και, στη συνέχεια, επιλέξτε μέχρι η ώρα που εμφανίζεται να είναι "--:--". Πιέστε για επιβεβαίωση.

. ΚΛΕΙΔ. ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, κρατήστε πατημένο το για τουλάχιστον πέντε δευτερόλεπτα. Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.



Σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη διάρκεια του ψησίματος. Για λόγους ασφάλειας, μπορεί να σβήσει οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

. ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση.
- Μην τοποθετείτε βαριά βάρη στην πόρτα και μην κρατιέστε από την πόρτα.

. ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ

- Εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα: σβήστε τον φούρνο 5/10 λεπτά πριν από το τέλος του ψησίματος για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα.
- Κρατήστε την πόρτα κλειστή: αν είναι δυνατόν, αποφύγετε να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, καθώς έτσι διαφεύγει θερμότητα.
- Μαγειρέψτε μεγαλύτερες μερίδες: να χρησιμοποιείτε τον φούρνο κυρίως για μεγαλύτερα πιάτα (π.χ. κρέας άνω του 1 kg) ή μεγαλύτερες μερίδες, ώστε να αξιοποιείτε στο έπακρο την ενέργεια που καταναλώνετε.
- Καθαρίζετε τακτικά το λάστιχο της πόρτας: η καθαρή τσιμούχα αποτρέπει την απώλεια θερμότητας και εξασφαλίζει αποτελεσματικό μαγείρεμα.
- Προθερμάνετε μόνο όταν χρειάζεται: Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν αυτό αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας.
- Επιλέξτε σκουρόχρωμους δίσκους ψησίματος: Οι σκούροι δίσκοι απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα, βελτιώνοντας την αποτελεσματικότητα του μαγειρέματος.
- Προγραμματίστε το μαγείρεμά σας: ετοιμάστε πολλά πιάτα διαδοχικά για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να αποφύγετε την επιπλέον προθέρμανση.
- Επιλέξτε το πρόγραμμα εξοικονόμησης ενέργειας: Χρησιμοποιήστε το ειδικό πρόγραμμα ECO για χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας. Ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος για πρόσθετες εισόδους.
- Αφαιρέστε τα αχρησιμοποίητα αξεσουάρ: Αφαιρέστε δίσκους ή ράφια που δεν χρειάζεστε για να βελτιώσετε την απόδοση της κυκλοφορίας της θερμότητας και να μειώσετε τη θερμοχωρητικότητα του προϊόντος.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος ψησίματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας", μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά ράφια. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

ΚΡΕΑΣ

Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πιρέξ που είναι κατάλληλος για το κομμάτι κρέατος που θα μαγειρέψετε. Για ψητά, είναι καλό να προσθέσετε ζωμό στον πάτο του σκεύους και να περιχύνετε το κρέας στη διάρκεια του ψησίματος για καλύτερη γεύση. Λάβετε υπόψη ότι κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας θα παραχθεί ατμός. Όταν το ψητό είναι έτοιμο, αφήστε το μέσα στον φούρνο για άλλα 10-15 λεπτά, ή τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο.

Όταν θέλετε να ψήσετε κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια με ομοιόμορφο πάχος για ομοιόμορφα αποτελέσματα. Τα πολύ παχιά κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Για να μην καεί το κρέας εξωτερικά, χαμηλώστε τη σχάρα και διατηρήστε το φαγητό πιο μακριά από το γκριλ. Γυρίστε το κρέας στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα δεδομένου ότι θα βγει ζεστός ατμός.

Για να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα λιποσυλλέκτη με μισό λίτρο πόσιμου νερού ακριβώς κάτω από τη σχάρα όπου βρίσκεται το φαγητό. Συμπληρώστε νερό όταν χρειαστεί.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Μαγειρέψτε γλυκά που απαιτούν δεξιότητες με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε ένα ράφι.

Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να μαγειρέψετε σε περισσότερα από ένα ράφια, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε τις φόρμες γλυκού στα ράφια, γεγονός που θα βοηθήσει τη βέλτιστη κυκλοφορία του θερμού αέρα.

Για να δείτε εάν έχει ψηθεί ένα αφράτο κέικ, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.

Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.

Αν "φουσκώσει" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία την επόμενη φορά και ενδεχομένως μειώστε το υγρό που προσθέσατε ή ανακατέψτε το μείγμα πιο απαλά.

Για γλυκά με υγρή γέμιση ή γαρνιτούρα (τσιζ κέικ ή φρουτόπιτες) χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "Συμβ. ψήσιμο". Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το ράφι και σκορπίστε ψίχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Είναι πάντα προτιμότερο να καλύπτετε τη ζύμη με ένα υγρό πανί πριν τη βάλετε στο φούρνο. Κατά αυτόν τον τρόπο, μειώνεται ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης στο ένα τρίτο περίπου συγκριτικά με το φούσκωμα σε θερμοκρασία δωματίου (20-25 °C). Ο χρόνος φουσκώματος για ζύμη για πίτσα βάρους 1 κιλού είναι περίπου μία ώρα.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΛΑΖΑΝΙΑ	Λαζάνια		0,5 - 3 kg	—	0	—	
ΚΡΕΑΣ	Μοσχαράκι	Ψητά	0,6 - 2 κιλό	0	0	—	
		Burger	1,5 - 3 cm	0	—	3/5	
	Χοιρινό	Ψητά	0,6 - 2,5 κιλό	—	0	—	
	Πουλερικά	Ψητό κοτόπουλο	0,6 - 3 κιλό	—	0	—	
		Φιλέτο και στήθος	1 - 5 cm	—	—	2/3	
ΨΑΡΙΑ	Φιλέτα		0,5 - 3 (cm)	—	—	—	
	Φιλέτα-κατεψυγμ.		0,5 - 3 (cm)	—	—	—	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ψητά λαχανικά	Ψητές πατάτες	0,5 - 1,5 κιλό	—	0	—	
		Roasted Vegetables (Ψητά λαχανικά)	0,5 - 1,5 κιλό	—	0	—	
	Λαχανικά γκρατέν		ένας δίσκος	—	—	—	
ΑΛΜΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Αλμυρό κέικ		0,8 - 1,2 kg	—	0	—	
	Ψωμί	Ψωμάκια	60 - 150 γρ. [καθένα]	—	—	—	
		Μεγάλο ψωμί	0,7 - 2 kg	—	—	—	
	Pizza (Πίτσα)	Λεπτή/Στρογγυλή pizza	στρογγυλή	—	—	—	
		Χοντρή πίτσα	δίσκος	—	—	—	
		Pizza [κατεψυγμένη]	1 στρώμα	—	—	—	
			2 στρώματα	—	—	—	
			3 στρώματα	—	—	—	
			4 στρώματα	—	—	—	
		ΓΛΥΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Αφράτο κέικ		0,5 - 1,2 κιλό	—	—
Μπισκότα			0,2 - 0,6 kg	—	—	—	
Τάρτα			0,4 - 1,6 kg*	—	—	—	

* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΡ				
	Σχάρα	Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Ταψί λίπους με 500 ml νερό



ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		650 - 850 γρ.	Ναι	200	25 - 30	4 2
	Κατεψυγμένο κοτόπουλο Nugget		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	4 2
	Μπαστούνακια ψαριού		500 γρ.	Ναι	220	15 - 20	4 2
	Κρεμμυδοροδέλες		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	4 2
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα		400 γρ.	Ναι	200	15 - 20	4 2
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 40	4 2
	Ανάμικτα λαχανικά		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 30	4 2
ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ	Στήθος κοτόπουλο		1 - 4 cm	Ναι	200	20 - 40	4 2
	Φτερούγες κοτόπουλου		200 - 1500 γρ.	Ναι	220	30 - 50	4 2
	Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 cm	Ναι	220	20 - 50	4 2
	Φιλέτο ψαριού		1 - 4 cm	Ναι	220	15 - 25	4 2

Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε ένα λεπτό στρώμα λαδιού στην επιφάνεια του φαγητού. Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, ανακατέψτε το φαγητό στη μέση του προτεινόμενου χρόνου μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	 Τηγάνισμα στον αέρα		
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	 Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	 Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ STEAM

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Shortbread (Κουλουράκια) / Μπισκότα	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	150 - 160	35 - 55	
Μικρό κέικ / Μάφιν	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	160 - 170	30 - 40	
Κέικ που φουσκώνουν	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	170 - 180	40 - 60	
Sponge cakes (Παντεσπάνια)	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	160 - 170	30 - 40	
Φοκάτσια	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	210 - 230	20 - 40	
Ψωμί για σάντουιτς	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	180 - 190	30 - 50	
Μικρό ψωμί	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	220 - 240	25 - 45	
Μπαγκέτες	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	220 - 250	20 - 40	
Μεγάλο ψωμί 0,8 - 1 kg	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	210 - 230	30 - 50	
Ψητές πατάτες	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	210 - 230	50 - 70	
Ψητά καρότα	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	170 - 190	50 - 70	
Ψητό μπρόκολο	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	170 - 190	40 - 60	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	190 - 210	25 - 40	
Αρνί / Μοσχάρι / Χοιρινό 1 kg	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	200 - 210	60 - 90	
Μοσχάρι / βοδινό / χοιρινό (κομμάτια)	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	180 - 190	50 - 70	
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1 kg	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	210 - 230	40 - 50	
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 2 kg	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	210	50 - 70	
Αρνί ψητό	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	190 - 210	55 - 75	
Χοιρινό στιφάδο	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	160 - 180	85 - 100	
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια 1 - 1,5 kg	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	220 - 240	50 - 70	
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια (κομμάτια)	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	210 - 230	50 - 60	
Φιλέτο ψαριού	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	210 - 230	15 - 25	

ΑΞΕΣΟΥΡΑ



Ταψί φούρνου/ταψί για κέικ/ταψί φούρνου σε σχάρα



Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή
Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα

Whirlpool

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ		Ναι	170	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	160 – 200	30 - 85	
		Ναι	160 – 200	30 - 90	
Μπισκότα		Ναι	150	20 - 40	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	135	40 - 60	
Μικρά κέικ / Μάφιν		Ναι	170	20 - 40	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	40 - 60	
Σουδάκια		Ναι	180 - 200	30 - 40	
		Ναι	180 - 190	35 - 45	
		Ναι	180 - 190	35 - 45 *	
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	
		Ναι	90	130 - 150	
		Ναι	90	140 - 160 *	
Πίτσα / Ψωμί / Focaccia (Φοκάτσια)		Ναι	190 - 250	15 - 50	
		Ναι	190 - 230	20 - 50	
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	200 - 250	15 - 50	
		Ναι	220 - 240	25 - 50 *	
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	
		Ναι	250	10 - 20	
		Ναι	220 - 240	15 - 30	
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)		Ναι	180 - 190	45 - 55	
		Ναι	180 - 190	45 - 60	
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ						ECO	
	Συμβατικό ψήσιμο	Εξαναγκ. αέρας	Συμβατικό	Γκριλ	Γρήγορο γκριλ	Κύκλος Eco	Pizza (Πίτσα)
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό		

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	
		Ναι	180 - 190	20 - 40	
		Ναι	180 - 190	20 - 40 *	
Λαζάνια/Φλαν/Ζυμαρικά στο φούρνο/Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1Kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		Ναι	190 - 200	80 - 130	
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	
Φρυγανισμένο ψωμί		-	3 (υψηλή)	3 - 6	
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		-	2 (μεσαία)	20 - 30 **	
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ		-	2- 3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30 **	
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		-	2 (μεσαία)	55 - 70 ***	
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		-	2 (μεσαία)	60 - 90 ***	
Ψητές πατάτες		—	2 (μεσαία)	35 - 55 ***	
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10 - 25	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5) / Λαζάνια (επίπεδο 3) / Κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 *	
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 100 *	
Ψάρι και Vegetables (λαχανικά)		Ναι	180	30 - 50 *	
Γεμιστά κομμάτια ψητά	ECO	-	200	80 - 120 *	
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)	ECO	—	200	50 - 100 *	

* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

** Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

*** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ						ECO	
	Συμβατικό ψήσιμο	Εξαναγκ. αέρας	Συμβατικό	Γκριλ	Γρήγορο γκριλ	Κύκλος Eco	Pizza (Πίτσα)
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	 Σχάρα	 Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	 Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα		 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	 Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού.

Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται).

Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται.

Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές.

Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/

διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα συνηθισμένο καθαριστικό φούρνου για να μαλακώσετε και να αφαιρέσετε τα υπολείμματα, διευκολύνοντας έτσι τον χειροκίνητο καθαρισμό του εσωτερικού χώρου και των εξαρτημάτων.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

• Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

• Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Smart Clean" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών. (Μόνο σε ορισμένα μοντέλα).

• Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

• Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

Μην καθαρίζετε τον αισθητήρα φαγητού και τον αισθητήρα κρέατος (εάν υπάρχει) στο πλυντήριο πιάτων. Ο δίσκος τηγανίσματος με αέρα (εάν υπάρχει) μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

Προσοχή: Το συρτάρι νερού δεν είναι κατάλληλο για χρήση στο πλυντήριο πιάτων: κίνδυνος ζημιάς!

Προτείνεται να ενεργείτε ως εξής στο τέλος κάθε κύκλου

μαγειρέματος με ατμό:

1. Πιέστε το επάνω μέρος του μπροστινού καπακιού του συρταριού, που υποδεικνύεται με μια εσοχή, για να τραβήξετε προς τα έξω τη λαβή
2. Πιάστε τη λαβή και τραβήξτε έξω το συρτάρι νερού.
3. Αφαιρέστε το καπάκι του συρταριού νερού.
4. Αδειάστε το συρτάρι νερού και καθαρίστε το.
5. Στεγνώστε τα διάφορα εξαρτήματα χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί.
6. Εάν είναι απαραίτητο, αφήστε το συρτάρι να στεγνώσει στον αέρα χωρίς να το κλείσετε με το καπάκι.
7. Επανατοποθετήστε το καπάκι του συρταριού νερού.
8. Τοποθετήστε ξανά το πλυμένο και στεγνωμένο αφαιρούμενο συρτάρι νερού στη θήκη του, φροντίζοντας να το σπρώξετε μέχρι κάτω
9. Πατήστε το κάτω μέρος του μπροστινού καπακιού του συρταριού για να επανατοποθετήσετε τη λαβή.

Σημείωση: Αποφύγετε να αφήνετε το νερό στο σύστημα για περισσότερες από 2 ημέρες.

Χρησιμοποιείτε μόνο νερό σε θερμοκρασία δωματίου όταν γεμίζετε το συρτάρι νερού: το ζεστό νερό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του κυκλώματος ατμού.

Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό.

Η λειτουργία Steam έχει σχεδιαστεί για τη βελτιστοποίηση της κατανάλωσης νερού. Επομένως, η χαμηλή κατανάλωση νερού από το συρτάρι κατά τη λειτουργία είναι φυσιολογική.

Οποιαδήποτε λευκή σκόνη που μπορεί να σχηματιστεί στον πυθμένα της κοιλότητας οφείλεται στις φυσικές ορυκτές εναποθέσεις στο νερό.

ΜΗΝ ΚΑΝΕΤΕ ΑΠΑΣΒΕΣΤΩΣΗ

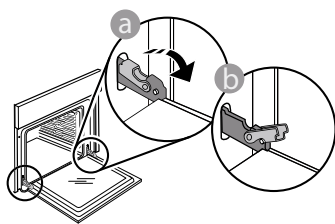
Η αφαίρεση αλάτων δεν είναι απαραίτητη.

Χρησιμοποιείτε μόνο πόσιμο νερό στο συρτάρι ατμού.

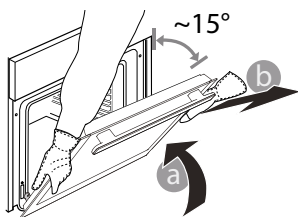
Η εισαγωγή οποιασδήποτε άλλης ουσίας, συμπεριλαμβανομένων των φυσικών προϊόντων όπως το ξύδι ή το κιτρικό οξύ, μπορεί να βλάψει το σύστημα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.

3. Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

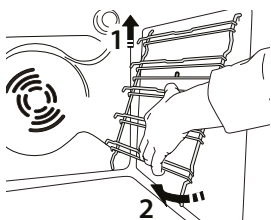
Σημείωση: Λαμπτήρες αλογόνου 40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C.

Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν

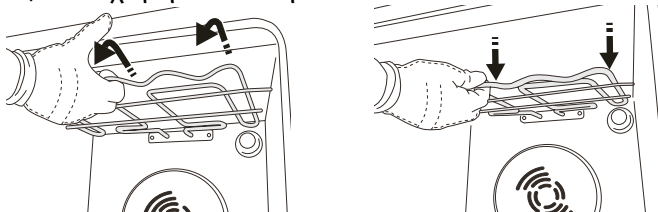
ΧΑΜΗΛΩΣΤΕ ΤΗΝ ΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

(ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

1. Αφαιρέστε τους παλιούς οδηγούς του ραφιού.

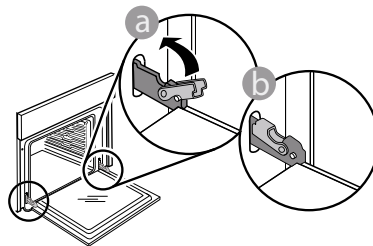


2. Τραβήξτε την αντίσταση ελαφρώς λίγο προς τα έξω και χαμηλώστε την.

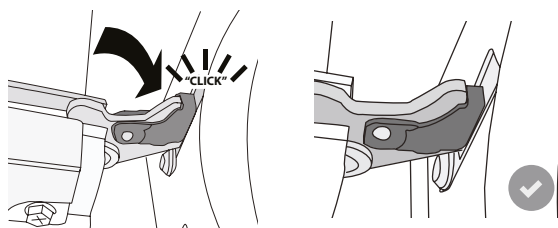


4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.

Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.

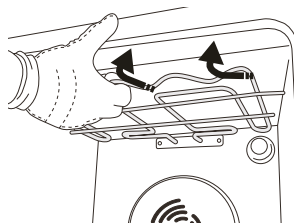


5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι. (Κανονισμός ΕΕ 244/2009) Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

3. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, ανασηκώστε την τραβώντας την ελαφρώς προς τη μεριά σας και βεβαιωθείτε ότι κάθεται πάνω στα πλευρικά στηρίγματα.

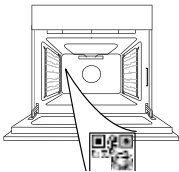


ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο και δηλώστε τον αριθμό που ακολουθεί το γράμμα "F".
Μια λειτουργία μαγειρέματος 6th Sense τελειώνει χωρίς να εμφανιστεί αντίστροφη μέτρηση. Το μαγείρεμα τελειώνει πριν από το τέλος της αντίστροφης μέτρησης.	Ποσότητα τροφής που διαφέρει από το συνιστώμενο εύρος. Πόρτα ανοιχτή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Ανοίξτε την πόρτα και ελέγξτε τον βαθμό ψησίματος του φαγητού. Εάν είναι απαραίτητο, ολοκληρώστε το μαγείρεμα επιλέγοντας μια συμβατική λειτουργία.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ΔΟΚΙΜΗ για 60 δευτερόλεπτα.	Ανοίξτε το "ΔΟΚΙΜΗ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Το φως σβήνει.	Η λειτουργία "ECO" είναι ενεργοποιημένη "On".	Ανοίξτε το "ECO" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Η πόρτα δεν κλείνει καλά.	Τα άγκιστρα ασφαλείας βρίσκονται σε λάθος θέση.	Βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα ασφαλείας βρίσκονται στη σωστή θέση ακολουθώντας τις οδηγίες για την αφαίρεση και την επανατοποθέτηση της πόρτας στην ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση".
Το οικιακό ρεύμα διακόπτεται.	Λανθασμένη ρύθμιση ισχύος.	Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό δίκτυο έχει ισχύ τουλάχιστον πάνω από 3 kW. Διαφορετικά, αυξήστε την ισχύ στα 13 Ampere. Ανοίξτε το "ΙΣΧΥΣ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "ΧΑΜΗΛΗ".
Ο κύκλος μαγειρέματος με τον αισθητήρα τερματίστηκε χωρίς προφανή αιτία ή στην οθόνη εμφανίζεται το σφάλμα F3E3	Ο αισθητήρας τροφίμων δεν είναι σωστά συνδεδεμένος	Ελέγξτε τη σύνδεση του αισθητήρα τροφίμων

Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας
- Με επίσκεψη στην ιστοσελίδα **docs.whirlpool.eu/docs**
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



®/TM/© 2026 Whirlpool. Παράγεται με άδεια.

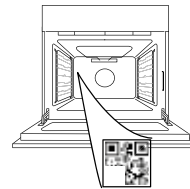


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode
aadressil www.register10.eu

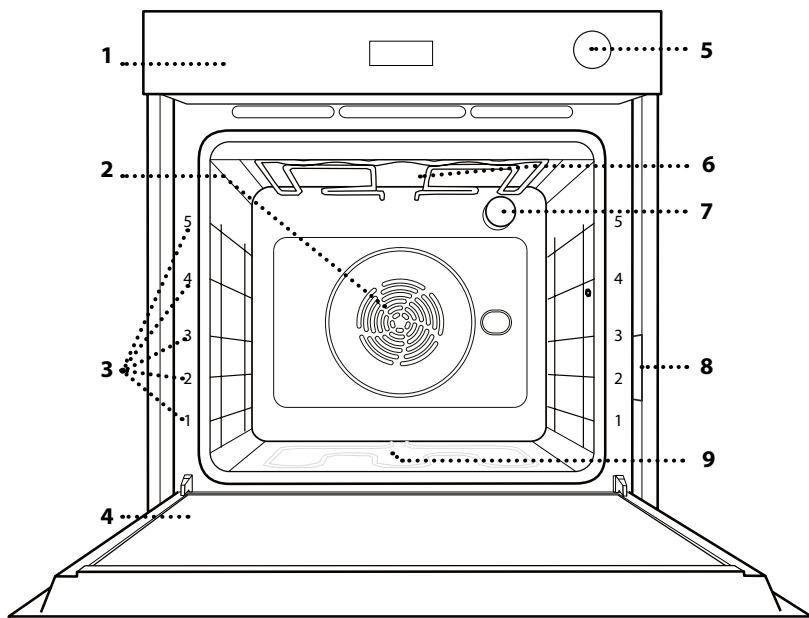


Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

**LISATEABE SAAMISEKS
SKANEERIGE OMA SEADMEL
OLEV QR-KOOD**

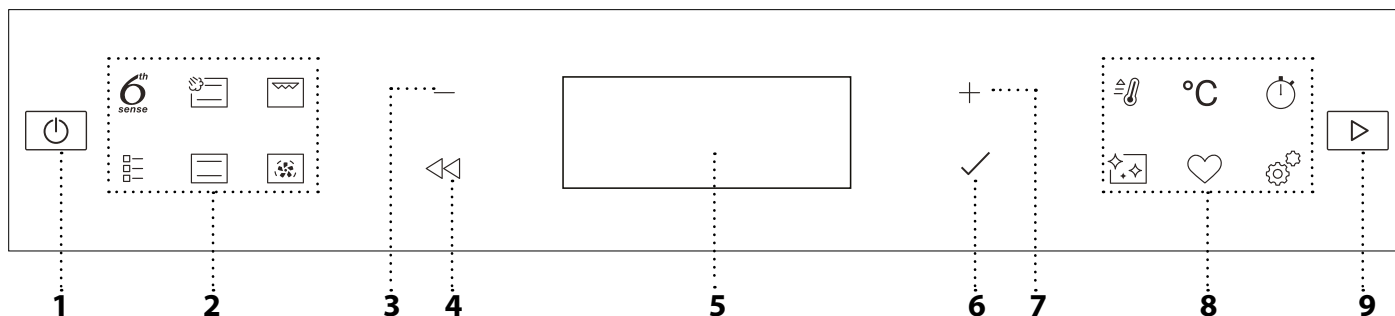


TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEEL



1. ON/OFF

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks.

2. OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

Otsejuurdepääsuks funktsioonidele ja menüüle.

3. NAVIGEERIMISNUPP MIINUS

Menüüs kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste vähendamiseks.

4. TAGASI

Tagasi eelmisele kuvale minekuks. Küpsetamise ajal on seadeid võimalik muuta.

5. EKRAAN

6. KINNITA

Valitud funktsiooni või seatud väärtuse kinnitamiseks.

7. NAVIGEERIMISNUPP PLUS

Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste suurendamiseks.

8. VALIKUD / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE

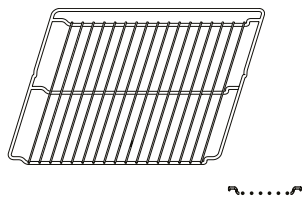
Otsejuurdepääsuks funktsioonidele, kestusele, seadetele ja lemmikutele.

9. START

Funktsiooni käivitamiseks määratud seadete või põhiseadetega.

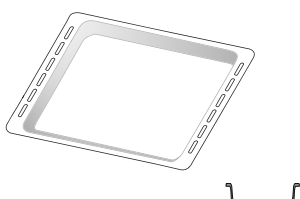
TARVIKUD

TRAATREST



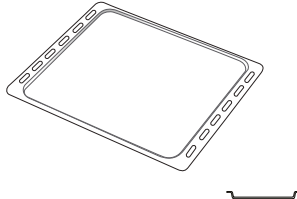
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÕRGUMISPANN



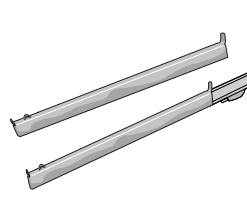
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



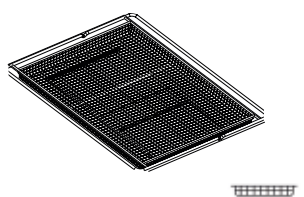
Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

ÕHKFRITÜÜR ALUS *



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

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab osta eraldi; tellimuste ja teabe saamiseks võtke ühendust müügi järgse teenindusega.

*Saadaval ainult osal mudelitest

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

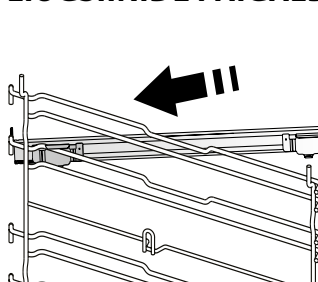
Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

• Riiulisiinide eemaldamiseks tõstke siinid ülespoole ja tõmmake alumine osa oma pesast välja. Nüüd saab siinid eemaldada.

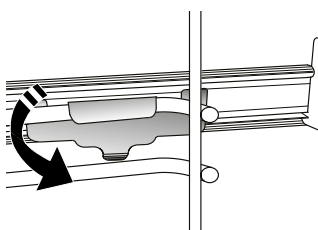
• Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pesa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE



Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.



Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korraldage toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.

Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID



6TH SENSE

Need võimaldavad igat tüüpi toitude täisautomaatselt valmistamist (lasanje, liha, kala, köögivilja, koogid ja pagaritooted, soolased pirukad, leib, pizza). Selle funktsiooniga parima tulemuse saamiseks järgige vastavas valmistustabelis toodud juhiseid.



STEAM (AUR)

See funktsioon võimaldab teil valmistada toidud väljastpoolt meeldivalt krõbedaks ja pruuniks, kuid seestpoolt pehmeks ja mahlakaks. Parimate küpsetustulemuste saavutamiseks soovime leiva ja magustoitude jaoks valida Steam 1 (Aur) taseme ning köögiviljade, kala ja liha jaoks Steam 2 (Aur) taseme. Lisateavet funktsiooni Steam manuaalsete küpsetustüklite kohta leiate küpsetustabelist „Steam“ (Aur).



GRILLIMINE

Loomaliha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovime asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml joogivett.



TAVAFUNKTSIOONID

KONVEKTSIOON

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

TURBO GRILLIMINE

Suurte lihatükkide (jalad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovime asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.

KÜLMUTATUD

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

ERIFUNKTSIOONID

» PITSA

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pitsade valmistamiseks.

» ÕHKFRITÜÜR

See funktsioon võimaldab valmistada friikartuleid, kananagitsaid ja muud, kasutades vähem õli, nii et tulemused on meeldivalt krõbedad. Kütteelementide tsüklil soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringlema. Parimad tulemused saavutatakse ainult Kuumaõhufritüür alusega (on mõne mudeliga kaasas). Pange toiduained Kuumaõhufritüür alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Kuumaõhufritüür küpsetamistabeli juhiseid. Vältige rohkem kui ühe aluse kasutamist, et vältida ebaühtlast küpsemist.

» KERGITAMINE

Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks.

Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.

» SOOJANAHOIDMINE

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

» SULATAMINE

Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Asetage toit keskmisele ahjutasemele. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.

» ECO TSÜKKEL *

Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Kui sisse on lülitatud Eco Cycle (Ökotsükl), ei sütti valgustus küpsetamise ajal. Funktsiooni Eco Cycle (Ökotsükl) kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks tuleb ahjuust kuni toidu valmimiseni kinni hoida.



TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.



SUNDÕHK

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



KIIRE EELKUUMUTAMINE

Ahju kiire eelkuumutamine.



TAIMER

Aja arvestamiseks ilma funktsiooni käivitamata.



SMART CLEAN

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



FAVORITES (LEMMIK)

Kümne lemmikfunktsiooni loetelu kuvamiseks.



SETTINGS (SEADED)

Ahju seadete muutmiseks. Kui ÖKO-režiim on aktiivne, siis vähendatakse energia säästmiseks ekraani heledust ning lamp lülitub 1 minuti möödudes välja. See aktiveeritakse ükskõik millist nuppu vajutades automaatselt uuesti. Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Selle režiimi sisselülitamiseks sisenege menüüst „SETTINGS“ (Seaded) funktsiooni „DEMO“ ja valige „Off“ (Väljas). Kui valite TEHASELÄHTESTUSE, siis lülitub seade välja ja seejärel taastatakse esimese lülituse olek. Kõik seaded kustutatakse.

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

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. VALIGE KEEL

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg: Ekraanil kuvatakse inglise keel „English“.



Vajutage nuppu $+$ või $-$, et kerida läbi saadaval keelte ja valida endale sobiv. Valiku kinnitamiseks vajutage $\checkmark$.

Pange tähele: Keelt saab hiljem muuta, kui avate nupuga  menüü „SEADED“ ja valite sellest üksuse „KEEL“.

2. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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



Minge „SEADISTES“ valikusse „VÕIMSUS“ ja valige „MADAL“.

3. MÄÄRAKE AEG

Pärast keele määramist tuleb sisestada kellaaeg: Ekraanil vilguvad tunninäidu kaks numbrit.



Vajutage $+$ või $-$ õige tunni määramiseks ja vajutage $\checkmark$: Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit. Vajutage õigete minutite valimiseks nuppu $+$ või $-$ ja vajutage kinnitamiseks nuppu $\checkmark$.

Pange tähele: Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaaeg uuesti määrata. Valige menüüs „SETTINGS“ (Seaded) „CLOCK“ (Kell), mis kuvatakse nupu  vajutamisel

4. KUUMUTAGE AHI

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: See on täiesti tavapärane.

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitatavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundõhk või Konvektsioonküpsetus).

Pange tähele: Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

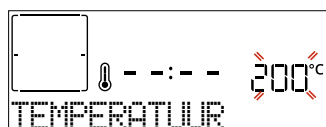
1. VALIGE FUNKTSIOON

Ahju sisselülitamiseks vajutage : ekraanile kuvatakse viimane põhifunktsioon või peamenüü. Funktsioonide valimiseks vajutage ühe põhifunktsiooni ikooni või kerige läbi menüü: Soovitud menüükirje valimiseks (ekraanil kuvatakse esimene saadavalolev kirje) vajutage nuppu $+$ või $-$, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu $\checkmark$.

2. MUUTKE FUNKTSIOONI SEADEID

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta. Nupu  vajutamine võimaldab eelmist seadet uuesti muuta.

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE / AURUTASE

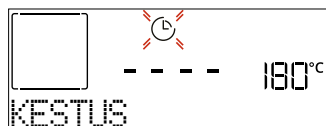


Kui väärtus ekraanil vilgub, vajutage selle muutmiseks nuppu $+$ või $-$, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu $\checkmark$ ja jätkake järgnevate seadete seadistamist (kui on võimalik).

Samamoodi on võimalik valida grillimise taset; 1 (madal), 2 (keskmine) või 3 (kõrge).

Aurufunktsioonis saate valida tekitatava auru koguse: Aurutase 1 (madal) või 2 (kõrge). Pange tähele: kui funktsioon on aktiveeritud, saab temperatuuri/grillimise taset muuta nuppudega $+$ ja $-$, pärast $^{\circ}\text{C}$ nupu vajutamist.

KESTUS



Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaaja määrata nuppudega $+$ ja $-$ ning selle kinnitada nupuga $\checkmark$. Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida (aeg määramata), ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks nuppu $\checkmark$ või . Selle režiimi valimisel ei saa viitstarti programmeerida.

Pange tähele: Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga : vajutage muutmiseks nuppu $+$ või $-$ ja seejärel kinnitamiseks nuppu $\checkmark$.

LÕPUAEG (VIITSTART)

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaaja määramist kasutada funktsiooni viitstarti, programmeerides küpsetamise lõpuaja. Ekraanil kuvatakse lõppaeg ja ikoon  vilgub.



Soovitud toiduvalmistamise lõppemise aja seadmiseks

vajutage $+$ või $-$, seejärel vajutage funktsiooni kinnitamiseks ja aktiveerimiseks $\checkmark$. Asetage toit ahju ja sulgege uks: funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõppeks teie seatud ajal.

Pange tähele: Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelkuumutamine välja: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud. Ooteaja jooksul saate programmeeritud lõppaega muuta, vajutades nuppu $+$ või $-$, ja muuta muid seadeid, vajutades nuppu . Kui vajutate teabe kuvamiseks nuppu , on võimalik lülitada lõpuaja ja kestuse vahel.

3. 6TH SENSE

Need funktsioonid valivad automaatselt parima küpsetusrežiimi, temperatuuri ja kestuse kõigi saadaolevate roogade valmistamiseks.

Vajaduse korral lihtsalt näidake lihtsalt toidu omadus, et saavutada optimaalne tulemus.

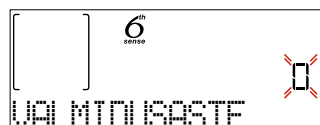
KAAL / KÕRGUS (ÜMAR-ALUS-KIHID)



Funktsiooni õigesti seadistamiseks järgige ekraanil kuvatut juhtnööre, vajutage vajaliku väärtuse määramiseks nuppe $+$ ja $-$ ning vajutage kinnitamiseks nuppu $\checkmark$.

KÜPSUS / PRUUNISTAMINE

Osades režiimi 6th SENSE funktsioonides on võimalik reguleerida küpsustaset.



Kui kuvatakse asjakohane näit, vajutage soovitud taseme valimiseks vahemikus pooltoores (-1) kuni küps (+1) nuppu $+$ või $-$. Vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks nuppu $\checkmark$ või .

Kui see on lubatud, saab samal viisil osas režiimi 6th Sense funktsioonidest reguleerida pruunistustaset vahemikus madal (-1) kuni kõrge (+1).

4. AURUGA KÜPSETAMINE

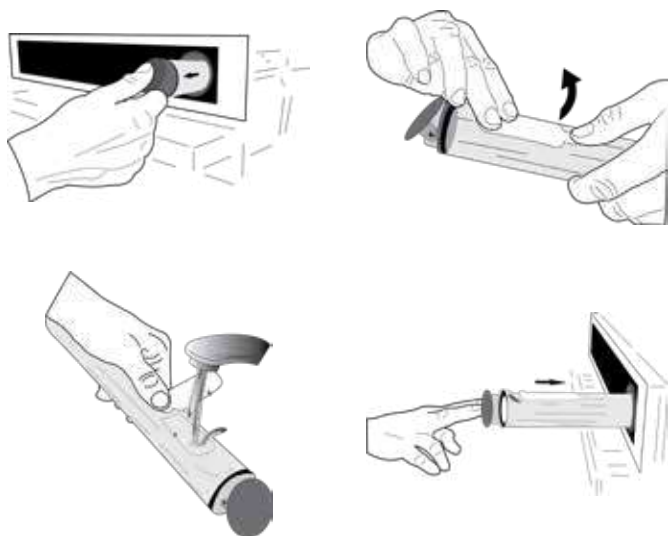
Valides käsitsi funktsioonide alt „Steam“ (Aur), on auru abil võimalik valmistada igat tüüpi toite. Aur levib toidus võrreldes tavalistes funktsioonides kasutatava kuuma õhuga kiiremini ja ühtlasemalt: see lühendab küpsetusaega, säilitab toidus väärtuslikud toitained ja tagab imemaitsva tulemuse iga retseptiga. Auruga küpsetamise ajal peab uks alati kinni olema.

Enne toiduvalmistamist täitke sahtel veega. Veekogus sõltub juhtpaneelil valitud aurutasemest:

- Aurutase 1 (madal, ideaalne leiva ja magustoitude jaoks): sõltumata küpsetusaegadest on vaja ainult väike kogus vett. Täitke sahtel märgini „1“.
- Aurutase 2 (kõrge, ideaalne köögiviljade, kala

ja liha jaoks): Täitke sahtel märgini „1“ või „2“, et tekitada auru vastavalt kuni 100 või 200 minutit.

Sulgege sahtel, lükates seda ettevaatlikult kuni täieliku sulgumiseni paneeli suunas. Pärast sahtli sisestamist vajutage nuppu START, et jätkata küpsetustsüklit. Sahtel peab alati kinni olema, välja arvatud vee lisamise ajal.



Pärast esimest täitmist, kui vesi on pikemate toiduvalmistamise tsüklite puhul otsa saanud, võib olla vaja seda tsükli lõpuleviimiseks uuesti lisada.

5. KÄIVITAGE FUNKTSIOONI

Iga kord kui soovitud vaikesätted on need, mida te kasutada soovite või kui olete oma soovitud seaded rakendanud, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks.

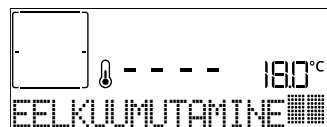
Kui vajutate viitstardi faasis , siis küsib ahi, kas jätta see faas vahele, ja funktsioon käivitub kohe.

Pange tähele: Kui funktsioon on valitud, näitab ekraan iga funktsiooni jaoks kõige sobivamat taset. Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage .

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab kindlat maksimumtemperatuuri, kuvatakse ekraanil teade. Võite valida mõne teise funktsiooni või oodata täieliku jahtumiseni.

6. EELKUUMUTAMINE

Mõnel funktsioonil on ahju eelkuumutamise etapp: Pärast funktsiooni käivitamist näitab ekraan, et eelkuumutamine on aktiveeritud.



Kui see faas on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil viidatakse, et ahi on saavutanud valitud temperatuuri ja toit tuleb ahju panna („ADD FOOD“ (Lisage toit)). Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist, selleks vajutage või .

Pange tähele: Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda. Kui eelkuumutamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.

Küpsetusaeg ei sisalda eelkuumutamise aega. Soovitud sihttemperatuuri saab alati nupuga või muuta.

7. PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

Osad režiimi 6th SENSE funktsioonid nõuavad toidu pööramist küpsetamise ajal.



Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha. Avage uks, tehke palutud toiming ja sulgege uks, seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks .

Sarnaselt eelnevaga kuvatakse 10% enne küpsetamise lõpuaega ekraanil viip, mis palub toitu kontrollida.

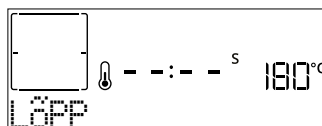


Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha. Kontrollige toitu, sulgege uks ja vajutage küpsetamise jätkamiseks nuppu või .

Pange tähele: Vajutage nende toimingute vahelejätmiseks . Vastasel korral jätkab ahi küpsetamist, kui teatud aja jooksul ühtegi toimingut ei tehta.

8. KÜPSETAMISE LÕPP

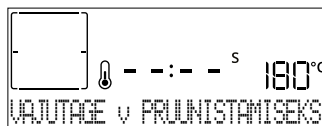
Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.



Vajutage küpsetamise jätkamiseks käsirežiimis (aeg määramata) nuppu või vajutage nuppu , et küpsetusaega uut kestust valides pikendada. Mõlemal juhul säilitatakse küpsetusparameetrid.

PRUUNISTAMINE

Mõned funktsioonid võimaldavad toidu pealispinda pruunistada ja käivitavad selleks pärast küpsetamise lõppemist grilli.



Kui ekraanil kuvatakse vastav teade, vajutage vajaduse korral nuppu viieminutilise pruunistustsükli käivitamiseks. Võite funktsiooni mis tahes ajal peatada, vajutades nuppu .

9. LEMMIKUD

Kui küpsetamine on lõppenud, kuvatakse viip funktsiooni salvestamiseks lemmikute loendisse numbriga vahemikus 1 kuni 10.

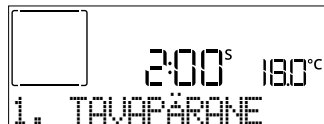


Kui soovite funktsiooni hetke seadetega lemmikuks salvestada, vajutage ✓, muul juhul vajutage palve eiramiseks <<.

Pärast nupu ✓ vajutamist vajutage numbri valimiseks nuppu + või -, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

Pange tähele: Kui mälu on täis või valitud number on juba kasutusel, palub ahi teil eelmise funktsiooni ülekirjutamist kinnitada.

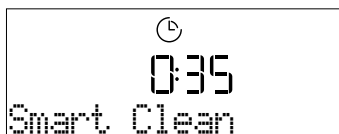
Salvestatud funktsioonide kuvamiseks vajutage nuppu ♥: Ekraanile kuvatakse lemmikfunktsioonide loend.



Funktsiooni valimiseks vajutage nuppu + või -, kinnitage nupuga ✓ ja seejärel vajutage aktiveerimiseks nuppu ▶.

10. SMART CLEAN

Vajutage nuppu 🧹, et kuvada ekraanil Smart Clean.



Vajutage funktsiooni aktiveerimiseks nuppu ▶: kuvatakse viip toimingutega, mis on vajalikud puhastamisel parima tulemuse saavutamiseks: Järgige juhtnööre ja kui olete lõpetanud, vajutage nuppu ✓. Kui kõik etapid on läbitud, vajutage puhastustsükli käivitamiseks nuppu ▶.

Pange tähele: Puhastustsükli ajal on soovitatav ahju ust mitte avada, et vältida veeauru kadu, mis võib mõjuda halvasti puhastamise tulemusele.

Kui tsükkel on lõpetatud, hakkab teade ekraanil vilkuma. Laske ahjul jahtuda ja seejärel pühkige ja kuivatage sisepinnad lapi või švammiga.

11. TAIMER

Vajutage selle funktsiooni aktiveerimiseks ikooni ⌚. Soovitud kestuse valimiseks vajutage nuppu + või - ja seejärel vajutage taimer aktiveerimiseks nuppu ✓.



Kui minutilugeja on valitud aja loendamisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanil kuvatakse asjakohane teade.

Pange tähele: Minutilugeja ei aktiveeri ühtegi küpsetamistsükli.

Minutilugeja saab aktiveerida ka siis, kui mõni funktsioon töötab.

Taimer jätkab sõltumatuna aja arvestamist, mõjutamata funktsiooni tööd.

Selles faasis ei ole minutilugejat võimalik näha (kuvatud on ainult ikoon ⌚), aga see jätkab taustal minutite lugemist. Minutilugeja reguleerimiseks saate vajutada ikooni ⌚ ja määrata aja ikooni + või - abil.

Minutilugeja tühistamiseks vajutage ikooni ⌚, seejärel valige —, kuni ajaks kuvatakse „--:--“. Kinnitamiseks vajutage ✓.

12. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt viis sekundit all nuppu <<. Klahvistiku avamiseks korrake toimingut.



Pange tähele: Selle funktsiooni saab aktiveerida ka küpsetamise ajal. Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, selleks vajutage nuppu ⏻.

. MÄRKUSED

- Ärge katke seadme sisepindu fooliumiga!
- Ärge lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Ärge asetage uksele raskeid esemeid ega toetage uksele.

. ENERGIATÖHUSUSE MÄRKMED

- Kasutage ära jääksoojust: lülitage ahi välja 5–10 minutit enne küpsetamise lõppu, et kasutada järelejäänud soojust.
- Hoidke uks kinni: võimalusel vältige ahju ukse avamist küpsetamise ajal, sest see laseb kuumuse välja.
- Valmistage suuremaid portsjoneid: kasutage ahju peamiselt suuremate roogade (nt üle 1 kg liha) või suuremate portsjonite valmistamiseks, et kasutatud energiast maksimumi võtta.
- Puhastage ukse tihendit regulaarselt: puhas tihend takistab soojuskadu ja tagab tõhusa toiduvalmistamise.
- Eelsoojendage ainult siis, kui see on vajalik: eelsoojendage ahju ainult siis, kui retsept või küpsetustabel seda soovib.
- Valige tumedad küpsetusplaadid: tumedad plaadid neelavad soojust paremini, parandades küpsetamise tõhusust.
- Planeerige toiduvalmistamist: valmistage mitu rooga järjest, et kasutada jääksoojust ja vältida täiendavat eelsoojendamist.
- Valige energiasäästuprogramm: kasutage energiatarbimise vähendamiseks spetsiaalset ECO-programmi. Lisateabe saamiseks vaadake küpsetustabelit.
- Eemaldage kasutamata tarvikud: võtke välja plaadid või riulid, mida te ei vaja, et täiustada soojusringluse efektiivsust ja vähendada toote soojusmahtuvust.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

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

MEAT (LIHA)

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

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

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

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitade küpsetamiseks tavapäraselt küpsetamist ühel ahjutasandil.

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

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

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

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

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

RISING (KERGITAMINE)

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

TOIDUKATEGORIAD			KOGUS	VALMIDUSASTE	PRUUNISTA- MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS- AJAST)	TASE JA TARVIKUD
LASANJE	Lasanje		0,5–3 kg	—	0	—	
LIHA	Loomaliha	Praeliha	0,6–2 kg	0	0	—	
		Burger (Kotletid)	1,5–3 cm	0	—	3/5	 
	Sealiha	Praeliha	0,6–2,5 kg	—	0	—	
	Poultry (Linnuliha)	Röstitud kana	0,6–3 kg	—	0	—	
		Filee ja rinnak	1–5 cm	—	—	2/3	 
KALA	Fillets (Fileed)		0,5–3 (cm)	—	—	—	 
	Külmutatud fileed		0,5–3 (cm)	—	—	—	 
KÖÖGIVILI	Roasted Vegetables (Röstitud köögiviljad)	Roasted Potatoes (Röstitud kartulid)	0,5–1,5 kg	—	0	—	
		Roasted Vegetables (Röstitud Köögiviljad)	0,5–1,5 kg	—	0	—	
	Vegetables Gratin (Köögiviljagratään)		üks alus	—	—	—	
SOOLASED PAGARITOOTED	Salty Cake (Soolane kook)		0,8–1,2 kg	—	0	—	
	Leib	Kuklid	60–150 g [tk]	—	—	—	
		Big Bread (Suur leib)	0,7–2 kg	—	—	—	
	Pitsa	Ohuke/ ümmargune pitsa	ümar	—	—	—	
		Paks pitsa	alus	—	—	—	
			1 kiht	—	—	—	
		Pitsa [külmutatud]	2 kihti	—	—	—	 
			3 kihti	—	—	—	  
			4 kihti	—	—	—	   
MAGUSAD PAGARITOOTED		Biskviitkook		0,5–1,2 kg	—	—	—
	Küpsised		0,2–0,6 kg	—	—	—	
	Tort		0,4–1,6 kg*	—	—	—	

* Soovituslik kogus

TARVIKUD				
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümmargune pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega



KUUMAÕHUFRIITÜÜR TOIDUVALMISTAMISE TABEL

	RETSEPT	FUNKTSIOON	SOOVITUSLIK KOGUS	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
KÜLMUTATUD TOIT	Külmutatud friikartulid		650–850 g	Jah	200	25 – 30	 4  2
	Külmutatud kananagits		500 g	Jah	200	15 – 20	 4  2
	Kalapulgad		500 g	Jah	220	15 – 20	 4  2
	Sibularõngad		500 g	Jah	200	15 – 20	 4  2
KÖÖGIVILI	Värske paneeritud suvikõrvits		400 g	Jah	200	15 – 20	 4  2
	Kodused friikartulid		300–800 g	Jah	200	20 – 40	 4  2
	Segatud köögiviljad		300–800 g	Jah	200	20 – 30	 4  2
LIHA JA KALA	Kanarinnad		1–4 cm	Jah	200	20 – 40	 4  2
	Kanatiivad		200–1500 g	Jah	220	30 – 50	 4  2
	Paneeritud kotlet		1–4 cm	Jah	220	20 – 50	 4  2
	Kalafilee		1–4 cm	Jah	220	15–25	 4  2

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

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

KÜPSETUSTABEL AUR

RETSEPT	AURUTASE	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Shortbread / Cookies (Küpsised)	TASE 1	JAH	150 – 160	35 – 55	
Small cake / Muffin (Väike kook / muffin)	TASE 1	JAH	160 – 170	30 – 40	
Pärmitainast koogid	TASE 1	JAH	170 – 180	40 – 60	
Sponge cakes (Keeksid)	TASE 1	JAH	160 – 170	30 – 40	
Focaccia	TASE 1	JAH	210 – 230	20 – 40	
Võileivatort	TASE 1	JAH	180 – 190	30 – 50	
Väike leib	TASE 1	JAH	220 – 240	25 – 45	
Baguette (Bagett)	TASE 1	JAH	220 – 250	20 – 40	
Suur leib (0,8 g – 1 kg)	TASE 1	JAH	210 – 230	30 – 50	
Ahjukartulid	TASE 2	JAH	210 – 230	50 – 70	
Röstitud porgandid	TASE 2	JAH	170 – 190	50 – 70	
Röstitud brokoli	TASE 2	JAH	170 – 190	40 – 60	
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	TASE 2	JAH	190 – 210	25 – 40	
Vasikas/Loomaliha/Sealiha 1 kg	TASE 2	JAH	200 – 210	60 – 90	
Vasikas/loomaliha/sealiha (tükid)	TASE 2	JAH	180 – 190	50 – 70	
Roast Beef rare (Veisepraad pooltoores) 1 kg	TASE 2	JAH	210 – 230	40 – 50	
Rostbiif, pooltoores 2 kg	TASE 2	JAH	210	50 – 70	
Lambajalg	TASE 2	JAH	190 – 210	55 – 75	
Stew pork knuckles (Hautatud seakoot)	TASE 2	JAH	160 – 180	85 – 100	
Chicken / guinea fowl / duck (Kana/ pärlkana/part) 1–1,5 kg	TASE 2	JAH	220 – 240	50 – 70	
Kana / pärlkana / part (tükid)	TASE 2	JAH	210 – 230	50 – 60	
Kalafilee	TASE 2	JAH	210 – 230	15 – 25	

TARVIKUD		
	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil

KÜPSETUSTABEL

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

FUNKTSIOONID						ECO	
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsioonküpsetus	Grill	Turbo grill	Eco tsükkel	Pitsa
TARVIKUD							
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega		

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

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

FUNKTSIOONID						ECO	
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektioonküpsetus	Grill	Turbo grill	Eco tsükl	Pitsa
TARVIKUD							
	Traatrest	Ahjuplaad või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaad traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega		

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud. Ärge kasutage aurupuhasteid. Ärge kasutage traatnuustikut ega muid abrasiivseid nuustikuid,	abrasiivseid/söövitavaid pesuaineid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda. Kandke kaitsekindaid. Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.	Jääkide pehmendamiseks ja eemaldamiseks võib kasutada tavalist ahjupuhastusvahendit, mis lihtsustab ahjuõõnsuse ja tarvikute käsitsi puhastamist.
---	---	--

VÄLISPIND

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.
- Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon Smart Clean. (Ainult teatud mudelitel).
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga. Ärge peske toidutermomeetrit ega lihasondi (kui on olemas) nõudepesumasinas. Kuumaõhufritüürilust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

VEESAHTLI HOOLDUS

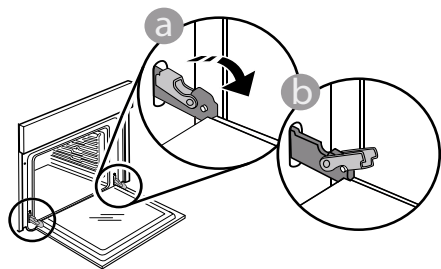
- Ettevaatust! Veesahtli ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks: vigastuste oht!
- Iga auruga toiduvalmistamise tsükli lõpus soovitatakse toimida järgmiselt:
1. Vajutage sahtli esikaane ülemist osa, mis on tähistatud süvendiga, ja tõmmake käepide välja.
 2. Võtke käepidemest kinni ja tõmmake veesahtel välja.
 3. Eemaldage veesahtli kaas.
 4. Tühjendage veesahtel ja puhastage see.
 5. Kuivatage komponendid pehme lapiga.
 6. Vajaduse korral laske sahtlil õhu käes kuivada ilma kaant sulgemata.
 7. Pange veesahtli kaas tagasi.
 8. Pange pestud ja kuivatatud eemaldatav veesahtel uuesti oma korpusesse, veendudes, et see on lõpuni alla surutud.
 9. Vajutage sahtli esikaane põhja, et käepide ümber paigutada.
- Märkus: Vältige vee jätmist süsteemi kauemaks kui 2 päevaks. Kasutage veesahtli täitmisel ainult toatemperatuuril olevat vett: kuum vesi võib mõjutada aurusüsteemi tööd. Kasutage ainult joogivett. Aurufunktsioon on mõeldud vee tarbimise optimeerimiseks. Seetõttu on sahtli vähene veetarbimine töötamisel normaalne. Mis tahes valge pulber, mis võib tekkida süvendi põhja, on tingitud vees looduslikult esinevatest mineraalidest.

ÄRGE EEMALDAGE KATLAKIVI

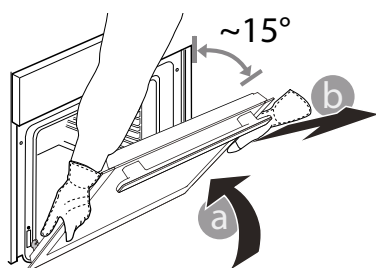
Katlakivi eemaldamine ei ole vajalik. Kasutage aurusahtlis ainult joogivett. Mis tahes muude ainete, sealhulgas looduslike toodete, nagu äädikas või sidrunhape, lisamine võib süsteemi kahjustada.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

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



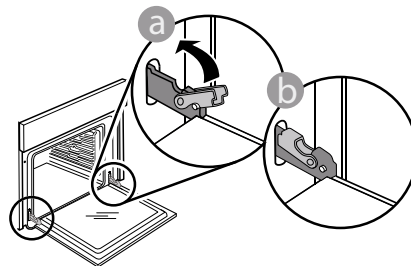
2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.



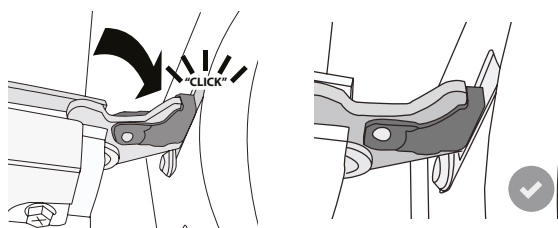
3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage

ülemine osa oma pesa.

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



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



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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.

2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.

3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

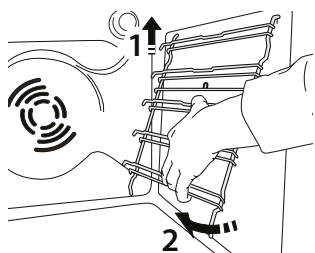
Pange tähele: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogeenpirnid.

Tootes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt

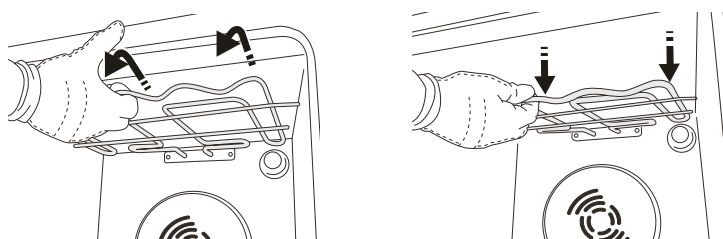
LANGETAGE ÜLEMINE KÜTTEKEHA

(AINULT MÕNEL MUDELIL)

1. Eemaldage külgmised riulisiinid.



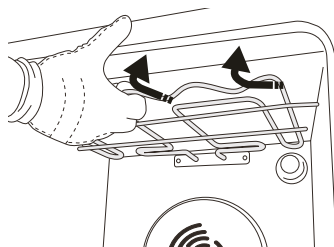
2. Tõmmake kütteelementi pisut väljapoole ja laske allapoole.



kodumasinadele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks. (EÜ määrus nr 244/2009) Pirnid on saadaval teeninduses.

Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

3. Kütteelemendi asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et kütteelement jääks külgmistele tugedele toetuma.

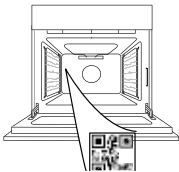


RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust teeninduskeskusega ja öelge number, mis järgneb tähele „F“.
Ahi ei lähe soojaks.	Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO.	Valige SEADED suvand DEMO ja lülitage see välja.
Tuli lülitub välja.	Režiim ÖKO on sisse lülitatud.	Valige SEADETEST režiim ÖKO ja lülitage see välja.
Uks ei sulgu korralikult.	Fiksaatorid on vales asendis.	Veenduge, et fiksaatorid oleks õiges asendis, nagu on kirjeldatud ukse eemaldamise ja tagasipaigaldamise juhistes jaotises „Puhastamine ja hooldus“.
Kodus läheb elekter ära.	Vale võimsusseade.	Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Valige menüüst SEADED suvand VÕIMSUS ja valige Madal.
Termomeetriga küpsetustsükkel lõppes selge põhjuseta või ekraanil on kuvatud tõrge F3E3	Toidutermomeeter ei ole õigesti ühendatud	Toidutermomeeter ei ole õigesti ühendatud

Poliiticate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- QR-koodi kasutamine teie seadmes
- Külastage meie veebisaiti **docs.whirlpool.eu/docs**
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



®/TM/© 2026 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.

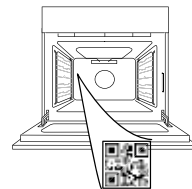
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

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

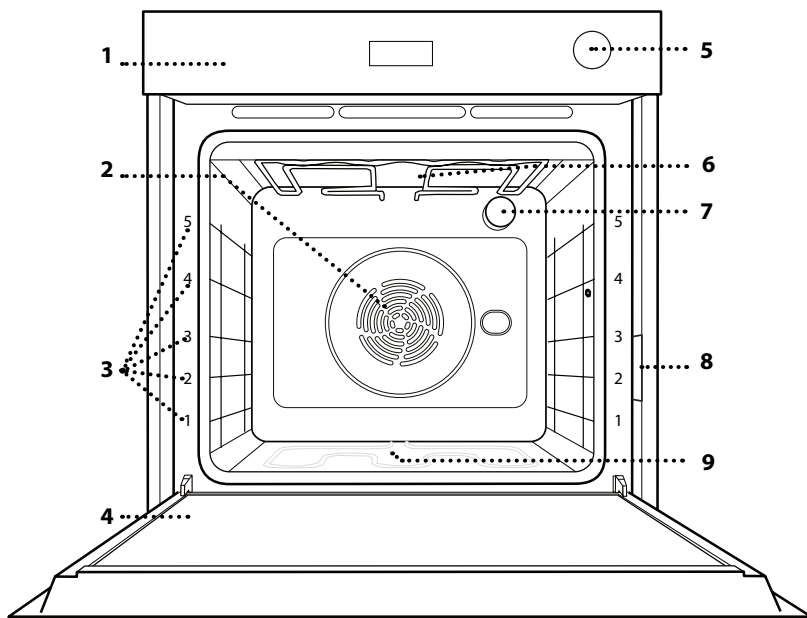


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

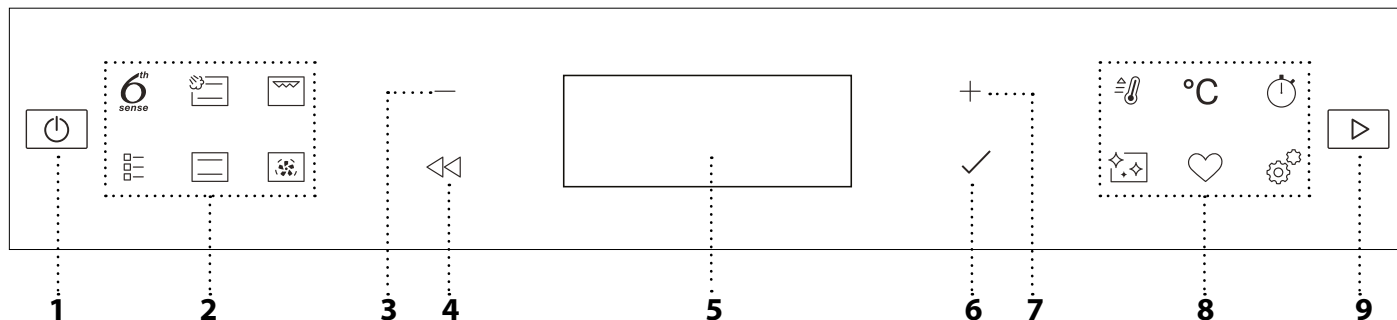


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES

**1. MARCHE / ARRÊT**

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

2. ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

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

4. RETOUR

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

5. ÉCRAN**6. CONFIRMER**

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

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

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

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

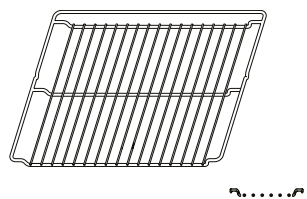
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER

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

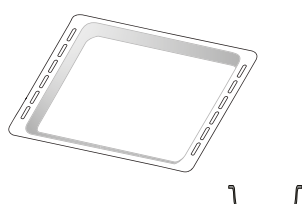
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



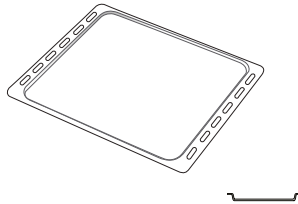
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

GOUTTIÈRE



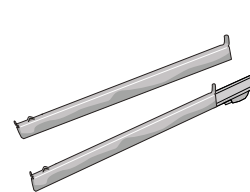
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

LÈCHEFRITE*



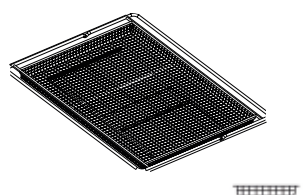
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

PLATEAU AIR FRY*



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

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

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

* Disponible sur certains modèles seulement

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

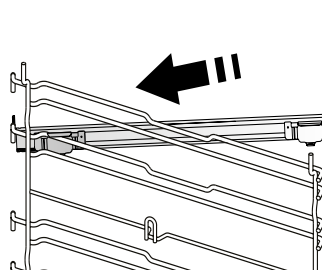
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la gouttière, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

• Pour enlever les supports de grille, soulevez-les et retirez la partie inférieure de ses supports : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

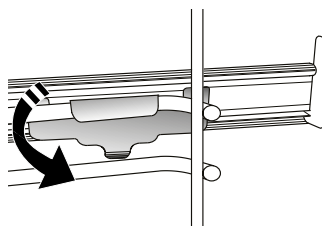
• Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



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

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



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

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

FONCTIONS



6TH SENSE

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Cakes salés, Pain, Pizza). Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondant.



VAPEUR

Cette fonction vous permet de cuisiner des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, mais en même temps tendres et succulents à l'intérieur. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de sélectionner le niveau Vapeur 1 pour le pain et les desserts, ou Vapeur 2 pour la viande, le poisson et les légumes.

Pour plus d'information sur les cycles de cuisson manuelle à la vapeur, consultez le Tableau de Cuisson « Vapeur ».



GRIL

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



FONCTIONS TRADITIONNELLES

AIR BRASSÉ

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

TURBO GRILL

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

SURGELÉS

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

FONCTIONS SPÉCIALES

» PIZZA

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pizza.

» AIR FRY

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

seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry pour obtenir les meilleures performances. Évitez d'utiliser plusieurs accessoires pour éviter une cuisson inégale.

» LEVAGE DE PÂTE

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

» GARDER AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» DÉCONGELER

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

» PROGRAMME ECO *

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



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



CHALEUR PULSÉE

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



PRÉCHAUF. RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.



MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



SMART CLEAN

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



FAVORIS

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.



RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four. Lorsque le mode "ECO" est actif, la luminosité de l'écran sera réduite.

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

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

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

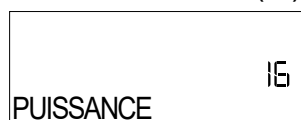


Appuyez sur **+** ou sur **-** pour naviguer dans la liste des langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez. Appuyez sur **✓** pour confirmer la sélection.

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

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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



Accédez à « POWER » (PUISSANCE) à partir de « SETTINGS » (RÉGLAGES) et sélectionnez « LOW » (BAS).

3. RÉGLER L'HEURE

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



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

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

4. CHAUFFER LE FOUR

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

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Chaleur tournante »).

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

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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

2. RÉGLER UNE FONCTION

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

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL / NIVEAU DE VAPEUR



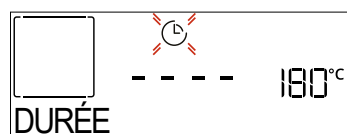
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur  ou  pour la changer, puis appuyez sur  pour confirmer et poursuivre avec les réglages qui suivent (si possible).

De la même façon, il est possible de régler le niveau du gril ; 1 (faible), 2 (moyenne), ou 3 (élevé).

Dans la fonction Vapeur, vous pouvez sélectionner la quantité de vapeur qui sera générée : Niveau de vapeur 1 (bas) ou 2 (haut).

Veuillez noter : Une fois que la fonction a été activée, le niveau de la température/du gril peut être modifié en utilisant  ou  après avoir appuyé sur le bouton  °C.

DURÉE



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

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

DÉPART DIFFÉRÉ

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure

de fin de cuisson. L'écran indique la fin de la cuisson lorsque le  voyant clignote.



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

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

3. 6TH SENSE

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

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



POIDS / HAUTEUR (PLAQUES RONDES)

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

DEGRÉ DE CUISSON / BRUNISSAGE

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



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

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

4. CUISSON VAPEUR

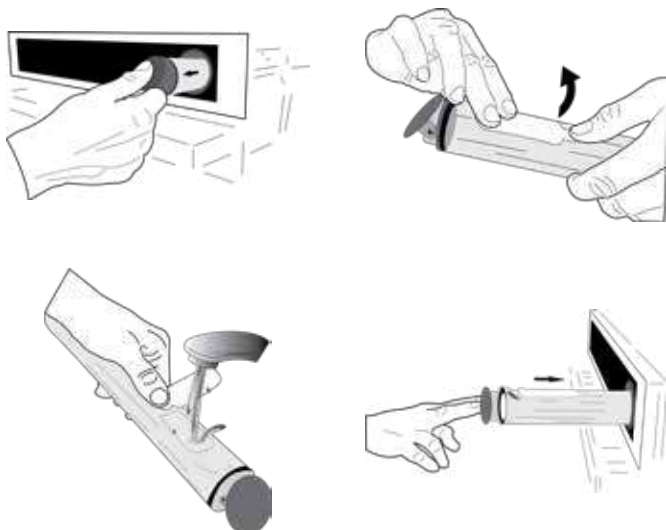
En sélectionnant « Vapeur » dans les fonctions manuelles, il est possible de cuire n'importe quel type d'aliment grâce à l'utilisation de la vapeur. La vapeur

se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments par rapport au simple air chaud typique des Fonctions de Convection naturelle : cela réduit les temps de cuisson, gardant les précieux nutriments des aliments et vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes. Pendant toute la durée de la cuisson vapeur, la porte doit rester fermée.

Avant la cuisson, remplissez le tiroir d'eau. La quantité d'eau dépend du niveau de vapeur sélectionné sur le panneau de commandes :

- Niveau de vapeur 1 (faible, idéal pour le pain et les desserts) : seule une petite quantité d'eau est nécessaire, quel que soit le temps de cuisson. Remplir le tiroir jusqu'à la marque « 1 ».
- Niveau de vapeur 2 (élevé, idéal pour les légumes, le poisson et la viande) : remplir le tiroir jusqu'au repère « 1 » ou « 2 » pour générer de la vapeur pendant 100 ou 200 minutes, respectivement.

Fermez le tiroir en le poussant minutieusement vers le panneau jusqu'à ce qu'il soit totalement fermé. Après l'insertion du tiroir, appuyez sur DÉMARRER pour poursuivre le cycle de cuisson. Le tiroir doit toujours rester fermé, sauf pour le remplissage d'eau.



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

5. DÉMARRER LA FONCTION

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

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

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

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

6. PRÉCHAUFFAGE

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



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

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

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

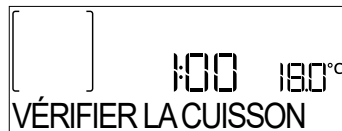
7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

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



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

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

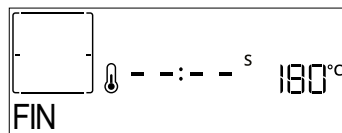


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ou pour poursuivre la cuisson.

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

8. FIN DE CUISSON

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

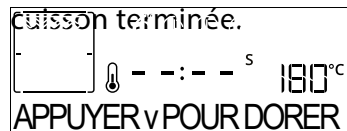


Appuyez sur pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

BRUNISSAGE

Certaines fonctions du four vous permettent de dorer

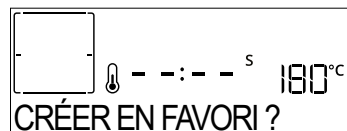
la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



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

.FAVORIS

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



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

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

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

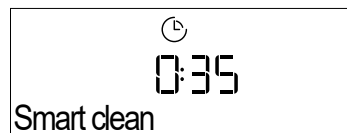
Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.



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

. SMARTCLEAN

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



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

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

Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin

du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un linge ou une éponge.

. MINUTEUR

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



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

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

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

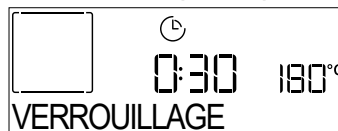
La minuterie va continuer le compte à rebours sans interférer avec la fonction en question.

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

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

. VERROUILLAGE

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



Veuillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être éteint à tout moment en appuyant sur .

. REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.

. NOTES SUR L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

- Profitez de la chaleur résiduelle : éteignez le four 5/10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur restante.
- Gardez la porte fermée : si possible, évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson, car cela permet à la chaleur de s'échapper.
- Cuisinez de plus grandes portions : utilisez le four principalement pour des plats plus grands

(par exemple, une viande de plus de 1 kg) ou des portions plus importantes, afin de tirer le meilleur parti de l'énergie utilisée.

- Nettoyez régulièrement le joint de la porte : une étanchéité parfaite évite les pertes de chaleur et garantit une cuisson efficace.
- Ne préchauffez que lorsque c'est nécessaire : Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le recommande.
- Choisissez des lèchefrites foncées : Les plateaux foncés absorbent mieux la chaleur, ce qui améliore l'efficacité de la cuisson.
- Planifiez votre cuisson : préparez plusieurs plats à la suite pour utiliser la chaleur résiduelle et éviter un préchauffage supplémentaire.
- Sélectionnez le programme d'économie d'énergie : utilisez le programme ECO dédié pour réduire la consommation d'énergie. Se référer au tableau de cuisson pour les entrées supplémentaires.
- Retirez les accessoires non utilisés : retirez les plateaux ou les grilles dont vous n'avez pas besoin pour améliorer l'efficacité de la circulation de la chaleur et réduire la capacité thermique du produit.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

VIANDES

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

LEVAGE

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

TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
LASAGNES	Lasagnes		0,5 - 3 kg	-	0	-	
VIANDE	Bœuf	Rôti	0,6 - 2 kg	0	0	-	
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	 
	Porc	Rôti	0,6 - 2,5 kg	-	0	-	
	Volaille	Poulet rôti	0,6 - 3 kg	-	0	-	
		Filet & poitrine	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
POISSON	Filets		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
	Filets surgelés		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre rôties	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Légumes rôtis	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Légumes en Gratin		un lèche-frite	-	-	-	
BOULANGERIE SALÉE	Quiche et tarte		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	
	Pain	Petits pains	60 - 150 g [chacun]	-	-	-	
		Gros pain	0,7 - 2 kg	-	-	-	
	Pizzas	Pizza fine/ ronde	Ronde	-	-	-	
		Pizza épaisse	Lèche-frite	-	-	-	
		Pizza [surgelée]	1 couche	-	-	-	
			2 couches	-	-	-	 
			3 couches	-	-	-	  
			4 couches	-	-	-	   
BOULANGERIE SUCRÉE		Génoise		0,5 - 1,2 kg	-	-	-
	Biscuits		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Tarte		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	

* quantité suggérée

ACCESSOIRES				
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur la grille métallique	Gouttière / Lèche-frite	Gouttière contenant 500 ml d'eau



TABLEAU DE CUISSON AIR FRY

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

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

FONCTIONS	 Air Fry		
ACCESSOIRES	 Plateau Air Fry	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Gouttière / lèchefrite, ou Plat à four sur grille métallique



TABLEAU DE CUISSON VAPEUR

RECETTE	NIVEAU DE VAPEUR	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Shortbread (Petit pain)/Biscuits	NIVEAU 1	OUI	150 - 160	35 - 55	
Petit gâteau/Muffins	NIVEAU 1	OUI	160 - 170	30 - 40	
Gâteaux à pâte levée	NIVEAU 1	OUI	170 - 180	40 - 60	
Génoise	NIVEAU 1	OUI	160 - 170	30 - 40	
Focaccia (Fougasse)	NIVEAU 1	OUI	210 - 230	20 - 40	
Pain de mie	NIVEAU 1	OUI	180 - 190	30 - 50	
Petit pain	NIVEAU 1	OUI	220 - 240	25 - 45	
Baguettes	NIVEAU 1	OUI	220 - 250	20 - 40	
Gros pain 0,8 - 1 kg	NIVEAU 1	OUI	210 - 230	30 - 50	
Pommes de terre rôties	NIVEAU 2	OUI	210 - 230	50 - 70	
Carottes rôties	NIVEAU 2	OUI	170 - 190	50 - 70	
Brocoli rôti	NIVEAU 2	OUI	170 - 190	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	NIVEAU 2	OUI	190 - 210	25 - 40	
Veau / Bœuf / Porc 1 kg	NIVEAU 2	OUI	200 - 210	60 - 90	
Veau / Bœuf / Porc (morceaux)	NIVEAU 2	OUI	180 - 190	50 - 70	
Rôti de bœuf saignant 1 kg	NIVEAU 2	OUI	210 - 230	40 - 50	
Rôti de bœuf saignant 2 kg	NIVEAU 2	OUI	210	50 - 70	
Gigot d'agneau	NIVEAU 2	OUI	190 - 210	55 - 75	
Jarrets de porc en ragoût	NIVEAU 2	OUI	160 - 180	85 - 100	
Poulet / guinea fowl (pintade) / duck (canard) 1 - 1,5 kg	NIVEAU 2	OUI	220 - 240	50 - 70	
Morceaux de poulet / guinea fowl (pintade) / duck (canard)	NIVEAU 2	OUI	210 - 230	50 - 60	
Filet de poisson	NIVEAU 2	OUI	210 - 230	15 - 25	

ACCESSOIRES	 Plaque de cuisson/ plat à four sur la grille métallique	 Gouttière / lèchefrite, ou Plat à four sur grille métallique
-------------	---	---

TABLEAU DE CUISSON

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

FONCTIONS						ECO	
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo Gril	Programme Eco	Pizzas
ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Gouttière / lèchefrite ou plat de cuisson sur la grille métallique		Gouttière / lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	

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

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

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

FONCTIONS						ECO	
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo Gril	Programme Eco	Pizzas
ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Gouttière / lèchefrite ou plat de cuisson sur la grille métallique	Gouttière / lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau		

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des

détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Portez des gants de protection.

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

d'entretien.

Il est possible d'utiliser un nettoyant pour four standard pour ramollir et éliminer les résidus, facilitant ainsi le nettoyage manuel de la cavité et des accessoires.

SURFACES EXTÉRIEURES

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

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

SURFACES INTÉRIEURES

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

- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).

- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

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

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

Ne pas nettoyer la sonde autoportante et la sonde de cuisson (le cas échéant) au lave-vaisselle.

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

ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

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

Il est conseillé de procéder comme suit à la fin de

chaque cycle de cuisson à la vapeur :

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

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

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

La fonction Vapeur est conçue pour optimiser la consommation d'eau. Il est donc normal que la consommation d'eau du tiroir soit faible pendant le fonctionnement.

La formation d'une éventuelle poussière blanche au fond de la cuve est due aux résidus fixes naturellement présents dans l'eau.

NE PAS DÉTARTRE

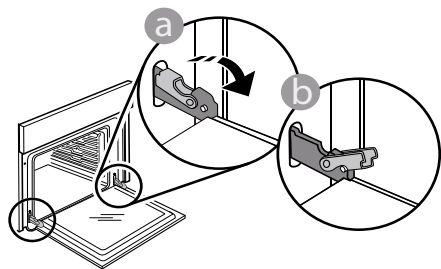
Le détartrage n'est pas nécessaire.

N'utilisez que de l'eau potable dans le tiroir à vapeur.

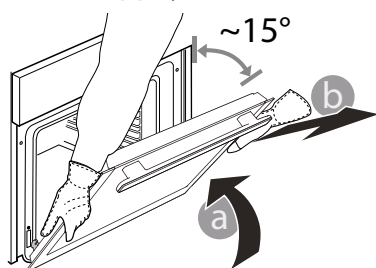
L'introduction de toute autre substance, y compris des produits naturels tels que le vinaigre ou l'acide citrique, peut endommager le système.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



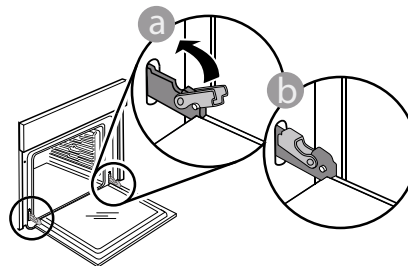
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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



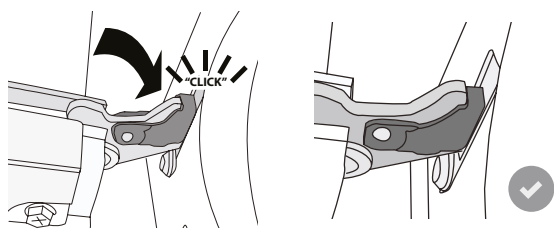
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs

appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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



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



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

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.

2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.

3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter : Ampoules halogènes 40 W/230 ~ V type G9, T300°C.

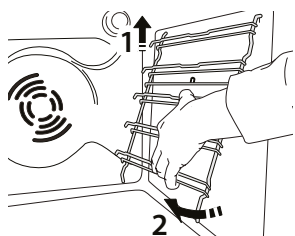
L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement

conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison. (Réglementation CE 244/2009) Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

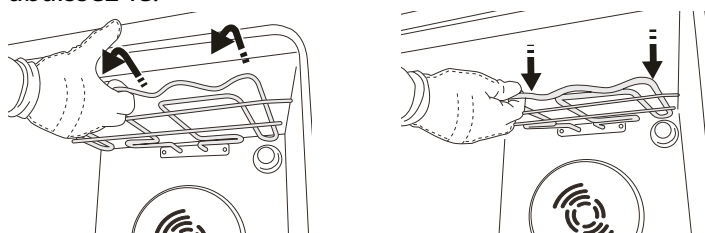
Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

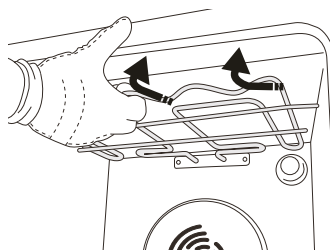
1. Enlevez les supports de grille latéraux.



2. Tirez légèrement sur l'élément chauffant et abaissez-le.

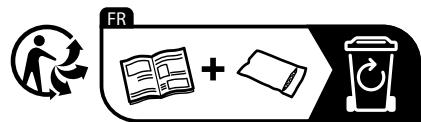


3. Pour remettre l'élément chauffant en place, soulevez-le en le tirant légèrement vers vous. Assurez-vous qu'il repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.



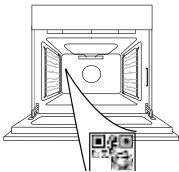
DÉPANNAGE

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



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

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

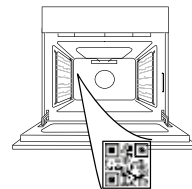


®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence.


**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA
WHIRLPOOL**

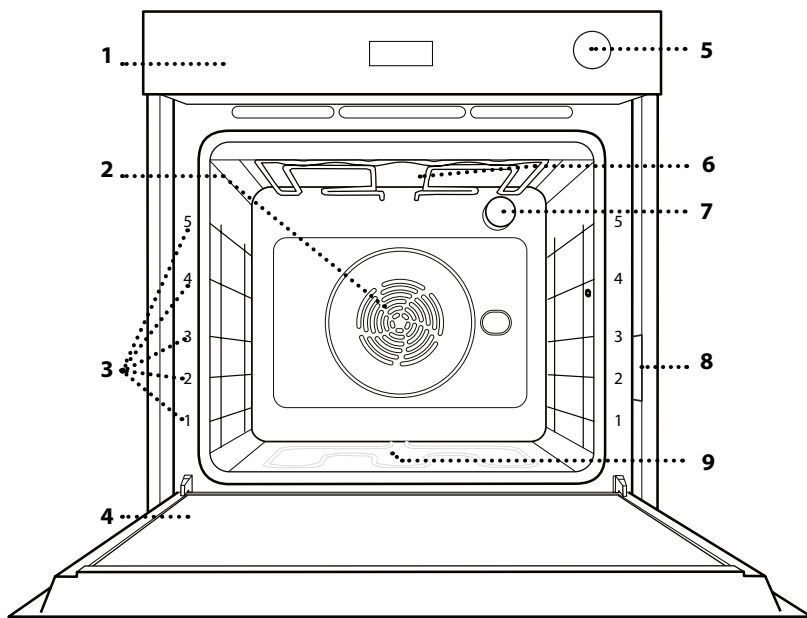
Kako bismo vam mogli pružiti sveobuhvatnu pomoć,
registrirajte svoj proizvod na adresi www.register10.eu

**SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM
UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE
INFORMACIJA**



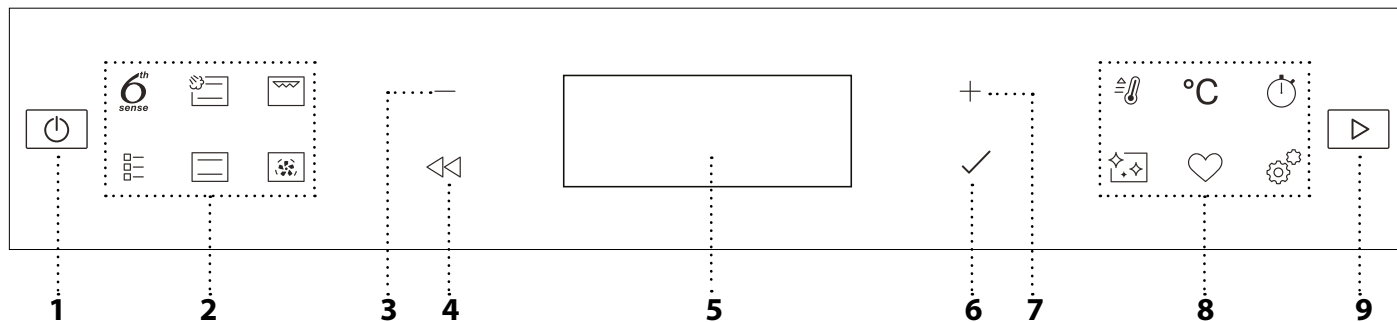
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



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

UPRAVLJAJKA PLOČA


1. UKLJ / ISKLJ

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije.

**2. IZRAVAN PRISTUP
FUNKCIJAMA**

Za brz pristup funkcijama i izborniku.

3. GUMB ZA KRETANJE MINUS

Za pregledavanje izbornika i smanjenje postavki ili vrijednosti funkcije.

4. NATRAG

Za povratak na prethodni zaslon. Tijekom kuhanja omogućava promjenu postavki.

5. ZASLON
6. POTVRDA

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrijednosti.

7. GUMB ZA KRETANJE PLUS

Za pregledavanje izbornika i povećanje postavki ili vrijednosti funkcije.

**8. IZRAVAN PRISTUP
OPCIJAMA/FUNKCIJAMA**

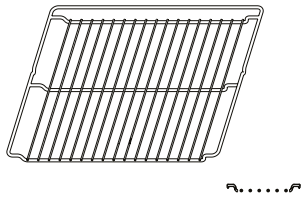
Za brz pristup funkcijama, trajanju, postavkama i omiljenim programima.

9. POKRETANJE

Za pokretanje funkcije pomoću određenih ili osnovnih postavki.

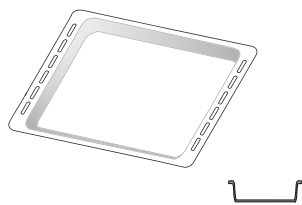
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



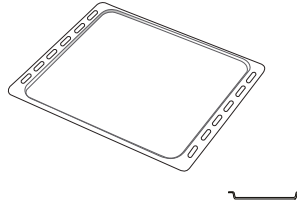
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



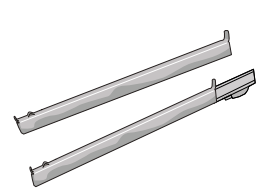
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



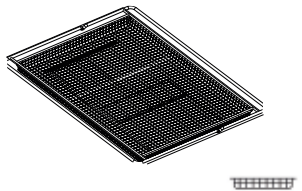
Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

POSUDA AIR FRY (za prženje na zraku)*



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

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti. Obratite se postprodajnoj službi za narudžbe i informacije.

* Dostupno samo na određenim modelima

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

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

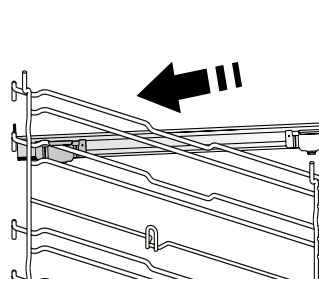
Ostali dodatni pribor kao što je plitica za prikupljanje sokova i plitica za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

• Za uklanjanje vodilica rešetki, podignite ih i izvucite donje dijelove iz ležišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.

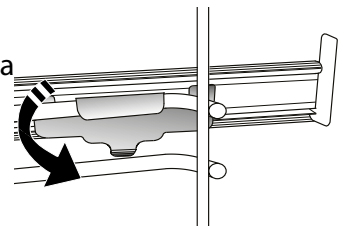
• Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za pečenje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA



Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica. Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj.

Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.



Napominjemo: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo kojoj razini.

FUNKCIJE



6TH SENSE

One omogućuju potpuno automatsko kuhanje svih vrsta namirnica (laskanje, meso, riba, povrće, kolači i torte, slani kolači, kruh, pizza). Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja.



PARA

Ova funkcija omogućuje pripremu jela koja su hrskava i zapečena izvana, a istovremeno mekana i sočna iznutra. Za najbolje rezultate pečenja preporučujemo odabir razine pare 1 za kruh i deserte ili razine pare 2 za povrće, ribu i meso.

Više informacija o ciklusima ručnog pečenja uz paru pogledajte u tablici pečenja „Para“.



ROŠTILJ

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



KLASIČNE FUNKCIJE

• KONV. PEČENJE

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

• TURBO GRILL

Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako biste prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

• PEČENJE ZAMRZ

Funkcija automatski odabire idealnu temperaturu pečenja i način za 5 različitih vrsta gotovih smrznutih jela. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

• POSEBNE FUNKCIJE

» PIZZA

Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste pizza.

» AIR FRY

Ova funkcija omogućava pripremu prženih krumpira, pilećih dijelova i puno više toga uz manje ulja, ali uz dobivanje ukusne hrskavosti. Grijajući se elementi uključuju da bi ispravno zagrijali unutrašnjost dok ventilator pokreće kruženje vrućeg zraka. Najbolji se rezultati postižu isključivo uz upotrebu plitice Air Fry (prženje na zraku) (isporučuje se s određenim modelima). Namirnice stavite u pliticu Air Fry (prženje na zraku) u jednom sloju i pratite upute iz tablice za prženje na zraku da biste postigli najbolje rezultate. Izbjegavajte upotrebljavati više od jedne plitice da biste spriječili neujednačeno prženje.

» DIZANJE TIJESTA

Za optimalno dizanje slatkih i slanijh tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.

» DRŽANJE TOPLINE

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.

» ODMRZAVANJE

Za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednju rešetku. Ostavite hranu u njezinom pakiranju kako biste spriječili da se isuši izvana.

» CIKLUS ECO *

Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Prilikom upotrebe ciklusa Eco svjetlo će ostati isključeno tijekom pečenja. Za upotrebu ciklusa Eco, koji optimizira potrošnju energije, vrata pećnice ne smijete otvarati sve dok jelo ne bude potpuno gotovo.



KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



KRUŽENJE ZRAKA

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



FAST PREHEAT (BRZO ZAGRIJAV.)

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.



MJERAČ VREMENA

Za praćenje vremena bez uključivanja funkcije.



SMART CLEAN

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ulijte 200 ml vode na dno pećnice i uključite funkciju samo kada je pećnica hladna.



OMILJENI

Za pronalaženja popisa 10 omiljenih funkcija.



POSTAVKE

Za podešavanje postavki pećnice. Kada je uključen način rada „ECO“, svjetlina zaslona smanjit će se nakon nekoliko sekundi kako bi se uštedjela energija i svjetlo će se isključiti nakon 1 minute. On se ponovno automatski uključuje kada god se pritisne neki od gumba. Kada je uključen način rada „DEMO“, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Taj način rada isključite tako da pristupite funkciji „DEMO“ na izborniku „POSTAVKE“ i odaberete isključivanje „Off“. Odabirom „FACTORY RESET“ (Tvor. postavlj.) proizvod se isključuje i vraća se na prvo uključivanje. Sve će se postavke izbrisati.

* Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetske učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65/2014

PRVA UPOTREBA

1. ODABERITE JEZIK

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



Pritisnite $+$ ili $-$ za pregled popisa raspoloživih jezika i odaberite željeni jezik. Pritisnite $\checkmark$ za potvrdu odabira.

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

2. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

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



Pristupite funkciji „SNAGA“ u izborniku „POSTAVKE“ i odaberite „NISKO“.

3. POSTAVITE VRIJEME

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



Pritisnite $+$ ili $-$ za postavljanje sata i pritisnite $\checkmark$: Na zaslonu će treptati dvije znamenke za minute. Pritisnite $+$ ili $-$ za postavljanje minuta i pritisnite $\checkmark$ za potvrdu.

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

4. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

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

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

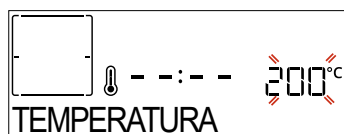
Pritisnite  da biste uključili pećnicu: na zaslonu će se prikazati posljednja uključena funkcija ili glavni izbornik.

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

2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

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

TEMPERATURA/GRILL RAZINA/NIVO PARE



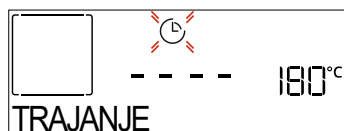
Kada vrijednost treperi na zaslonu pritisnite  ili  kako biste je promijenili, zatim pritisnite  za potvrdu te nastavite s ostalim postavkama (ako je moguće).

Na isti se način može postaviti razina roštilja: 1 (niska), 2 (srednja) ili 3 (visoka).

Dok je funkcija Steam (Para) uključena, možete odabrati količinu pare koja će se generirati: razina pare 1 (niska) ili 2 (visoka).

Napominjemo: kad se funkcija jednom aktivira, razinu temperature/roštilja možete promijeniti pomoću  ili , nakon što ste pritisnuli gumb °C.

TRAJANJE



Kada ikona  treperi na zaslonu pritisnite  ili  da biste postavili potrebno vrijeme pečenja, zatim pritisnite  za potvrdu. Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite  ili  za potvrdu i pokretanje funkcije. Ako se odabere ovaj način rada tada se ne može programirati odgoda pokretanja.

Napominjemo: Vrijeme pečenja koje je postavljeno možete prilagoditi za vrijeme pečenja pritiskom na : pritisnite  ili  da biste odabrali željeni ciklus, zatim pritisnite  za potvrdu.

VRIJEME ZAVRŠET. (ODGODA POKRETANJA)

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



Upotrijebite  ili  za postavljanje željenog vremena završetka kuhanja i pritisnite  za potvrdu i pokretanje funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena kako bi kuhanje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napominjemo: Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu, što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja. Tijekom vremena čekanja možete pritisnuti  ili  za izmjenu programiranog vremena završetka ili pritisnite  za promjenu drugih postavki. Pritiskom na , a kako bi se prikazale informacije, moguće je prebacivati između vremena završetka i trajanja.

3. 6TH SENSE

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

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

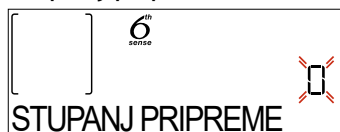
TEŽINA / VISINA (OKRUGLA POSUDA-LIM-VIŠE RAZINA)



Da biste funkciju pravilno postavili slijedite upute na zaslonu; kad se to zatraži, pritisnite  ili  za postavljanje tražene vrijednosti, zatim pritisnite  za potvrdu.

STUPANJ PRIPREME / ZAPEČENA KORICA

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



Kada se zatraži, pritisnite  ili  da biste odabrali željenu razinu u rasponu od slabije pečeno (-1) do dobro pečeno (+1). Pritisnite  ili  za potvrdu i pokretanje funkcije.

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

4. KUHANJE S PAROM

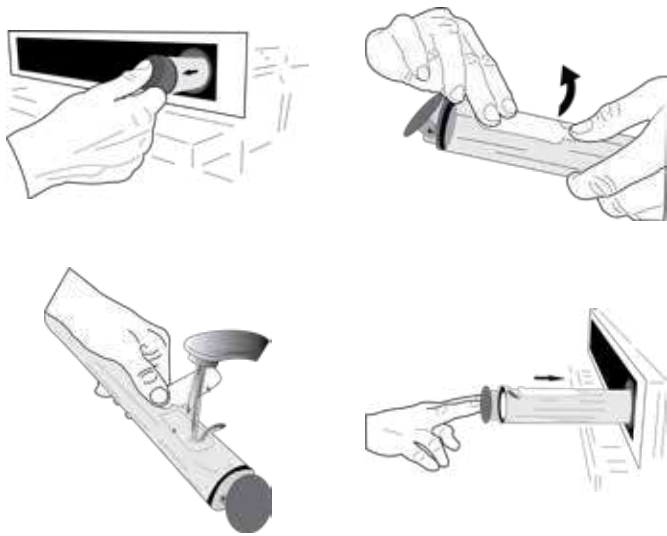
Odabirom opcije „Para“ u ručnim funkcijama možete pripremati sve vrste hrane zahvaljujući upotrebi pare. Para se brže i ravnomjernije širi kroz namirnice u usporedbi s vrućim zrakom koji se upotrebljava u uobičajenim ili konvekcijskim funkcijama: time se smanjuje vrijeme pečenja, u namirnicama se zadržavaju važne hranjive tvari i osigurava

ostvarivanje izvrsnih, uistinu ukusnih rezultata sa svim vašim receptima. Za vrijeme cijelog trajanja pečenja parom vrata pećnice moraju biti zatvorena.

Prije kuhanja napunite ladicu vodom. Količina vode ovisi o razini pare odabranoj na upravljačkoj ploči:

- razina pare 1 (niska, idealna za kruh i deserte): potrebna je samo mala količina vode, neovisno o vremenu pečenja. Napunite ladicu do oznake 1.
- Razina pare 2 (visoka, idealna za povrće, ribu i meso): napunite ladicu do oznake 1 ili 2 kako biste stvorili paru do 100 odnosno 200 minuta.

Ladicu zatvorite tako da je pažljivo gurate prema ploči dok se ne zatvori do kraja. Nakon umetanja ladice pritisnite **START** za nastavak ciklusa pečenja. Ladica uvijek mora biti zatvorena, osim prilikom punjenja vodom.



Nakon prvog punjenja, a u slučaju duljih ciklusa kuhanja, kad nestane vode, potrebno ju je ponovno dodati da bi ciklus mogao završiti.

5. POKRETANJE FUNKCIJE

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

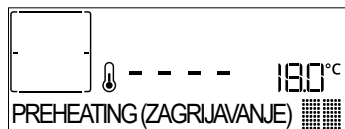
Tijekom faze odgode, ako pritisnete pećnica će upitati želite li preskočiti tu fazu i odmah pokrenuti funkciju.

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

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka. Možete odabrati drugu funkciju ili pričekati potpuno hlađenje.

6. ZAGRIJAVANJE

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



Po završetku te faze oglasit će se zvučni signal i na

zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu tražeći da se „DODAJ NAMIRNICE”. Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnite kuhanje pritiskom na ili .

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

Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja.

Temperaturu koju želite doseći u pećnici uvijek možete promijeniti pomoću ili .

7. OKRETANJE ILI PROVJERA NAMIRNICA

Neke funkcije 6th Sense iziskuju okretanje namirnica tijekom kuhanja.



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

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

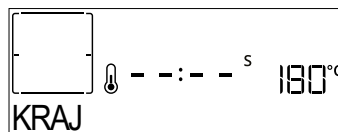


Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti. Provjerite hranu, zatvorite vrata i pritisnite ili za nastavak kuhanja.

Napominjemo: Pritisnite da biste preskočili te radnje. U protivnom, ako se ništa ne napravi, pećnica će nakon određenog vremena nastaviti pečenje.

8. KRAJ KUHANJA

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



Pritisnite za nastavak pečenja u ručnom načinu rada (bez vremenskog ograničenja) ili pritisnite da biste produljili vrijeme pečenja postavljajući novo trajanje. U oba slučaju zadržat će se postavke kuhanja.

BROWNING (ZAPEČENA KORICA)

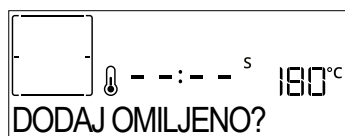
Neke funkcije pećnice omogućuju van da zapečete površinu jela uključivanjem grilla kada pečenje završi.



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

. OMILJENI

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

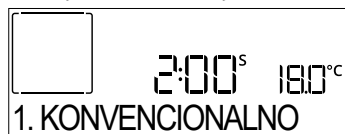


Ako funkciju želite spremati kao omiljenu i spremati trenutne postavke za buduću upotrebu, pritisnite ✓, u protivnom, zanemarite ih pritiskom na <<.

Nakon što se pritisne ✓, pritisnite + ili - da biste odabrali položaj broja, pa pritisnite ✓ za potvrdu.

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

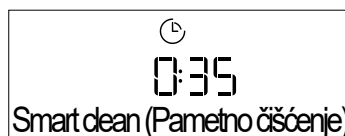
Spremljenu funkciju kasnije možete pozvati tako da pritisnete ♥: Na zaslonu će se prikazati popis omiljenih funkcija.



Pritisnite + ili - da biste odabrali funkciju, potvrdite pritiskom na ✓ i zatim pritisnite > da biste uključili.

. SMARTCLEAN (PAMETNO ČIŠĆENJE)

Pritisnite <+> da se na zaslonu prikaže „Smart Clean“.



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

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

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

. MJERAČ VREMENA

Za aktiviranje ove funkcije pritisnite ⌚ ikonu.

Pritisnite + ili - za postavljanje vremena koje trebate i zatim pritisnite ✓ za uključivanje mjerača vremena.



Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal i prikazat će se na zaslonu.

Napominjemo: Mjerač vremena ne uključuje niti jedan ciklus kuhanja.

Mjerač vremena možete aktivirati i kada je funkcija pokrenuta.

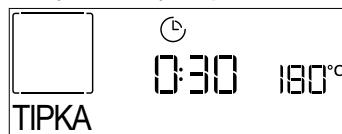
Mjerač će samostalno nastaviti s odbrojavanjem, a da ne ometa samu funkciju.

Tijekom te faze nije moguće prikazati mjerač vremena (prikazuje ⌚ se samo ikona), koji će u pozadini nastaviti odbrojavati. Za uređivanje mjerača vremena možete pritisnuti ikonu ⌚ i postaviti vrijeme pomoću ikone + ili -.

Za poništavanje mjerača vremena pritisnite ikonu ⌚, zatim odaberite - dok prikazano vrijeme ne bude „--:--“. Pritisnite ✓ za potvrdu.

. TIPKA

Za zaključavanje tipkovnice pritisnite i najmanje pet sekundi držite pritisnutim gumb <<. Isto ponovite za otključavanje tipki.



Napominjemo: Funkcija se može aktivirati i tijekom pripreme jela. Iz sigurnosnih razloga, pećnicu možete isključiti u bilo kojem trenutku pritiskom na ⏻.

. NAPOMENE

- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom folijom.
- Nemojte po dnu pećnice vući posude i kalupe, to može dovesti do oštećenja emajla.
- Nemojte postavljati teške predmeta na vrata i nemojte se držati za vrata.

. NAPOMENE O ENERGETSKOJ UČINKOVITOSTI

- Iskoristite preostalu toplinu: isključite pećnicu 5 – 10 minuta prije kraja pečenja kako biste iskoristili preostalu toplinu.
- Držite vrata zatvorena: ako je to moguće, izbjegavajte otvaranje vrata pećnice tijekom pečenja jer to omogućuje izlazak topline.
- Pecite veće porcije: služite se pećnicom uglavnom za veća jela (npr. meso preko 1 kg) ili veće porcije, kako biste maksimalno iskoristili energiju.
- Redovito čistite brtvu vrata: čista brtva sprječava gubitak topline i osigurava učinkovito pečenje.
- Zagrijte samo kada je to potrebno: prethodno zagrijte pećnicu samo ako se to preporučuje u receptu ili u tablici pečenja.
- Odaberite tamne limove za pečenje: tamni limovi bolje apsorbiraju toplinu, poboljšavajući učinkovitost pečenja.
- Planirajte pečenje: pripremite više jela u nizu kako biste iskoristili preostalu toplinu i izbjegli dodatno zagrijavanje.
- Odaberite program uštede energije: koristite namjenski program ECO za manju potrošnju energije. Dodatne ulaze pogledajte u tablici pečenja.
- Uklonite neiskorišteni pribor: izvadite limove ili rešetke koji vam ne trebaju da bi toplina učinkovitije cirkulirala i toplinski kapacitet proizvoda se smanjio.

KORISNI SAVJETI

KAKO ČITATI TABLICU KUHANJA

Tablica prikazuje najbolje funkcije, dodatni pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i limove za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH JELA

Primjenom funkcije „Termoventilacija“ možete istovremeno peći različite jela koja zahtijevaju istu temperaturu pečenja (na primjer: ribu i povrće) na više razina. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme pripreme i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme pripreme.

MEAT (MESO)

Upotrebljavajte bilo koju vrstu plitice za pećnicu ili vatrostalnu posudu koja odgovara veličini komada mesa koji pečete. Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom kuhanja. Napominjemo da se tijekom ovog postupka stvara para. Kada je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10 – 15 minuta ili ga omotajte aluminijskom folijom.

Kad želite roštiljati meso, izaberite komade ravnomjerne debljine radi postizanja ujednačenih rezultata pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme pečenja. Kako biste spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da jelo bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena pečenja. Pazite prilikom otvaranja vrata zbog izlaza pare.

Preporučujemo da za prikupljanje sokova pečenja postavite posudu za prikupljanje sokova s pola litre vode točno ispod rešetke na kojoj se nalazi jelo. Po potrebi nadopunite.

DESSERTS (DESERTI)

Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini.

Upotrebljavajte tamne, metalne kalupe i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više razina odaberite funkciju prinudnog strujanja zraka i rasporedite kalupe za kolače cik-cak čime se pospješuje optimalno strujanje vrućeg zraka.

Kako biste provjerili je li kolač pečen, probodite ga drvenom čačalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačalicu, kolač je gotov.

Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.

Ako se jelo „napuše“ tijekom pečenja, sljedeći put upotrijebite nižu temperaturu i razmislite o smanjivanju količine tekućine koju dodajete ili lakše promiješajte smjesu.

Za slastice s vlažnim nadjevom ili preljevima (pita od sira ili voćne pite), koristite funkciju „Konvekcijsko pečenje“. Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili keksa.

DIZANJE

Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta ovom se funkcijom smanjuje za otprilike jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20 – 25 °C). Vrijeme dizanja tijesta za pizzu iznosi oko jedan sat za 1 kg tijesta.

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	STUPANJ PRIPREME	ZAPEČENA KORICA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
LAZANJE	Lazanje		0,5 – 3 kg	—	0	—	 2
MESO	Govedina	Pečenje	0,6 – 2 kg	0	0	—	 3
		Burger	1,5 – 3 cm	0	—	3/5	 5  4
	Pork (Svinjetina)	Pečenje	0,6 – 2,5 kg	—	0	—	 3
	Perad	Roast Chicken (Pečena piletina)	0,6 – 3 kg	—	0	—	 2
		Filet i prsa	1 – 5 cm	—	—	2/3	 5  4
FISH (RIBA)	Fileti		0,5 – 3 (cm)	—	—	—	 3  2
	Fileti-zamrznuti		0,5 – 3 (cm)	—	—	—	 3  2
POVRĆE	Roasted vegetables (Pečeno povrće)	Pečeni krumpir	0,5 – 1,5 kg	—	0	—	 3
		Pečeno povrće	0,5 – 1,5 kg	—	0	—	 3
	Gratinirano povrće		jedna plitica	—	—	—	 3
SLANA PECIVA	Salty Cake (Slana torta)		0,8 – 1,2 kg	—	0	—	 2
	Kruh	Peciva	60 - 150 g [svako]	—	—	—	 3
		Big bread (Velika štruca)	0,7 - 2 kg	—	—	—	 2
	Pizza	Tanka/okrugla pizza	Okruglo	—	—	—	 2
		Debela pizza	Polica	—	—	—	 2
		Pizza [zamrznuta]	1 sloj	—	—	—	 2
			2 sloja	—	—	—	 4  1
			3 sloja	—	—	—	 5  3  1
			4 sloja	—	—	—	 5  4  2  1
Slatka peciva	Biskvit		0,5 – 1,2 kg	—	—	—	 2
	Kolačići		0,2 – 0,6 kg	—	—	—	3
	Pita		0,4 - 1,6 kg*	—	—	—	3

* Preporučena količina

DODATNI PRIBOR				
	Žičana rešetka	Plitica za pećnicu/plitica za tortu/ okrugla plitica za pizzu na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/lim za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode



TABLICA ZA PRŽENJE NA ZRAKU

	RECEPT	FUNKCIJA	PREPORUČENA KOLIČINA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
SMRZNUTA HRANA	Zamrznuti prženi krumpirići		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	4 2
	Smrznuti pileći medaljoni		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Ribljí štapići		500 g	Da	220	15 - 20	4 2
	Koluti luka		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
POVRĆE	Pohane svježe tikvice		400 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Domaći prženi krumpirići		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	4 2
	Miješano povrće		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	4 2
MESO I RIBA	Pileća prsa		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	4 2
	Pileća krilca		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	4 2
	Pohani kotlet		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	4 2
	Ribljí fileť		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	4 2

Za kuhanje svježe ili domaće hrane premažite površinu hrane tankim slojem ulja.
Da bi se postigli ravnomjerni rezultati, promiješajte kad prođe pola preporučenog vremena pečenja.

FUNKCIJE	 Prženje na zraku		
DODATNI PRIBOR	 Plitica za prženje na zraku	 Plitica za pećnicu ili plitica za tortu na rešetki	 Plitica za sakupljanje sokova/lim za pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki

TABLICA PEČENJA UZ PARU

RECEPT	NIVO PARE	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Cookies (Kolačići)/Shortbread (keksi)	RAZINA 1	DA	150 – 160	35 – 55	
Small cake (Mali kolači)/Muffin (Mufini)	RAZINA 1	DA	160 - 170	30 – 40	
Leavened cakes (Kolači od dizanog tijesta)	RAZINA 1	DA	170 – 180	40 – 60	
Biskviti	RAZINA 1	DA	160 - 170	30 – 40	
Focaccia	RAZINA 1	DA	210 - 230	20 – 40	
Sandwich Loaf	RAZINA 1	DA	180 – 190	30 – 50	
Small bread (Mali kruh)	RAZINA 1	DA	220 – 240	25 – 45	
Baguette (Baget)	RAZINA 1	DA	220 – 250	20 – 40	
Veliki kruh 0,8 - 1 kg	RAZINA 1	DA	210 - 230	30 – 50	
Pečeni krumpir	RAZINA 2	DA	210 - 230	50 – 70	
Pečene mrkve	RAZINA 2	DA	170 - 190	50 – 70	
Pečene brokule	RAZINA 2	DA	170 - 190	40 – 60	
Stuffed vegetables (Nadjeveno povrće) (tomatoes (rajčice), courgettes (tikvice), aubergines (patlidžani))	RAZINA 2	DA	190 - 210	25 - 40	
Veal (Janjetina)/Beef (govedina)/Pork (svinjetina) 1 kg	RAZINA 2	DA	200 – 210	60 – 90	
Veal (Teletina)/Beef (govedina)/Pork (svinjetina) (komadi)	RAZINA 2	DA	180 – 190	50 – 70	
Govedina, slabo pečena 1 kg	RAZINA 2	DA	210 - 230	40 – 50	
Roast Beef rare (Govedina, slabo pečena) 2 kg	RAZINA 2	DA	210	50 – 70	
Leg of lamb (Janjeći but)	RAZINA 2	DA	190 - 210	55 - 75	
Stew pork knuckles (Pirjana svinjska koljenica)	RAZINA 2	DA	160 – 180	85 - 100	
Chicken (Pile)/guinea fowl (biserka)/duck (patka) 1 – 1,5 kg	RAZINA 2	DA	220 – 240	50 – 70	
Chicken (Piletina)/guinea fowl (biserka)/duck (patka) (komadi)	RAZINA 2	DA	210 - 230	50 – 60	
Ribljí fileť	RAZINA 2	DA	210 - 230	15 - 25	

DODATNI PRIBOR	 Plitica za pećnicu/plitica za tortu/posuda za pečenje na rešetki	 Plitica za sakupljanje sokova/lim za pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki
----------------	---	---

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Leavened cakes (Kolači od dizanog tijesta)/Sponge cakes (Biskviti)		Da	170	30 – 50	
		Da	160	30 – 50	
		Da	160	30 – 50	 
Nadjevene pite (pita od sira, savijača od jabuka, pita od jabuka)		Da	160 – 200	30 – 85	
		Da	160 – 200	30 – 90	 
Kolačići		Da	150	20 – 40	
		Da	140	30 – 50	
		Da	140	30 – 50	 
		Da	135	40 – 60	  
Small cakes (Mali kolači)/Muffin (mufini)		Da	170	20 – 40	
		Da	150	30 – 50	
		Da	150	30 – 50	 
		Da	150	40 – 60	  
Peciva za princes krafne		Da	180 – 200	30 – 40	
		Da	180 – 190	35 - 45	 
		Da	180 – 190	35 - 45 *	  
Poljupci		Da	90	110 – 150	
		Da	90	130 - 150	 
		Da	90	140 - 160 *	  
Bread (Kruh)/pizza/Focaccia (pogača)		Da	190 – 250	15 – 50	
		Da	190 – 230	20 – 50	  
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	200 - 250	15 - 50	
		Da	220 – 240	25 – 50 *	  
Zamrznuta pizza		Da	250	10 – 15	
		Da	250	10 - 20	 
		Da	220 – 240	15 - 30	  
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 – 190	45 – 55	
		Da	180 – 190	45 - 60	 
		Da	180 – 190	45 - 70 *	  

FUNKCIJE						ECO	
	Konvencionalno	Kruženje Zraka	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	Eco ciklus	Pizza
DODATNI PRIBOR	 Žičana rešetka	 Plitica za pećnicu ili plitica za tortu na rešetki	 Plitica za sakupljanje sokova/ lim za pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki		 Plitica za sakupljanje sokova/lim za pečenje	 Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Vols-au-vent (Košarice)/Puff pastry crackers (hrskavci od lisnatog tijesta)		Da	190 – 200	20 – 30	
		Da	180 – 190	20 – 40	 
		Da	180 – 190	20 – 40*	  
Lasagne / Flans (voćne pite) / Baked pasta (zapečena tjestenina) / cannelloni		Da	190 – 200	45 – 65	
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 - 110	
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Puretina / guska 3 kg		Da	190 – 200	80 - 130	
Pečena riba / en papillote (file, cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 60	
Tost		—	3 (visoko)	3 – 6	
Fish fillets (File ribe)/Steaks (odresci)		–	2 (srednja)	20 – 30 **	 
Sausages (Kobasice)/Kebabs (ražnjići)/Spare ribs (rebarca)/Hamburgers (pljeskavice)		–	2 – 3 (srednja – visoka)	15 – 30 **	 
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		—	2 (srednja)	55 – 70 ***	 
Leg of lamb (Janjeći but)/Shanks (koljenica)		–	2 (srednja)	60 – 90 ***	
Pečeni krumpir		–	2 (srednja)	35 – 55 ***	
Zapečeno povrće		–	3 (visoko)	10 – 25	
Kompletno jelo: Fruit tart (Voćna torta) (razina 5)/ lasagna (lasagne) (razina 3)/ meat (meso) (razina 1)		Da	190	40 – 120 *	  
Lasagna (Lazanje) i Meat (meso)		Da	200	50 – 100 *	 
Meat (Meso) i Potatoes (krumpiri)		Da	200	45 – 100 *	 
Fish (Riba) i Vegetables (povrće)		Da	180	30 – 50 *	 
Punjena pečenka	ECO	–	200	80 – 120 *	
Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)	ECO	—	200	50 – 100 *	

* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

** Okrenite hranu na polovici pečenja.

*** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

FUNKCIJE						ECO	
	Konvencionalno	Kruženje Zraka	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	Eco ciklus	Pizza
DODATNI PRIBOR							
	Žičana rešetka	Plitica za pećnicu ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/ lim za pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/lim za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode		

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

Tablica prikazuje najbolje funkcije, dodatni pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Nemojte upotrebljavati parne čistače.

Nemojte upotrebljavati

čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površine uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz

napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

Moguće je koristiti standardno sredstvo za čišćenje pećnice kako bi se omekšali i uklonili ostaci, što olakšava ručno čišćenje unutrašnjosti i pribora.

VANJSKE POVRŠINE

• Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.

• Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

• Uključite funkciju „Smart Clean“ za optimalno čišćenje unutarnjih površina. (Samo na nekim modelima).

• Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

• Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

Ne čistite sondu za hranu i sondu za meso (ako postoje) u perilici posuđa.

Plitica za prženje na zraku (ako postoji) može se prati u perilici posuđa.

ODRŽAVANJE LADICE ZA VODU

Oprez: Ladica za vodu ne smije se prati u perilici posuđa: može doći do oštećenja!

Na kraju svakog ciklusa kuhanja na pari preporučuje se postupiti na sljedeći način:

1. Pritisnite vrh prednjeg čepa ladice označen utorom da biste izvukli ručicu
2. Uhvatite ručicu i izvucite ladicu za vodu.
3. Skinite poklopac s ladice za vodu.
4. Ispraznite ladicu za vodu i očistite ju.
5. Mekom krpom osušite dijelove.
6. Prema potrebi, pustite da se ladica suši na zraku, a da ne zatvorite poklopac.
7. Vratite poklopac ladice za vodu.
8. Ponovno umetnite opranu i osušenu uklonjivu ladicu u kućište pazeći da je umetnete do kraja
9. Pritisnite dno prednjeg čepa ladice da biste spremili ručicu.

Napomena: Vodu nemojte ostavljati u sustavu dulje od dva dana.

Upotrebljavajte isključivo vodu sobne temperature prilikom punjenja ladice za vodu: vruća bi voda mogla utjecati na rad sustava pare. Upotrebljavajte isključivo pitku vodu.

Funkcija Steam (Para) osmišljena je za optimiziranje potrošnje vode. Stoga je niska potrošnja vode iz ladice uobičajena tijekom rada.

Bilo koji bijeli prah koji može nastati na dnu šupljine posljedica je prirodnih mineralnih naslaga u vodi.

NE UKLANJAJTE KAMENAC

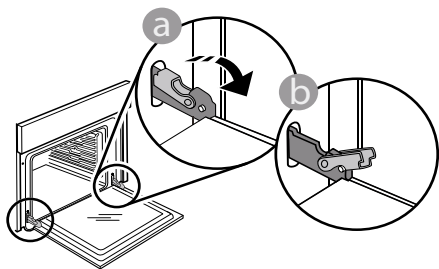
Uklanjanje kamenca nije potrebno.

U ladici za paru upotrijebite isključivo pitku vodu.

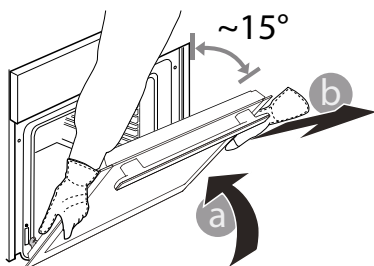
Ubacivanje bilo kakvih drugih tvari, uključujući prirodne proizvode poput octa ili limunske kiseline, može oštetiti sustav.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.



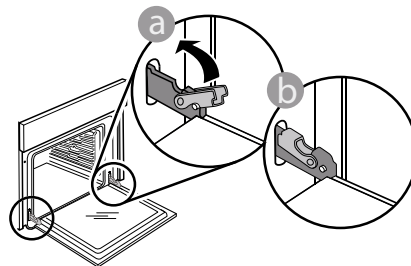
2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.



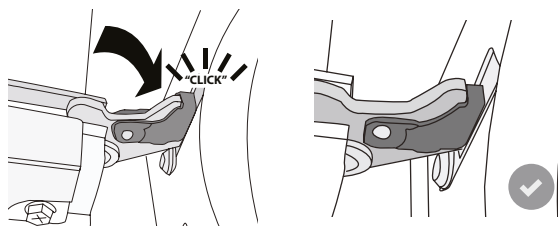
3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i

učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.



Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.



5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

ZAMJENA ŽARULJE

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.

2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.

3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

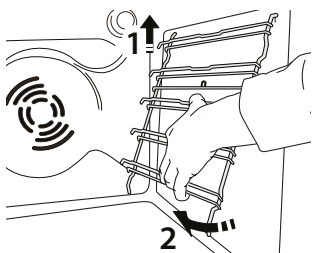
Napominjemo: 40 W/230 ~ V tipa G9, halogene žarulje T300°C.

Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena

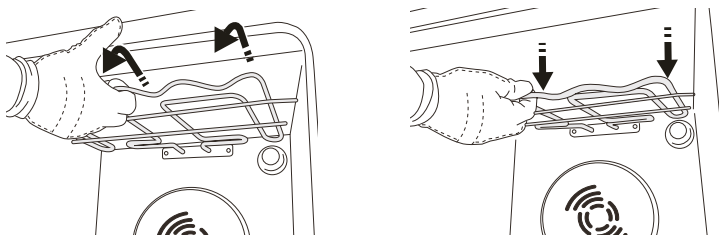
SPUŠTANJE GORNJEG GRIJAČA

(SAMO NA NEKIM MODELIMA)

1. Skinite bočne vodilice rešetke.



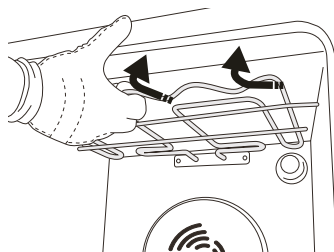
2. Izvucite grijač i malo ga spustite.



za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu. (Uredba EZ 244/2009) Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

Ako upotrebljavate halogene žarulje, žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

3. Za ponovno namještanje grijača, podignite lagano ga povlačeći prema sebi i provjerite je li sjeo na bočne nosače.



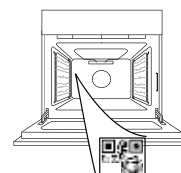
RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Ako zaslon pokazuje slovo „F” iza kojeg slijedi broj.	Softverski problem.	Obratite se dežurnom pozivnom centru i navedite broj iza slova „F”.
Funkcija pečenja 6th Sense završava bez prikaza odbrojavanja. Kuhanje završava prije kraja odbrojavanja.	Količina hrane razlikuje od preporučene. Otvorena vrata tijekom kuhanja.	Otvorite vrata i provjerite stupanj pripreme hrane. Ako je potrebno, dovršite kuhanje odabirom tradicionalne funkcije.
Pećnica se ne zagrijava.	Kada je uključen način rada „DEMO”, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Poruka DEMO prikazuje se na zaslonu svakih 60 sekundi.	Pristupite načinu rada „DEMO” iz „POSTAVKE” i odaberite „Off” (Isklj.).
Svjetlo se isključuj.	Uključen je način rada „ECO”.	Pristupite načinu rada „ECO” iz „POSTAVKI” i odaberite „Off” (Isklj.).
Vrata se ispravno ne zatvaraju.	Poluge za sigurno zaustavljanje nalaze se u nepravilnom položaju.	Provjerite jesu li poluge za sigurno zaustavljanje u pravilnom položaju prema uputama za skidanje i postavljanje vrata u dijelu „Čišćenje i održavanje”.
Isključuje se napajanje u kući.	Pogrešna postavka snage.	Provjerite je li nazivna snaga kućne mreže barem viša od 3 kW. Ako nije, snagu smanjite na 13 ampera. Pristupite „SNAGA” iz „POSTAVKE” i odaberite „Nisko”.
Ciklus pečenja sa sondom završio je bez jasnog uzroka ili se na zaslonu prikazuje pogreška F3E3	Sonda za hranu nije ispravno priključena	Provjerite priključak sonde za hranu

Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

- Koristeći QR kod na Vašem uređaju
- Posjetite naše mrežno mjesto docs.whirlpool.eu/docs
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.

®/TM/© 2026 Whirlpool. Proizvedeno prema licenci.

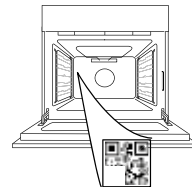




GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

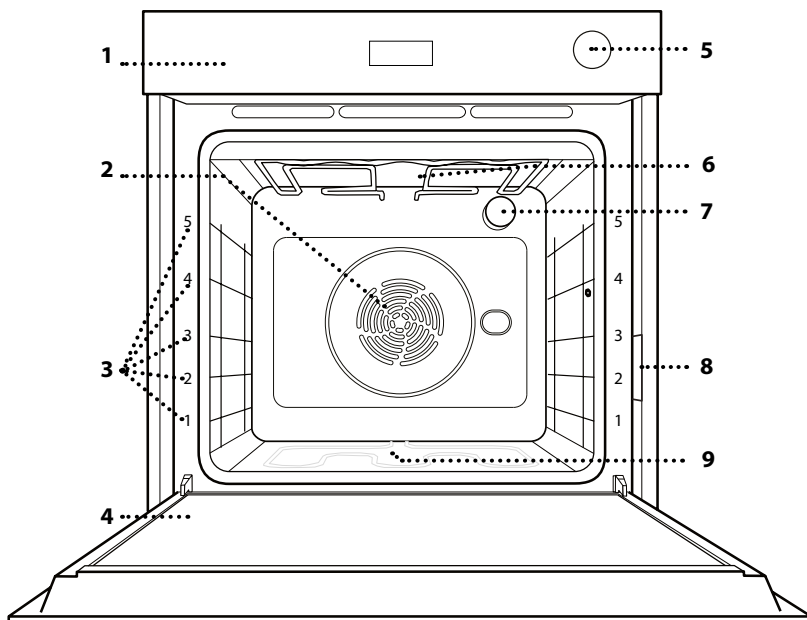
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



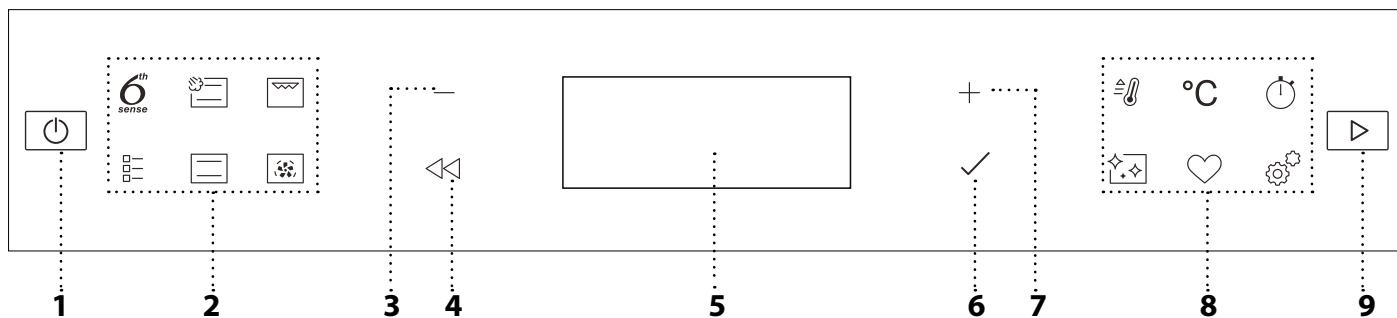
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

2. ACCESSO DIRETTO ALLE FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

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

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY

6. CONFERMA

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

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

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

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI/FUNZIONI

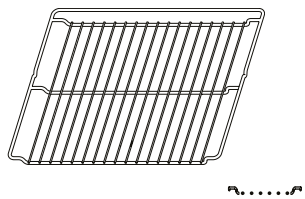
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO

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

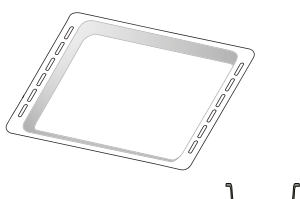
ACCESSORI

GRIGLIA



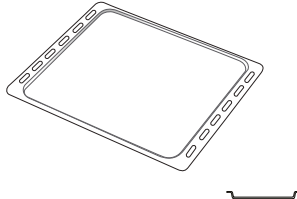
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



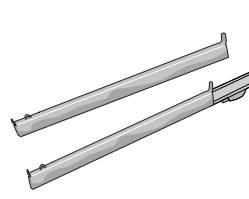
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



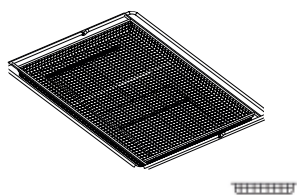
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.

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

Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.

* Disponibile solo in alcuni modelli

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

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

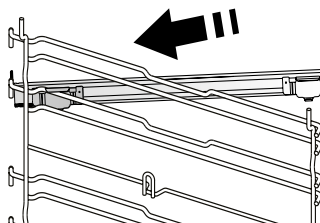
Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

• Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

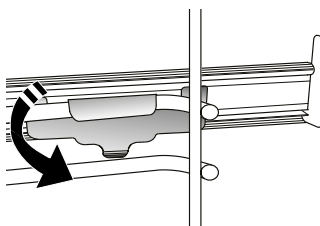
• Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI



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

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione.



Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

Note: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI



6TH SENSE

Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagna, carne, pesce, verdure, torte & dolci, torte salate, pane, pizza). Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.



VAPORE

Questa funzione consente di cucinare piatti piacevolmente croccanti e dorati all'esterno, ma allo stesso tempo teneri e succulenti all'interno. Per ottenere i migliori risultati di cottura, si consiglia di selezionare il Livello Vapore 1 per pane e dolci, oppure il Livello Vapore 2 per verdure, pesce e carne. Per maggiori informazioni sui cicli di cottura manuali a vapore, consultare la Tabella di cottura "Vapore".



GRILL

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



FUNZIONI TRADIZIONALI

• VENTILATO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

• TURBO GRILL

Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

• CIBI SURGELATI

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.

• FUNZIONI SPECIALI

» PIZZA

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza.

» FRITTURA AD ARIA

Questa funzione consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. I migliori risultati di cottura previsti si ottengono solo utilizzando una leccarda Frittura ad aria (fornita con alcuni modelli). Posizionare gli alimenti sulla leccarda Frittura ad aria in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni. Evitare di utilizzare più di una leccarda per evitare una cottura non uniforme.

» LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

» MANTENIMENTO IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» SCONGELARE

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

» CICLO ECO *

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. Quando questo Ciclo Eco è in uso, la spia rimarrà spenta durante la cottura. Per utilizzare il Ciclo Eco e quindi ottimizzare il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta finché gli alimenti non sono completamente cotti.



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



TERMOVENTILATO

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



PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno.



CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



SMART CLEAN

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



PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno. Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi. Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal

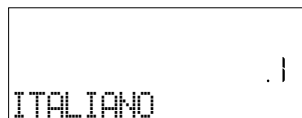
menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off". Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

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

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

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

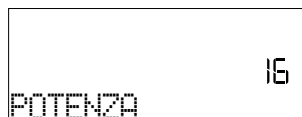


Premere $+$ o $-$ per scorrere l'elenco delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere $\checkmark$ per confermare la selezione.

Note: La lingua può essere successivamente modificata selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", disponibile premendo .

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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



Selezionare ""POTENZA"" dal menu ""IMPOSTAZIONI"" e scegliere ""BASSO"".

3. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Premere $+$ o $-$ per impostare l'ora corretta e premere $\checkmark$: sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Premere $+$ o $-$ per impostare i minuti e premere $\checkmark$ per confermare.

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

4. RISCALDAMENTO DEL FORNO

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

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

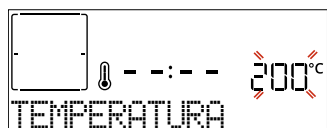
Premere  per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

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

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL / LIVELLO VAPORE



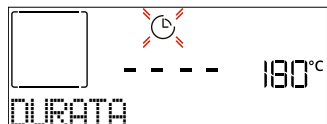
Quando il valore lampeggia sul display, premere $+$ o $-$ per modificarlo, quindi premere $\checkmark$ per confermare e continuare con le impostazioni successive (se possibile).

Usare la stessa procedura per impostare il livello grill; 1 (basso), 2 (medio) o 3 (alto).

Nella funzione Vapore, è possibile selezionare la quantità di vapore che verrà generata: livello di vapore 1 (basso) o 2 (alto).

Note: Una volta attivata la funzione, il livello temperatura/grill può essere modificato utilizzando $+$ o $-$, dopo aver premuto $^{\circ}\text{C}$ il tasto.

DURATA



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

Note: durante la cottura, premendo  è possibile regolare il tempo impostato: premere $+$ o $-$ per modificarlo, quindi premere $\checkmark$ per confermare.

ORA DI FINE (AVVIO RITARDATO)

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



Premere $+$ o $-$ per impostare l'ora in cui si desidera terminare la cottura, quindi premere $\checkmark$ per confermare e attivare la funzione. Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

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

3. 6TH SENSE

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

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

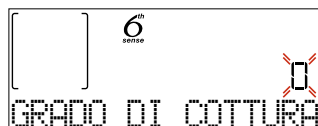
PESO / ALTEZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)



Per impostare correttamente la funzione, seguire le indicazioni sul display, quando richiesto, e premere $+$ o $-$ per impostare il valore richiesto e premere $\checkmark$ per confermare.

GRADO DI COTTURA / DORATURA

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



Alla richiesta, premere $+$ o $-$ per selezionare il livello desiderato tra al sangue (-1) e ben cotto (+1). Premere $\checkmark$ o  per confermare e avviare la funzione.

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

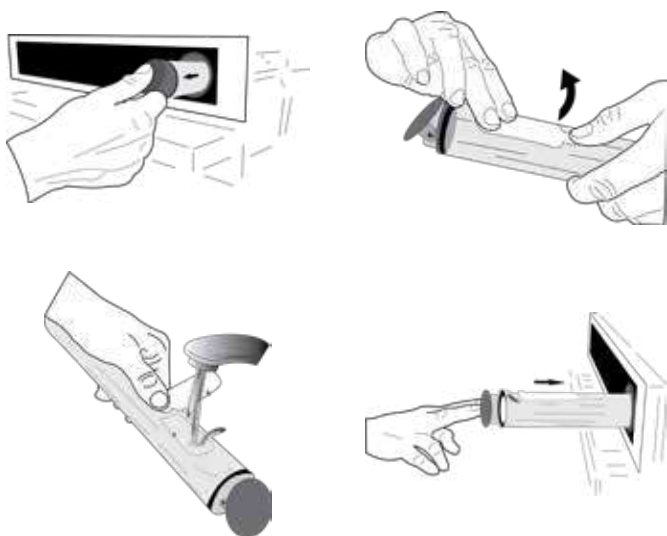
4. COTTURA A VAPORE

Selezionando la voce "Vapore" all'interno delle Funzioni manuali è possibile cucinare qualsiasi tipo di alimento grazie all'utilizzo del vapore. Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni statiche: questa azione riduce i tempi di cottura, preservando le preziose sostanze nutritive degli alimenti e assicurando risultati eccellenti e saporiti in tutte le preparazioni. È importante che la porta del forno rimanga chiusa per l'intera durata della cottura a vapore.

Prima della cottura, riempire il cassetto con acqua. La quantità di acqua dipende dal Livello di Vapore selezionato sul pannello di controllo:

- Livello di Vapore 1 (basso, ideale per pane e dolci): è sufficiente una piccola quantità d'acqua, indipendentemente dal tempo di cottura. Riempire il cassetto fino al segno "1".
- Livello di Vapore 2 (alto, ideale per verdure, pesce e carne): riempire il cassetto fino al segno "1" o "2" per generare vapore per un massimo di 100 o 200 minuti, rispettivamente.

Chiudere il cassetto spingendolo con attenzione verso il pannello finché non è completamente chiuso. Dopo l'inserimento del cassetto, premere **AVVIO** per procedere con il ciclo di cottura. Il cassetto deve restare sempre chiuso, tranne quando è necessario rabboccare l'acqua.



Dopo il primo riempimento, in caso di cicli di cottura più lunghi, una volta esaurita l'acqua, potrebbe essere necessario aggiungerla nuovamente per completare il ciclo.

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

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

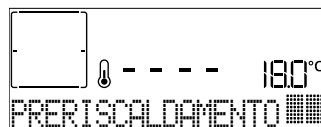
Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo  il forno chiederà se si desidera saltare questa fase, avviando immediatamente la funzione.

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

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. È possibile selezionare un'altra funzione o attendere il raffreddamento completo.

6. PRERISCALDAMENTO

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



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

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

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. È sempre possibile modificare la temperatura che il forno deve raggiungere utilizzando  o .

7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

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



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

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

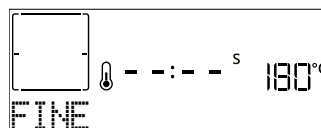


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere  o  per continuare la cottura.

Note: Premere  per saltare queste azioni. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

8. FINE COTTURA

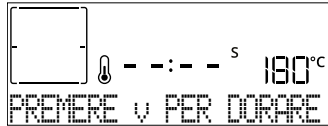
Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



Premere  per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere  per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

DORATURA

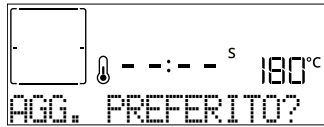
Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



Quando il display visualizza il messaggio pertinente, se necessario, premere per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti. Questa funzione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo per spegnere il forno.

9. PREFERITI

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



Se si desidera salvare una funzione come preferita e memorizzare le impostazioni attuali per un uso futuro, premere altrimenti, per ignorare la richiesta premere .

Una volta premuto , premere per selezionare la posizione del numero, quindi premere per confermare.

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

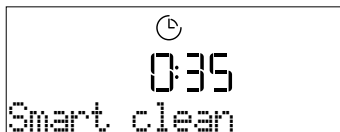
Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



Premere per selezionare la funzione, confermare premendo , quindi premere per attivare.

10. SMART CLEAN

Premere per visualizzare "Smart Clean" sul display.



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

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

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

11. CONTA MINUTI

Per attivare questa funzione, premere l'icona . Premere per impostare la durata desiderata, quindi premere per attivare il timer.



Verrà emesso un segnale acustico e il display indicherà che il cronometro ha terminato il conteggio dell'ora selezionata.

Note: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura.

Il minutaggio può essere attivato anche quando è attiva una funzione.

Il timer continuerà il conto alla rovescia in modo indipendente, senza interferire con la funzione stessa.

Durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona) , che continuerà il conteggio alla rovescia in background. Per modificare il minutaggio, è possibile premere il l'icona e impostare l'ora usando l'icona .

Per annullare il promemoria, premere l'icona , quindi selezionare finché l'ora visualizzata è "--:--". Premere per confermare.

12. BLOCCO TASTI

Per bloccare il tastierino, tenere premuto per almeno cinque secondi. Ripetere la procedura per sbloccare il tastierino..



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

. NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non appoggiare pesi elevati sulla porta e non aggrapparsi ad essa.

. NOTE SULL'EFFICIENZA ENERGETICA

- Sfruttare il calore residuo: spegnere il forno 5/10 minuti prima della fine della cottura per utilizzare il calore residuo.
- Tenere la porta chiusa: se possibile, evitare di aprire la porta del forno durante la cottura, per evitare che il calore fuoriesca.
- Cucinare porzioni più grandi: utilizzare il forno soprattutto per piatti più grandi (ad esempio, carne di oltre 1 kg) o per porzioni più abbondanti, per sfruttare al meglio l'energia utilizzata.
- Pulire regolarmente la guarnizione della porta: una tenuta pulita impedisce la dispersione del calore e garantisce una cottura efficiente.

-
- Preriscaldare solo quando è necessario: preriscaldare il forno solo se consigliato nella ricetta o nella tabella di cottura.
 - Scegliere teglie scure: le teglie scure assorbono meglio il calore, migliorando l'efficienza della cottura.
 - Pianificare la cottura: preparare più piatti in sequenza per utilizzare il calore residuo ed evitare un ulteriore preriscaldamento.
 - Selezionare il programma di risparmio energetico: utilizzare il programma ECO dedicato per ridurre il consumo energetico. Per ulteriori ingressi, consultare la tabella di cottura.
 - Rimuovere gli accessori non utilizzati: eliminare le teglie o le griglie non necessarie per migliorare l'efficienza della circolazione del calore e ridurre la capacità termica del prodotto.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare se necessario.

DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

I dessert con guarnitura succosa (torte al formaggio o crostate di frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

6th sense **TABELLA DI COTTURA**

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
LASAGNA	Lasagna		0,5 - 3 kg	-	0	-	
CARNE	Manzo	Arrosto	0,6 - 2 kg	0	0	-	
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	 
	Maiale	Arrosto	0,6 - 2,5 kg	-	0	-	
	Pollame	Pollo arrosto	0,6 - 3 kg	-	0	-	
		Filetto & petto	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
PESCE	Filetti		0,5 - 3 cm	-	-	-	 
	Filetti-surgelati		0,5 - 3 cm	-	-	-	 
VERDURE	Verdure arrostate	Patate arrosto	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Verdure arrostate	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Verdure gratinate		una teglia	-	-	-	
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Torta salata		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	
	Panetteria	Surgelati	60 - 150 g [l'uno]	-	-	-	
		Pagnotta	0,7 - 2 kg	-	-	-	
	Pizza	Pizza sottile/rotonda	Rotonda	-	-	-	
		Pizza alta	Leccarda	-	-	-	
		Pizza [surgelata]	1 strato	-	-	-	
			2 strati	-	-	-	 
			3 strati	-	-	-	  
			4 strati	-	-	-	   
PRODOTTI DA FORNO DOLCI		Pan di spagna		0,5 - 1,2 kg	-	-	-
	Biscotti		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Torta di frutta		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	

* Quantità consigliata

ACCESSORI				
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	Patate fritte surgelate		650 - 850 g	Sì	200	25 - 30	 
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	 
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	 
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	 
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	 
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	 
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	 
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	 
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	 
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	 
	Filetti di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	 

Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento.
Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

FUNZIONI	 Frittura ad aria		
ACCESSORI	 Teglia frittura ad aria	 Pirofila o tortiera su griglia	 Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

TABELLA DI COTTURA VAPORE

RICETTA	LIVELLO VAPORE	PRERISC	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Shortbread (Pasta frolla) / Biscotti	LIVELLO 1	Sì	150 - 160	35 - 55	
Tortine / Muffin	LIVELLO 1	Sì	160 - 170	30 - 40	
Torte lievitate	LIVELLO 1	Sì	170 - 180	40 - 60	
Pan di spagna	LIVELLO 1	Sì	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	LIVELLO 1	Sì	210 - 230	20 - 40	
Pancarrè	LIVELLO 1	Sì	180 - 190	30 - 50	
Panini	LIVELLO 1	Sì	220 - 240	25 - 45	
Baguette	LIVELLO 1	Sì	220 - 250	20 - 40	
Pane grande 0,8 - 1 kg	LIVELLO 1	Sì	210 - 230	30 - 50	
Patate arrosto	LIVELLO 2	Sì	210 - 230	50 - 70	
Carote arrosto	LIVELLO 2	Sì	170 - 190	50 - 70	
Broccoli arrosto	LIVELLO 2	Sì	170 - 190	40 - 60	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	LIVELLO 2	Sì	190 - 210	25 - 40	
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	LIVELLO 2	Sì	200 - 210	60 - 90	
Vitello / Manzo / Maiale (pezzi)	LIVELLO 2	Sì	180 - 190	50 - 70	
Roast beef al sangue 1 kg	LIVELLO 2	Sì	210 - 230	40 - 50	
Roast beef al sangue 2 kg	LIVELLO 2	Sì	210	50 - 70	
Cosciotto agnello	LIVELLO 2	Sì	190 - 210	55 - 75	
Stinco di maiale stufato	LIVELLO 2	Sì	160 - 180	85 - 100	
Pollo / guinea fowl (Faraona) / duck (Anatra) (1-1,5 kg)	LIVELLO 2	Sì	220 - 240	50 - 70	
Pollo / guinea fowl (Faraona) / duck (Anatra) (in pezzi)	LIVELLO 2	Sì	210 - 230	50 - 60	
Filetti pesce	LIVELLO 2	Sì	210 - 230	15 - 25	

ACCESSORI

 Pirofila o tortiera su griglia

 Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

TABELLA DI COTTURA

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

FUNZIONI	 Statico	 Termoventilato	 Ventilato	 Grill	 Turbo Grill	ECO	 Pizza
ACCESSORI	 Griglia	 Pirofila o tortiera su griglia	 Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia		 Leccarda / Teglia	 Leccarda con 500 ml di acqua	



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

* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

FUNZIONI						ECO	
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Ciclo ECO	Pizza
ACCESSORI							
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua		

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche,

panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici. Indossare guanti protettivi.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di

manutenzione.

È possibile utilizzare un detergente standard per forni per ammorbidire e rimuovere i residui, rendendo più semplice la pulizia manuale della cavità e degli accessori.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna. Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie. La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

MANUTENZIONE DEL CASSETTO DELL'ACQUA

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

Si suggerisce di procedere come segue al termine di ogni ciclo di cottura a vapore:

1. Premere la parte superiore della calotta del frontale del cassetto, indicata con un incavo, per estrarre la maniglia
2. Afferrare la maniglia ed estrarre il cassetto dell'acqua.
3. Rimuovere il coperchio del cassetto dell'acqua.

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

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

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

La funzione Vapore è progettata per ottimizzare il consumo di acqua. Pertanto, un basso consumo di acqua dal cassetto durante il funzionamento è normale.

La formazione di eventuale polvere bianca sul fondo cavità è legata al residuo fisso naturalmente presente nell'acqua.

NON DECALCIFICARE

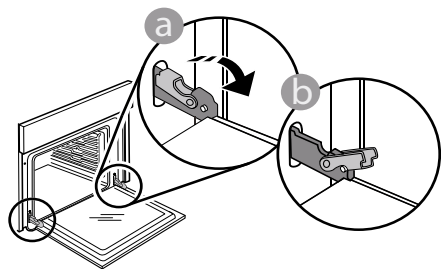
La decalcificazione non è necessaria.

Utilizzare solo acqua potabile nel cassetto vapore.

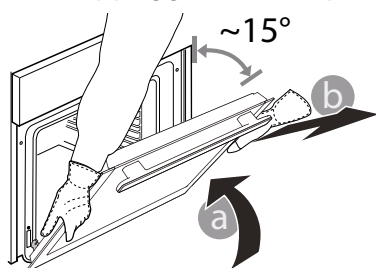
L'introduzione di qualsiasi altra sostanza, compresi prodotti naturali come aceto o acido citrico, può danneggiare il sistema.

RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

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



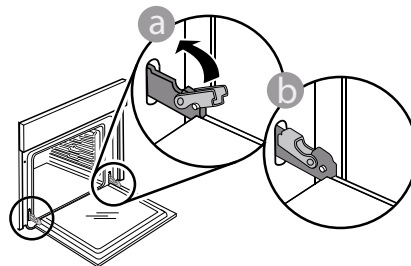
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla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



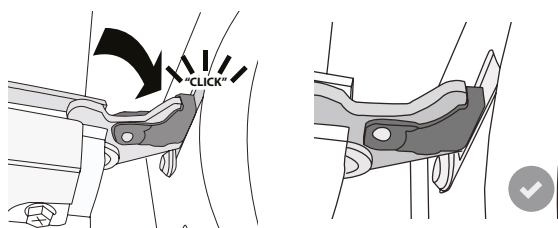
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e

ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



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



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

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.

2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.

3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

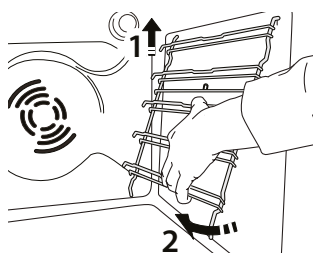
Note: 40 W/230 ~ V tipo G9, lampadine alogene T300°C.

La lampadina utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di

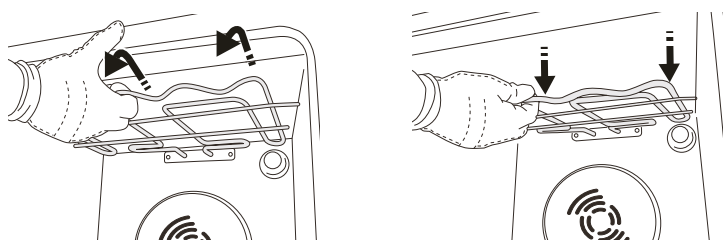
ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie laterali.



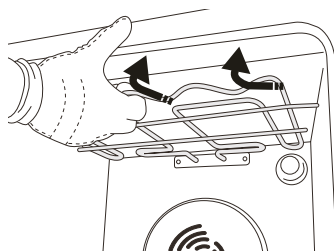
2. Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.



ambienti domestici. (Regolamento CE 244/2009) Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica.

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

3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.

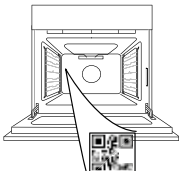


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La porta non si chiude correttamente.	I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata.	Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione "Pulizia e manutenzione".
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo	La sonda alimenti non è collegata correttamente	La sonda alimenti non è collegata correttamente

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

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



®/TM/© 2026 Whirlpool. Prodotto su licenza.





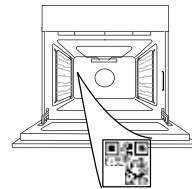
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo gaminį www.register10.eu

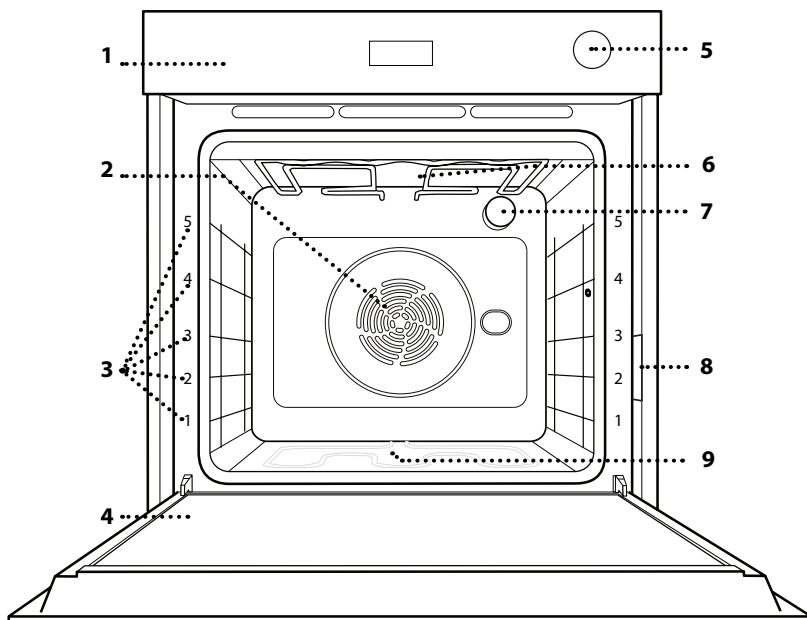


Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ

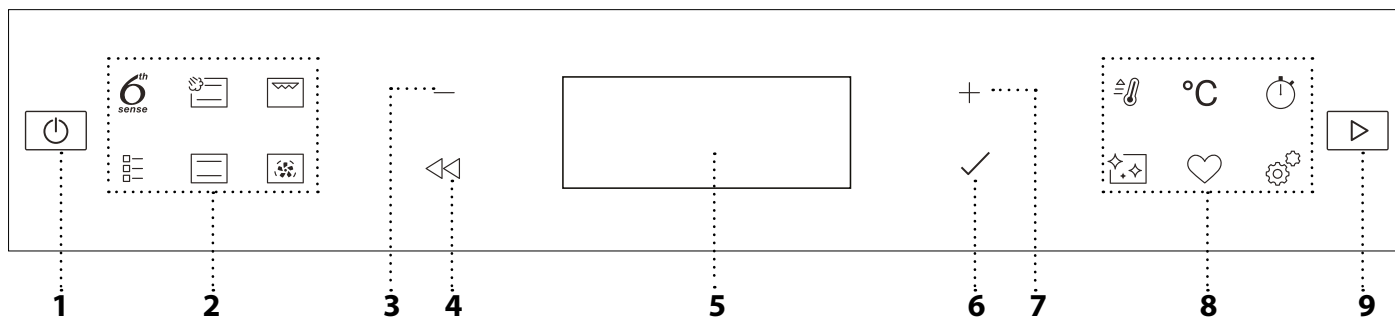


GAMINIO APRAŠYMAS



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

VALDYMO SKYDELIS



1. ĮJ. / IŠJ.

Įjunkite arba išjunkite krosnelę ir sustabdykite veikiančią funkciją.

2. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE FUNKCIJŲ

Greitai pasiekite funkcijas ir meniu.

3. NARŠYMO MYGTUKAS SU MINUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir sumažinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

4. ATGAL

Grįžkite į ankstesnį ekraną. Suteikia galimybę keisti nustatymus gaminio metu.

5. EKRANAS

6. PATVIRTINIMAS

Patvirtinamas funkcijos pasirinkimas arba nustatyta reikšmė.

7. NARŠYMO MYGTUKAS SU PLUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir didinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

8. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE PARINKČIŲ / FUNKCIJŲ

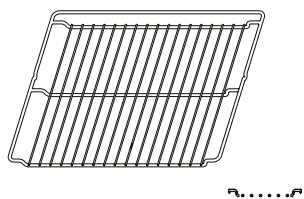
Greitai pasiekite funkcijas, trukmę, nustatymus ir mėgstamus.

9. PRADĖTI

Paleidžiama funkcija naudojant nurodytus ar pagrindinius nustatymus.

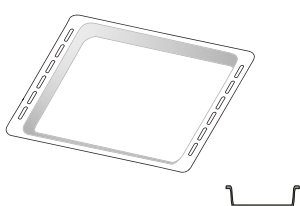
PRIEDAI

GROTELĖS



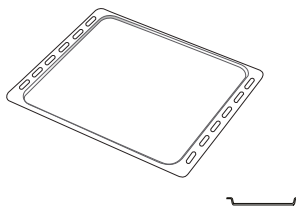
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



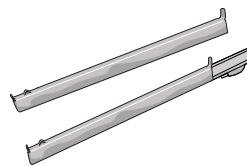
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



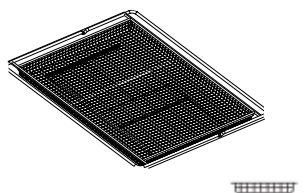
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS *



Skirtas naudoti gaminant su karšto oro gruzdintuvės funkcija, kepimo padėklą įdėjus į žemesnį lygį, kad būtų surinkti trupiniai ir lašantys skysčiai. Jį galima plauti indaplovėje.

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.

Kitus priedus galima įsigyti atskirai; dėl užsakymų ir informacijos kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

* Tik tam tikruose modeliuose

PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

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

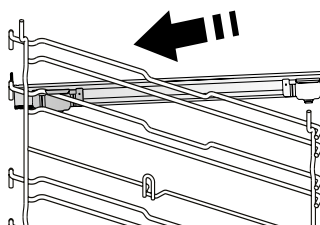
Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir grotelės.

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

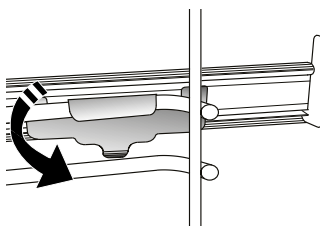
• Jei norite išimti grotelių laikiklius, pakelkite aukštyrą ir ištraukite apatinę dalį iš angų: dabar galite išimti lentynų laikiklius.

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

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS



Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių. Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.



Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Pastaba: Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS



„6TH SENSE“

Jos leidžia visiškai automatiškai ruošti visų tipų maistą (lazaniją, mėsą, žuvį, daržoves, pyragėlius ir pyragus, sūrius pyragėlius, duoną, picą). Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.



GARAI

Su šia funkcija galima patiekalus iškepti maloniai traškius ir parudavusius išorėje, bet kartu minkštus ir sultingus viduje. Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, gaminant duoną ir desertus rekomenduojame rinktis 1 garų lygį, o gaminant daržoves, žuvį ir mėsą – 2 garų lygį. Daugiau informacijos apie maisto ruošimo garais rankiniu būdu ciklus rasite gaminimo garais lentelėje.



KEPINTUVAS

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepate mėsą, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.



ĮPRASTOS FUNKCIJOS

- **KONVEKC. KEP.**
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.
- **TURBO GRILL**
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **UŽŠALD. KEP.**
Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.
- **SPECIALIOS FUNKCIJOS**
 - » **PIZZA**
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų picai.
 - » **KARŠTO ORO GRUZ.**
Naudodamiesi šia funkcija, galite gaminti gruzdintas bulvytes, vištienos gabalėlius ir dar daugiau naudodami mažiau aliejaus, o maistas bus maloniai traškus. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatoriui sukeliant oro cirkuliaciją. Geriausi tikėtini gaminimo rezultatai gali būti pasiekti tik naudojant karšto oro gruzdintuvės padėklą (jis yra keliuose modeliuose). Padėkite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padėklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuve lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų geriausi. Stenkitės nenaudoti daugiau nei vieno padėklo, kad išvengtumėte

netolygaus gaminimo.

» TEŠLOS KILD.

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

» ŠILUMOS PALAIKYMAS

Palaiko ką tik paruoštą maistą karštą ir trašką.

» ATITIRPINIMO LAIKMATIS

Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.

» EKO CIKLAS *

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Jei naudojamas šis Ciklas EKO, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.



TRADIC. GAMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



PRIV. ORO SR.

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.



SPARTUSIS ĮKAIT.

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.



MINUT. LAIK.

Skirtas stebėti laiką nesuaktyvinant funkcijos.



SMARTCLEAN

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



FAVORITES (MĖGSTAMA)

Greitai prieigai prie 10 mėgstamiausių funkcijų.



NUSTATYMAI

Krosnelės nustatymams reguliuoti. Kai aktyvus EKO režimas, siekiant taupyti energiją, ekrano šviesumas sumažėja po kelių sekundžių ir lemputė išsijungia po 1 min. Ekranas įjungiamas automatiškai, kai tik paspaudžiamas bet kuris mygtukas. Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Norėdami išjungti šį režimą, pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta). Pasirinkus ATKURTI GAM.PAR., gaminys išsijungia ir grįžtama prie nustatymų, buvusių pirmojo įjungimo metu. Visi nustatymai bus ištrinti.

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

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką: Ekrane bus rodoma „English“ (anglų kalba).



Paspauskite **+** arba **—** kad slinktumėte kalbų sąrašą ir pasirinkite reikiamą. Pasirinkimui patvirtinti paspauskite **✓**.

Pastaba: paspaudus  kalbą taip pat galima pakeisti meniu NUSTATYMAI, pasirenkant parinktį KALBA

2. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

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



Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“.

3. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pasirinkę kalbą, turėsite nustatyti laiką: Ekrane mirksės du valandų skaitmenys.



Paspausdami **+** arba **—** nustatykite tinkamą valandą ir paspauskite **✓**: Ekrane mirksės du minutės skirti skaitmenys. Paspauskite **+** arba **—** kad nustatytumėte minutes ir paspauskite **✓**, kad patvirtintumėte.

Pastaba: atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą. Paspaudę  pateksite į „NUSTATYMAI“, tada pasirinkite „LAIKRODIS“

4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas: Tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Karšto oro srautas“ ar „Convection Bake/Konvekcinis kepimas“).

Pastaba: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Paspauskite  ir įjunkite krosnelę: ekrane bus rodoma paskutinė naudota funkcija arba pagrindinis meniu.

Funkcijas galite pasirinkti paspaudžiant vienos iš pagrindinių funkcijų piktogramą arba slenkant meniu. Norėdami pasirinkti meniu elementą (ekrane rodomas pirmas galimas elementas), paspauskite  arba  ir pasirinkite pageidaujamą, tada paspauskite  ir patvirtinkite.

2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka. Paspaudus , galima vėl pakeisti ankstesnį nustatymą

TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS / GARŲ LYGIS



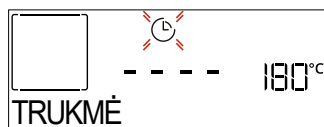
Kai ekrane mirksi reikšmė, paspausdami  arba  pakeiskite ją, tada patvirtinkite paspausdami  ir pereikite prie kitų nustatymų (jei galima).

Tai pat galima nustatyti kepinimo lygį: 1 (žemas), 2 (vidutinis), 3 (aukštas).

Su garų funkcija galite pasirinkti sugeneruojamų garų kiekį: 1 (žemas) arba 2 (aukštas) garų lygis.

Pastaba: Suaktyvinus funkciją temperatūros / kepinimo lygį galima keisti naudojant  arba , nuspaudus  mygtuką.

TRUKMĖ



Kai ekrane mirksi  piktogramą, paspausdami  arba  nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada patvirtinkite paspausdami . Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia (neribotas). Spausdami  arba  patvirtinkite ir paleiskite funkciją. Pasirinkę šį režimą negalite užprogramuoti atidėtos paleisties.

Pastaba: Paspausdami  galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką: paspauskite  arba  norėdami jį pakeisti, o tada paspauskite , kad patvirtintumėte.

LAIKAS BAIGĖSI (PRADĖTI ATIDĖJIMĄ)

Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Ekrane rodomas pabaigos laikas, o  piktogramą mirksi.



Paspauskite  arba  ir nustatykite reikiamą gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami 

patvirtinkite ir įjunkite funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Atkreipkite dėmesį: Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje. Laukimo metu galite paspausti  arba  pakeisti užprogramuotą pabaigos laiką arba paspausti  norėdami pakeisti kitus nustatymus. Jei paspausite , kad pamatytumėte informaciją, turėsit galimybę perjungti pabaigos laiko ir trukmės parinktis.

3. „6TH SENSE“

Ruošiant bet kokį maistą šios funkcijos automatiškai parenka geriausiai troškinimui, kepinimui ar kepimui tinkamą režimą, galingumą, temperatūrą ir trukmę.

Prireikus tiesiog nurodykite maisto ypatybes, kad rezultatai būtų optimalūs.

SVORIS / AUKŠTIS (APVALIOS SKARDOS SLUOKSNIAI)



Jei norite tinkamai nustatyti funkciją, vadovaukitės ekrane pateikiamais nurodymais. Paraginti paspauskite  arba  ir nustatykite reikiamą reikšmę, tada patvirtinkite paspausdami .

PAGAMINIMO LYGIS / SKRUDINIMAS

Naudojantis kai kuriomis „6th Sense“ funkcijomis galima reguliuoti pagaminimo lygį.



Paraginti paspauskite  arba  ir pasirinkite pageidaujamą lygį: pusžalis (-1) arba gerai paruoštas (+1). Spausdami  arba  patvirtinkite ir paleiskite funkciją.

Tokiu pačiu būdu naudojantis kai kuriomis „6th Sense“ funkcijomis galima reguliuoti apskrudinimo lygį: žemas (-1) ir aukštas (+1).

4. GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS

Pasirinkus „Steam“ (garai) rankinių funkcijų skytyje, galima gaminti bet kokį maistą naudojant garus. Lyginant su karštu oru naudojamu gaminant įprastai, garai pasklinda greičiau ir tolygiau: Dėl to sutrumpėja gaminimo laikas, patiekaluose lieka daugiau maistingų medžiagų, o jūs galite mėgautis puikiais ir tikrai skaniais receptais. Gaminimui naudojant garus, durelės turi būti uždarytos viso proceso metu.

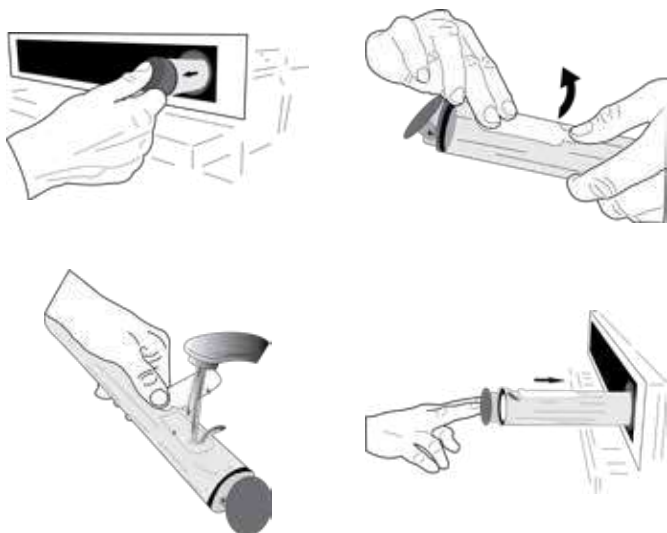
Prieš gamindami maistą, į stalčių pripilkite vandens. Vandens kiekis priklauso nuo valdymo skydelyje pasirinkto garų lygio:

- 1 garų lygis (žemas, idealiai tinka duonai ir

desertams): reikia tik nedidelio kiekio vandens, neatsižvelgiant į gaminimo trukmę. Užpildykite stalčių iki žymos „1“.

- 2 garų lygis (aukštas, tinka daržovėms, žuviai ir mėsai): užpildykite stalčių iki žymos „1“ arba „2“, kad garai būtų gaminami atitinkamai iki 100 arba 200 minučių.

Uždarykite stalčiuką atsargiai stumdami jį valdymo skydelio link. Įdėję stalčių, paspauskite START, kad pradėtumėte kepimo ciklą. Stalčiukas turi būti uždarytas visą laiką (nebent pilate vandenį).



Ilgesnių gaminimo ciklų atveju, po pirmojo pripildymo, kai baigiasi vanduo, gali reikėti jo vėl įpilti, siekiant užbaigti ciklą.

5. PALEISTI FUNKCIJĄ

Bet kuriuo metu, jei numatytosios reikšmės atitinka pageidaujamas arba, jei pritaikėte norimus nustatymus, paspauskite ir aktyvinkite funkciją.

Jei atidėjimo etapo metu paspausite , krosnelė paklaus, ar norite praleisti šį etapą ir nedelsdama suaktyvins funkciją.

Atkreipkite dėmesį: Pasirinkus funkciją, ekrane bus rodomas rekomenduojamas ir geriausiai kiekvienai funkcijai tinkantis lygis. Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami .

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Galite pasirinkti kitą funkciją arba palaukti, kol visiškai atvės.

6. ĮKAITINIMAS

Kai kurios funkcijos naudoja įkaitinimo fazę: Kai funkcija jau veikia, ekrane rodoma, kaip vykdomas įkaitinimas.



Pasibaigus šiai fazei pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą ir būsite paraginti „ĮDĖKITE MAISTĄ“. Tada atidarykite dureles, sudėkite maistą į orkaitę, uždarykite dureles ir pradėkite gaminti paspausdami arba .

Pastaba: Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas.

Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė. Temperatūrą, kurią norite pasiekti orkaitėje, visada galite pakeisti naudodami arba .

7. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Naudojant kai kurias „6th Sense“ funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti.



Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Atidarykite dureles, atlikite ekrane nurodytą veiksmą ir uždarykite dureles, tada paspauskite , kad gaminimas būtų tęsiamas.

Likus 10 % gaminimo laiko orkaitė gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

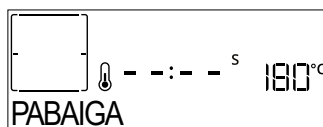


Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Patikrinkite maistą, uždarykite dureles ir paspauskite arba , kad gaminimas būtų tęsiamas.

Pastaba: Paspauskite , jeigu norite praleisti šiuos veiksmus. Jei ne, tam tikrą laiką neatlikus jokių veiksmų krosnelė pati pratęs maisto gaminimą.

8. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.



Paspauskite , jei norite, kad gaminimas būtų tęsiamas rankiniu būdu (neribojant laiko), arba paspauskite ir pratęskite gaminimo laiką, nustatydami naują trukmę. Abiem atvejais gaminimo parametrai bus išlaikyti.

SKRUDINIMAS

Naudojant tam tikras orkaitės funkcijas galima paskrudinti maisto paviršių, tereikia baigus gaminti įjungti kepinimo funkciją.

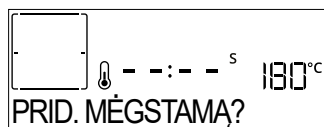


Kai ekrane rodoma susijusi žinutė, paspausdami galite įjungti kelių minučių trukmės skrudinimo ciklą (jei reikia). Jei norite sustabdyti funkciją, bet kuriuo metu paspauskite mygtuką ir išjunkite orkaitę.

9. MĖGSTAMA

Kai baigiasi gaminimo procesas, ekrane matysite raginimą išsaugoti funkciją 1–10 mėgstamiausiųjų

sąrašo padėtyje.



Jei pageidaujate išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią, o dabartinius jos nustatymus naudoti ateityje, paspauskite ✓ arba, jei norite ignoruoti, paspauskite <<.

Paspaudę ✓, paspauskite + arba – ir pasirinkite skaitmens padėtį, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

Pastaba: Jei atmintis pilna arba pasirinktas eilės numeris jau užimtas, krosnelė paragins patvirtinti, kad norite perrašyti ankstesnę funkciją.

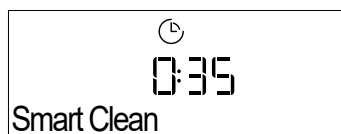
Norėdami vėliau iškviešti išsaugotas funkcijas, spauskite ♥: Ekrane bus rodomas mėgstamiausių funkcijų sąrašas.



Paspauskite + arba – ir pasirinkite funkciją, patvirtinkite paspausdami ✓, o tada paspauskite ▶ ir įjunkite.

10. SMART CLEAN

Paspauskite ✨, kad ekrane būtų rodoma „Smart Clean“.



Paspausdami ▶ įjunkite funkciją: ekrane pasirodys raginimas atlikti visus reikiamus veiksmus, kad būtų gauti geriausi valymo rezultatai: Vykdykite nurodymus, o viską atlikę paspauskite ✓. Kai atliksite visus veiksmus, prireikus paspauskite ▶ ir aktyvinkite valymo ciklą.

Pastaba: Valymo ciklo metu nerekomenduojama atidaryti orkaitės durelių, kad nepasišalintų dalis vandens garų, nes tai gali neigiamai paveikti galutinį valymo rezultatą.

Kai ciklas bus baigtas, ekrane ims mirksėti atitinkamas pranešimas. Leiskite orkaitėi atvėsti, o tada nusauskite vidinius paviršius šluoste ar kempine.

11. MINUT. LAIK.

Norėdami įjungti šią funkciją paspauskite ⌚ piktogramą. Paspausdami + arba – nustatykite reikiamą trukmę ir tada paspausdami ✓ įjunkite laikmatį.



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

Pastaba: Minutinis laikmatis negali įjungti gaminimo ciklo.

Minučių skaičiuotuvą galima įjungti ir tada, kai veikia funkcija.

Laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją.

Šio etapo metu minutinis laikmatis, fone vykdamas atgalinę atskaitą, nėra matomas (rodoma tik ⌚ piktograma). Norėdami redaguoti minučių laikmatį, galite paspausti piktogramą ⌚ ir nustatyti laiką naudodami + arba – piktogramą.

Jei norite atšaukti minučių atmintinę, paspauskite piktogramą ⌚, tada pasirinkite —, kol bus rodomas laikas „--:--“. Paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

12. UŽRAKINTI

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir bent penkias sekundes palaikykite <<. Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite mygtukus atrakinti.



Atkreipkite dėmesį, šią funkciją galima įjungti ir gaminimo metu. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką ⏻.

. PASTABOS

- Prietaiso viduje neklokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvų niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.

EFEKTYVUMĄ

- Pasinaudokite liekamąja šiluma: išjunkite orkaitę likus 5/10 minučių iki kepimo pabaigos, kad išnaudotumėte likusį karštį.
- Laikykite dureles uždarytas: jei įmanoma, kepimo metu neatidarinkite orkaitės durelių, nes taip išeina šiluma.
- Gaminkite didesnes porcijas: orkaitę daugiausia naudokite didesniems patiekalams (pavyzdžiui, daugiau nei 1 kg mėsos) arba didesnėms porcijoms, kad kuo geriau išnaudotumėte suvartojamą energiją.
- Reguliariai valykite durelių sandariklį: švarus sandariklis neleidžia prarasti šilumos ir užtikrina efektyvų maisto ruošimą.
- Iš anksto pakaitinkite tik tada, kai reikia: orkaitę iš anksto pakaitinkite tik tuo atveju, jei tai atlikti rekomenduojama patiekalo recepte arba gaminimo lentelėje.
- Rinkitės tamsias kepimo skardas: tamsios skardos geriau sugeria šilumą, todėl kepimas tampa efektyvesnis.
- Planuokite kepimą: ruoškite kelis patiekalus iš eilės, kad išnaudotumėte liekamąją šilumą ir išvengtumėte papildomo išankstinio pakaitinimo.
- Pasirinkite energijos taupymo programą: naudokite specialią EKO programą, kad suvartotumėte mažiau energijos. Papildomos įvestys nurodytos gaminimo lentelėje.
- Išimkite nenaudojamus priedus: išimkite nereikalingus padėklus ar lentynas, kad pagerintumėte šilumos cirkuliacijos efektyvumą ir sumažintumėte gaminio šiluminę talpą.

PATARIMAI

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

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

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

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

MĖSA

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

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

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

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

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

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

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

Jei kepamas kepinys iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.

Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelti į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

TEŠLOS KILDINIMAS

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

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
LAZANIJA	Lazanija		0,5–3 kg	-	0	-	
MĖSA	Jautiena	Kepsnys	0,6–2 kg	0	0	-	
		Suvožtinis	1,5–3 cm	0	-	3/5	 
	Kiauliena	Kepsnys	0,6–2,5 kg	-	0	-	
	Poultry (Paukštiena)	Kepta vištiena	0,6–3 kg	-	0	-	
		Filė ir krūtinėlė	1–5 cm	-	-	2/3	 
ŽUVIS	Filė gabalėliai		0,5–3 (cm)	-	-	-	 
	Šaldyta filė		0,5–3 (cm)	-	-	-	 
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Keptos bulvės	0,5–1,5 kg	-	0	-	
		Keptos daržovės	0,5–1,5 kg	-	0	-	
	Daržovių apkepas		vienas padėklas	-	-	-	
SŪRŪS KEPINIAI	Sūrus pyragas		0,8–1,2 kg	-	0	-	
	Duona	Bandelės	60–150 g [kiekvienas]	-	-	-	
		Didelis duonos kepalas	0,7–2 kg	-	-	-	
	Pica	Plona / apvali pica	apskrita	-	-	-	
		Stora pica	padėklas	-	-	-	
		Pica [šaldyta]	1 sluoksniu	-	-	-	
			2 sluoksniai	-	-	-	 
			3 sluoksniai	-	-	-	  
			4 sluoksniai	-	-	-	   
SALDŪS KEPINIAI		Biskv. pyragas		0,5–1,2 kg	-	-	-
	Sausainiai		0,2–0,6 kg	-	-	-	
	Pyragas		0,4–1,6 kg*	-	-	-	

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI				
	Grotelių Lentyna	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus pica padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens



KARŠTO ORO GRUZZDINTUVĖS LENTELĖ

	RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
ŠALDYTAS MAISTAS	Pranc.. bulvytės		650–850 g	Taip	200	25–30	4 2
	Užšaldyti vištienos kepsneliai		500 g	Taip	200	15–20	4 2
	Žuvies lazdelės		500 g	Taip	220	15–20	4 2
	Svogūnų žiedai		500 g	Taip	200	15–20	4 2
DARŽOVĖS	Šviežios cukinijos su džiovėsėliais		400 g	Taip	200	15–20	4 2
	Naminės bulvytės		300–800 g	Taip	200	20–40	4 2
	Daržovių mišinys		300–800 g	Taip	200	20–30	4 2
MĖSA IR ŽUVIS	Vištienos krūtinėlės		1–4 cm	Taip	200	20–40	4 2
	Vištienos sparneliai		200–1500 g	Taip	220	30–50	4 2
	Paniruotas kotletas		1–4 cm	Taip	220	20–50	4 2
	Žuvies filė		1–4 cm	Taip	220	15–25	4 2

Ruošdami šviežius ar namuose gamintus maisto produktus, maisto paviršių patepkite plonu aliejaus sluoksniu. Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

FUNKCIJOS	 Karšto oro gruz.		
PRIEDAI	 Karšto oro gruzdintuvės padėklas	 Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	 Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos





GAMINIMO NAUDOJANT GARUS LENTELĖ

RECEPTAS	GARŲ LYGIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Shortbread (Trapios tešlos kepiniai) / sausainiai	1 LYGIS	TAIP	150 - 160	35–55	
Mažas pyragas / Muffin (bandelės)	1 LYGIS	TAIP	160 - 170	30–40	
Mieliniai pyragai	1 LYGIS	TAIP	170–180	40–60	
Biskvitinis pyragai	1 LYGIS	TAIP	160 - 170	30–40	
Focaccia (Fokačija)	1 LYGIS	TAIP	210–230	20–40	
Sumuštinių kepaliukas	1 LYGIS	TAIP	180–190	30–50	
Duonelė	1 LYGIS	TAIP	220 - 240	25–45	
Baguette (Prancūziškas batonas)	1 LYGIS	TAIP	220–250	20–40	
Didelė duona (0,8–1 kg)	1 LYGIS	TAIP	210–230	30–50	
Keptos bulvės	2 LYGIS	TAIP	210–230	50–70	
Keptos morkos	2 LYGIS	TAIP	170–190	50–70	
Kepti brokoliai	2 LYGIS	TAIP	170–190	40–60	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	2 LYGIS	TAIP	190–210	25 - 40	
Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg	2 LYGIS	TAIP	200–210	60 - 90	
Veršiena / jautiena / kiauliena (gabaliukai)	2 LYGIS	TAIP	180–190	50–70	
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	2 LYGIS	TAIP	210–230	40 - 50	
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	2 LYGIS	TAIP	210	50–70	
Ėriuko koja	2 LYGIS	TAIP	190–210	55 - 75	
Kiaulienos kojos troškiny	2 LYGIS	TAIP	160–180	85 - 100	
Vištiena / perlinė višta / antiena 1–1,5 kg	2 LYGIS	TAIP	220 - 240	50–70	
Vištiena / guinea fowl (perlinė višta) / duck (antiena) (gabaliukai)	2 LYGIS	TAIP	210–230	50 - 60	
Žuvies filė	2 LYGIS	TAIP	210–230	15–25	

PRIEDAI		
	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30–50	
		Taip	160	30–50	
		Taip	160	30–50	
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160 – 200	30–85	
		Taip	160 – 200	30–90	
Sausainiai		Taip	150	20–40	
		Taip	140	30–50	
		Taip	140	30–50	
		Taip	135	40–60	
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20–40	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	40–60	
Bandelės su įdaru		Taip	180–200	30–40	
		Taip	180–190	35 - 45	
		Taip	180–190	35 - 45 *	
Morengai		Taip	90	110 - 150	
		Taip	90	130 - 150	
		Taip	90	140 - 160 *	
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190 - 250	15–50	
		Taip	190 - 230	20–50	
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	200 - 250	15 - 50	
		Taip	220 - 240	25 - 50 *	
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	
		Taip	250	10 - 20	
		Taip	220 - 240	15–30	
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180–190	45–55	
		Taip	180–190	45–60	
		Taip	180–190	45 - 70 *	

FUNKCIJOS						ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepinimas	Grill	Turbo Grill	Eko ciklas	Pica
PRIEDAI							
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda			Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190–200	20–30	
		Taip	180–190	20–40	
		Taip	180–190	20 - 40 *	
Lazanija / apkepai su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190–200	45–65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190–200	80 - 130	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50 - 60	
Skrebutis		-	3 (aukštas)	3 - 6	
Žuvies filė / kepsniai		-	2 (vid.)	20 - 30 **	
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2–3 (vidutinė – aukšta)	15 - 30 **	
Kepta vištiena 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55 - 70 ***	
Ėriuko koja / kojos		-	2 (vid.)	60 - 90 ***	
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35 - 55 ***	
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10–25	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100 *	
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 100 *	
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 *	
Įdaryti dideli mėsos gabalai	ECO	-	200	80 - 120 *	
Mėsos pjaušniai (triušiena, vištiena, ėriena)	ECO	-	200	50–100 *	

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus pusei gamavimo laiko maistą apverskite.

*** Praėjus dviem trečdaliams gamavimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

FUNKCIJOS						ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Grill	Turbo Grill	Eko ciklas	Pica
PRIEDAI							
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

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

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Prieš vykdami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių

šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius

priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

Galima naudoti įprastą orkaitės valiklį, kuris padės suminkštinti ir pašalinti likučius, taip palengvinant rankinį orkaitės vidaus ir priedų valymą.

ORKAITĖS IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Įjungę „Smart Clean“ funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius. (Tik tam tikruose modeliuose).
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine. Neplaukite maisto ir mėsos termometro (jei yra) indaplovėje. Skrudinimo karštu oru padėklą (jei yra) galima plauti indaplovėje.

VANDENS STALČIUKO PRIEŽIŪRA

Įspėjimas: vandens stalčiaus negalima plauti indaplovėje: sugadinimo pavojus!

Kiekvieno gaminimo garais ciklo pabaigoje siūloma elgtis taip:

1. paspauskite stalčiaus priekinio dangtelio viršų su išpjova, kad ištrauktumėte rankeną;
2. suimkite rankeną ir ištraukite vandens stalčių;
3. nuimkite vandens stalčiaus dangtį;
4. ištuštinkite vandens stalčių ir išvalykite jį;
5. nusauskite įvairius komponentus minkšta šluoste;
6. jeigu reikia, leiskite stalčiui išdžiūti ore jo neuždengę dangčiu;
7. bėl uždenkite vandens stalčiaus dangtį;
8. bėl įkiškite išplautą ir išdžiovintą vandens stalčių į jo korpusą, įstumdami jį iki galo;
9. paspauskite stalčiaus priekinio dangtelio apačią, kad iš naujo nustatytumėte rankeną.

Pastaba: stenkitės nepalikti vandens sistemoje ilgiau nei 2 dienas.

Į vandens stalčių pilkite tik kambario temperatūros vandenį: karštas vanduo gali paveikti garų sistemos veikimą. Naudokite tik geriamąjį vandenį.

Garų funkcija skirta optimizuoti vandens suvartojimą. Todėl nedidelis vandens suvartojimas stalčiuje eksploatacijos metu yra normalus reiškinys.

Galimas baltų miltelių susidarymas ertmės dugne yra susijęs su natūraliai vandenyje esančiomis nuosėdomis.

NEŠALINKITE KALKIŲ

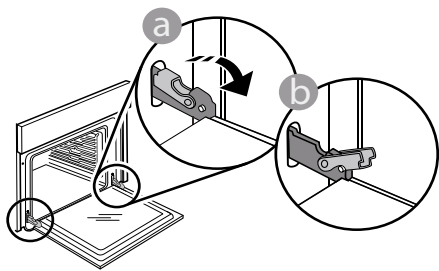
Nereikia šalinti kalkių.

Garų stalčiuje naudokite tik geriamąjį vandenį.

Bet kokios kitos medžiagos, įskaitant natūralius produktus, tokius kaip actas ar citrinos rūgštis, gali pakenkti sistemai.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

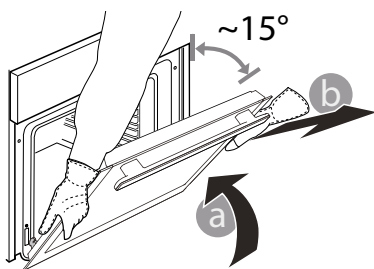
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikmuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

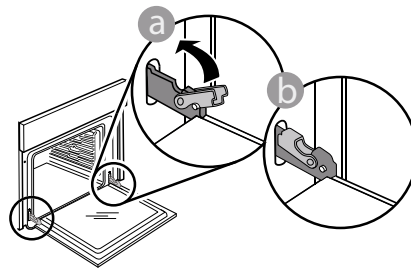
Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.



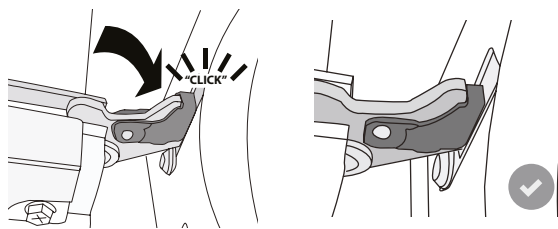
3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir

užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatore į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

LEMPUTĖS KEITIMAS

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.

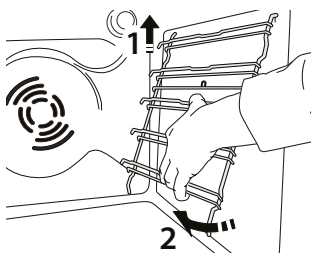
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.

3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

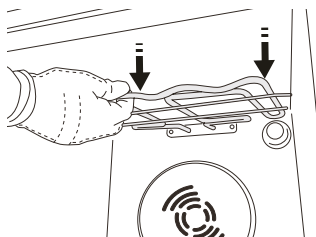
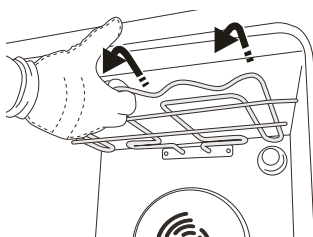
Atkreipkite dėmesį: 40 W/230 ~ V tipo G9, T300°C halogeninės lemputės.

NULEISKITE VIRŠUTINĮ KAITINIMO ELEMENTĄ (TIK TAM TIKRUOSE MODELIOSE)

1. Išimkite šoninius lentynų laikiklius.



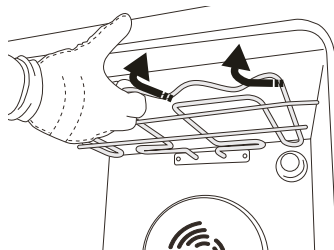
2. Truputį ištraukite kaitinamąjį elementą ir jį nuleiskite.



Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose. (EB reglamentas 244/2009) Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

3. Norėdami kaitinamąjį elementą grąžinti į pradinę padėtį, jį kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtų ant šoninių atramų.

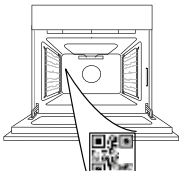


TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį po raidės "F".
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS.	Pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).
Lemputė išsijungs.	„EKO“ ekonominis režimas „On“.	Meniu NUSTATYMAI pasirinkite EKO ir pasirinkite „Išjungta“.
Durės neužsidaro tinkamai.	Apsauginiai fiksatoriai yra netinkamoje padėtyje.	Pasirūpinkite, kad apsauginiai fiksatoriai būtų tinkamoje padėtyje, todėl išimdami ir įstatydami dureles vadovaukitės sk. „Valymas ir priežiūra“ pateiktais nurodymais.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“.
Kepimo ciklas su zondų baigėsi be aiškios priežasties arba ekrane išspausdinta klaida F3E3	Maisto zondas nėra tinkamai prijungtas	Maisto zondas nėra tinkamai prijungtas

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę mūsų svetainėje adresu **docs.whirlpool.eu/docs**
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



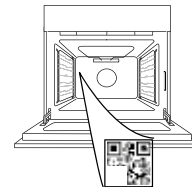
®/TM/© 2026 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.



**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL
IZSTRĀDĀJUMU!**

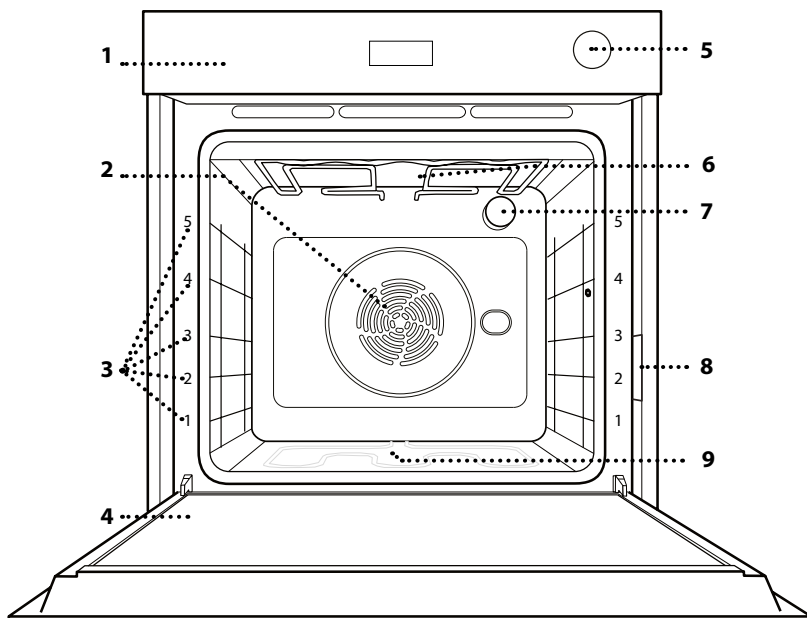
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.register10.eu

**LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES
QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS**



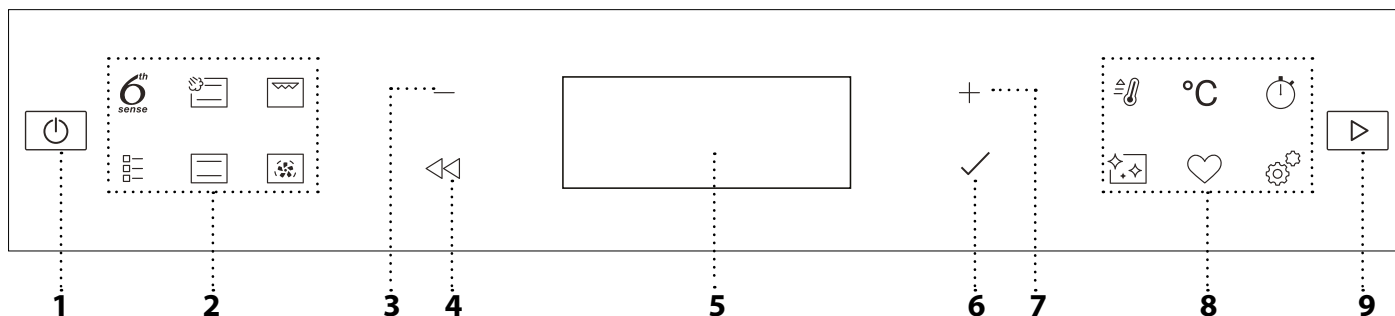
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators un lokveida sildelements (nav redzams)
3. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
4. Durvis
5. Ūdens atvilktnē
6. Augšējais sildelements/grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Datu plāksnīte (nenotemta)
9. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. IESL./IZSL.

Lai ieslēgtu vai izslēgtu mikroviļņu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

2. TIEŠĀ PIEKĻUVE FUNKCIJĀM

Lai ātri piekļūtu funkcijai un izvēlei.

3. NAVIGĀCIJAS POGA MĪNUSS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību samazināšanai.

4. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna. Ļauj mainīt iestatījumus gatavojot.

5. DISPLEJS

6. APSTIPRINĀT

Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

7. NAVIGĀCIJAS POGA PLUS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību palielināšanai.

8. TIEŠĀ PIEKĻUVE OPCIJĀM/FUNKCIJĀM

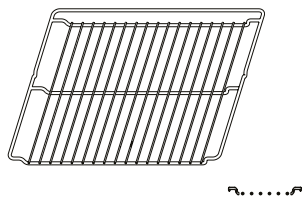
Lai ātri piekļūtu funkcijām, darbības laikam, iestatījumiem un izlasei.

9. SĀKT

Lai palaistu funkciju, izmantojot īpašus vai pamata iestatījumus.

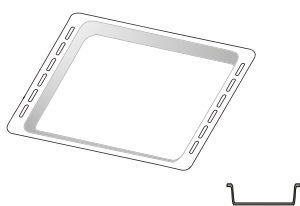
PIEDERUMI

STIEPLU PLAUKTS



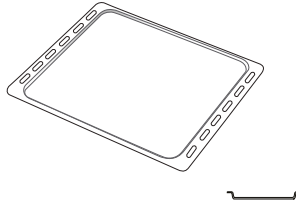
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠKIDRUMU SĀVĀKŠANAS PAPLĀTE



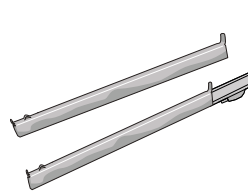
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA *



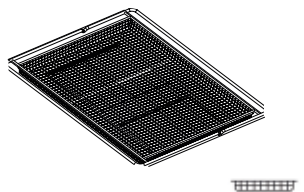
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

CEPŠANAS AR GAISU PAPLĀTE*



Izmantojiet pārtikas produktu gatavošanai ar cepšanas ar gaisu funkciju, novietojot cepšanas paplāti zemākā līmenī, lai tajā tiktu savāktas iespējamās drupačas un nopilējušais šķidrums. To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; lai uzzinātu par pasūtījumiem un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

STIEPLU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

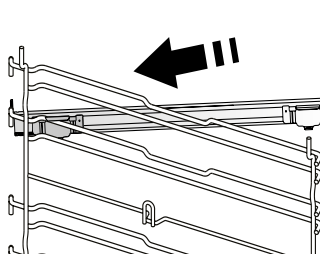
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.

PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

• Lai izņemtu plauktu stiprinājumu, paceliet plauktus un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

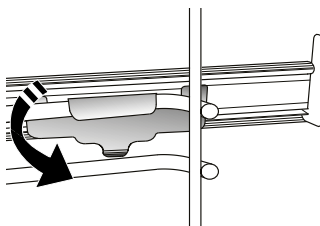
• Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA



Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slidošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.



Lai fiksētu vadotni, stingri piespiediet stiprinājuma apakšdaļu pret plauktu vadotni. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNKCIJAS



6TH SENSE

Šīs funkcijas nodrošina pilnīgi automātisku dažādu produktu gatavošanu (piemēram, lazanju, gaļu, zivis, dārzeņus, pīrākus un konditorejas izstrādājumus, sāļās kūkas, maizi, picu). Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem attiecīgajā ēdiena gatavošanas tabulā.



TVAIKS

Šī funkcija ļauj pagatavot ēdienus patikami kraukšķīgus un apceptus no ārpuses, bet tajā pašā laikā maigus un sulīgus iekšpusē. Lai rezultāts būtu labāks, iesakām maizei un desertiem izvēlēties 1. tvaika līmeni, bet zivīm un gaļai — 2. tvaika līmeni. Lai iegūtu papildinformāciju par manuālajiem gatavošanas cikliem ar tvaiku, skatiet gatavošanas tabulu "Tvaiks".



GRILĒŠANA

Lai grilētu steikus, kebabus un desinās, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauздētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet noteikto plaukti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.



TRADICIONĀLĀS FUNKCIJAS

KONVEKCIJA

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

TURBO GRILL (TURBO GRILS)

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

SALDĒTS ĒDIENS

Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsnī nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

ĪPAŠAS FUNKCIJAS

» PIZZA (PICA)

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu picas veidu pagatavošanai.

» GRILĒŠANA KARSTĀ GAISĀ

Izmantojot šo funkciju, var pagatavot frī kartupeļus, vistas nagetus un citus produktus, lietojot mazāk eļļas un padarot tos patikami kraukšķīgus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Labākus gatavošanas rezultātus var sasniegt, tikai lietojot gatavošanas ar gaisu paplāti (tiek nodrošināta dažiem modeļiem). Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un

izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Lai novērstu nevienmērīgu cepšanu, nelietojiet vairāk par vienu paplāti.

» RAUDZĒŠANA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumus un sāļo pīrāgu miklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsts.

» UZTURĒT SILTU

Lai tikko pagatavotu ēdiena uzturētu karstu un kraukšķīgu.

» ATKAUSĒŠANA

Lai pātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdiena uz vidējā plaukta. Neizpakojiet ēdiena, lai nepieļautu tā izžūšanu no ārpuses.

» EKO CIKLS *

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo Eko ciklu, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiena ir pilnīgi gatavs.



KONVEKSIONĀLĀ

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.



FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA)

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdiena pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdiena aromātiem.



ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.



TIMERIS

Laika skaitīšanai, neaktivizējot nevienu funkciju.



TĪRĪŠANA

• SMART CLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdiena paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksts.

• ATKAĻĶOŠANA

Lai atbrīvotu boileri no kaļķakmens nogulsniem. Mēs iesakām regulāri izpildīt šo funkciju. Ja tas netiek darīts, ekrānā parādīsies paziņojums, kas atgādinās iztīrīt krāsni.



IZLASE

Lai piekļūtu 10 izlases funkcijām.



SETTINGS (IESTATĪJUMI)

Mikroviļņu krāsns iestatījumu pielāgošanai. Ja ir aktivizēts režīms "ECO", lai taupītu enerģiju, samazināsies displeja spilgtums un apgaismojums izslēgsies pēc 1 minūtes. Tiklīdz tiek nospiesta kāda poga, tas tiks atkal automātiski aktivizēts. Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Lai izslēgtu šo režīmu, izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts). Atlasot "IESTATĪJUMI", ierīce izslēdzas un pārslēdzas atpakaļ stāvoklī, kādā tā bija pirmajā ieslēgšanas reizē. Visi iestatījumi tiks izdzēsti.

* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. VALODAS ATLASE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks: Displejā tiks parādīts "English" (Angļu).



Nospiediet **+** vai **-**, lai ritinātu pieejamo valodu sarakstu un atlasītu vajadzīgo. Nospiediet **✓**, lai apstiprinātu izvēli.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc tam valodu var mainīt, izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasot "VALODA", kas pieejama, nospiežot

2. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

Cepeškrāsns ir iestatīts tā, lai patērētu elektroenerģiju, kas atbilst mājas tīklam ar vairāk nekā 3 kW jaudu (16): Ja jūsu mājsaimniecībā izmanto mazāku elektrotīkla jaudu, šī vērtība būs jāsamazina (13).



Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "JAUDA" un atlasiet iestatījumu "Maza".

3. IESTATĪET LAIKU

Pēc tam, kad būs izvēlēta valoda, būs nepieciešams iestatīt laiku: Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmē stundas.



Nospiediet **+** vai **-**, lai iestatītu pareizo stundu, un nospiediet **✓**: Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Nospiediet **+** vai **-**, lai iestatītu minūtes, un nospiediet **✓**, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc ilgstošāka energoapgādes pārtraukuma laiks būs jāiestata atkārtoti. Nospiežot , izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasiet "PULKSTENIS".

4. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Krāsni ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, "Forc.Cirkul." vai "Cepšana ar konvekciju").

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai ieslēgtu krāsni, nospiediet : displejā būs redzama pēdējā izmantotā galvenā funkcija vai galvenā izvēlne.

Funkcijas var atlasīt, nospiežot kādas galvenās funkcijas ikonu vai ritinot izvēlni: Lai izvēlnē atlasītu vienumu (displejā tiks rādīts pirmais pieejamais vienums), nospiediet $+$ vai $-$, lai atlasītu vajadzīgo, pēc tam nospiediet $\checkmark$, lai apstiprinātu.

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsīt secīgi mainīt. Nospiežot $\triangleleft$, varēsīt vēlreiz mainīt iepriekšējo iestatījumu

TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS / TVAIKA LĪMENIS

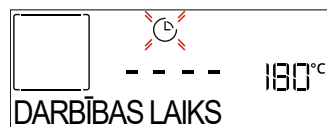


Kad displejā mirgo vērtība, nospiediet $+$ vai $-$, lai to mainītu, pēc tam nospiediet $\checkmark$, lai apstiprinātu un turpinātu ar iestatījumiem, kas seko (ja iespējams). Tādā pašā veidā ir iespējams iestatīt grilēšanas līmeni; 1 (zems), 2 (vidējs) vai 3 (augsts).

Tvaika funkcijā varat izvēlēties tvaika daudzumu, kas tiks ģenerēts: Tvaika līmenis 1 (zems) vai 2 (augsts).

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad funkcija ieslēgta, varat mainīt temperatūru/grilēšanas līmeni, izmantojot $+$ vai $-$, pēc $^{\circ}\text{C}$ pogas nospiešanas.

DARBĪBAS LAIKS



Ja displejā mirgo ikona , nospiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku, un pēc tam nospiediet $\checkmark$, lai apstiprinātu. Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata (bez taimera): Nospiediet $\checkmark$ vai $\triangleright$, lai apstiprinātu un sāktu funkciju. Atlasot šo režīmu, nevarat ieprogrammēt aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot $\odot$: nospiediet $+$ vai $-$, lai to mainītu, un pēc tam nospiediet $\checkmark$, lai apstiprinātu.

BEIGU LAIKS (SĀKUMA AIZKAVE)

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku. Displejā redzams pašreiz iestatītais beigu laiks un mirgo  ikona.



Nospiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, pēc tam nospiediet $\checkmark$, lai apstiprinātu, un aktivizējiet funkciju. Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Lūdzu, ņemiet vērā: Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns iepriekšējās uzsildīšanas fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā. Gaidīšanas laikā varat nospiegt $+$ vai $-$, lai mainītu ieprogrammēto beigu laiku, vai nospiediet $\triangleleft$, lai mainītu citus iestatījumus. Nospiežot $\odot$, lai vizualizētu informāciju, iespējams pārslēgties starp beigu laiku un ilgumu.

3. 6TH SENSE

Šīs funkcijas automātiski atlasa piemērotāko gatavošanas režīmu, temperatūru un gatavošanas vai cepšanas ilgumu visiem pieejamiem ēdieniem.

Kad nepieciešams, vienkārši norādiet pārtikas produktu īpašības, lai iegūtu optimālu rezultātu.

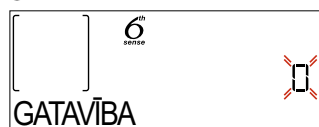
SVARS/AUGSTUMS (APALŠ TRAUKS, KĀRTAS)



Lai pareizi iestatītu funkciju, rīkojieties saskaņā ar norādījumiem displejā. Kad norādīts, nospiediet $+$ vai $-$, lai iestatītu vajadzīgo vērtību, pēc tam nospiediet $\checkmark$, lai apstiprinātu.

GATAVĪBA / APBRŪNINĀŠANA

Dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt gatavības līmeni.



Kad tiek parādīta uzvedne, nospiediet $+$ vai $-$, lai atlasītu vajadzīgo līmeni — no nedaudz apcepts (-1) līdz labi izcepts (+1). Nospiediet $\checkmark$ vai $\triangleright$, lai apstiprinātu un sāktu funkciju.

Tādā pašā veidā, ja paredzēts, dažās 6TH SENSE funkcijās ir iespējams regulēt apbrūnināšanas līmeni no nedaudz apbrūnināts (-1) līdz labi apbrūnināts (+1).

4. GATAVOŠANA AR TVAIKU

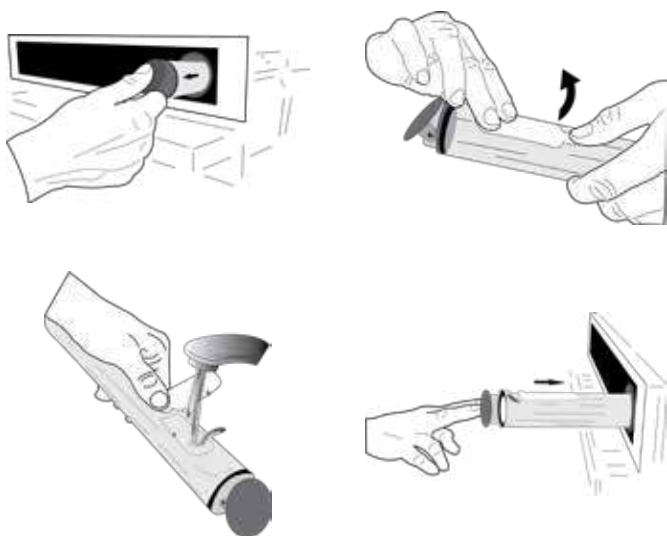
Izvēloties "Steam" (Tvaiks) manuālo funkciju sadaļā, var pagatavot jebkuru ēdienu, izmantojot tvaiku. Tvaiks produktos izplatās ātrāk un vienmērīgāk salīdzinājumā tikai ar karstu gaisu, ko parasti izmanto standarta funkcijās: tādējādi tiek samazināts gatavošanas laiks, saglabājot vērtīgās uzturvielas un nodrošinot izcilu, patiesi garšīgu rezultātu visām kulinārijas receptēm. Gatavojot ar tvaiku, cepeškrāsns durvīm vienmēr ir jābūt aizvērtām.

Pirms gatavošanas iepildiet atvilktnē ūdeni. Ūdens daudzums ir atkarīgs no vadības panelī izvēlēta tvaika

līmeņa:

- 1. tvaika līmenis (zems, piemērots maizei un desertiem): neatkarīgi no gatavošanas laika ir nepieciešams tikai neliels ūdens daudzums. Piepildiet atvilktni līdz atzīmei "1".
- 2. tvaika līmenis (augsts, piemērots dārzeņiem, zivīm un gaļai): piepildiet atvilktni līdz atzīmei "1" vai "2", lai tvaiks tiktu ģenerēts attiecīgi līdz 100 vai 200 minūtēm.

Aizveriet atvilktni, uzmanīgi bīdot to paneļa virzienā, līdz atvilktnē ir pilnībā aizvērts. Pēc atvilktnes ievietošanas nospiediet SĀKT, lai turpinātu gatavošanas ciklu. Atvilktnē jābūt vienmēr aizvērtai, izņemot ūdens iepildes laikā.



Ja gatavošanas cikli ir garāki, pēc pirmās uzpildīšanas, kad ūdens tvertne ir iztukšota, iespējams, to vajadzēs uzpildīt vēlreiz, lai pabeigtu ciklu.

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

Jebkurā mirklī, ja noklusējuma vērtības atbilst jūsu vēlmēm, vai, tiklīdz piemērojat jūsu vēlamās iestatījumus, nospiediet , lai aktivizētu funkciju.

Aizkaves posmā, nospiežot , krāsns displejā būs redzams jautājums, vai vēlaties izlaist šo posmu un nekavējoties palaist funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad funkcija ir atlasīta, displejā tiks norādīts katrai funkcijai piemērotākais līmenis. Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot .

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Varat izvēlēties citu funkciju vai gaidīt pilnīgu atdzesēšanu.

6. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ir cepeškrāsns priekšsildīšanas fāze: Kad funkcija atlasīta, displejā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Kad šī fāze pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka cepeškrāsns ir iesilusi

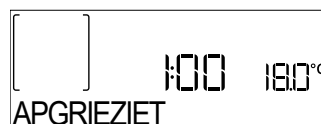
līdz iestatītajai temperatūrai un jāievieto pārtikas produkti (norāde "PIEVĒNOJIET"). Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot, nospiežot  vai .

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšanas ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze. Jebkurā laikā varat nomainīt vēlamo maksimālo temperatūru, izmantojot  vai .

7. APGRIEZIET VAI PĀRBAUDIET ĒDIENU

Dažās 6th Sense funkcijās gatavošanas laikā būs nepieciešams apgriezt ēdienu.



Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Atveriet durvis, veiciet displejā norādīto darbību, aizveriet durvis un nospiediet , lai turpinātu gatavošanu.

Tādā pašā veidā, kad palikuši 10 % laika pirms gatavošanas beigām, tiks parādīta uzvedne pārbaudīt ēdienu.

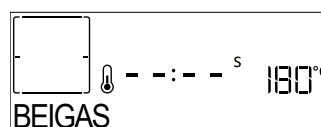


Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Pārbaudiet ēdienu, aizveriet durvis un nospiediet  vai , lai turpinātu gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai izlaistu šīs darbības, nospiediet . Citādi, ja zināmā laika periodā netiks veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns turpinās gatavošanu.

8. GATAVOŠANAS BEIGAS

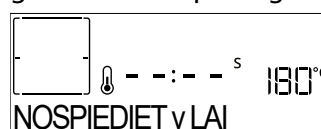
Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums.



Nospiediet , lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (bez taimera) vai nospiediet , lai pagarinātu gatavošanas laiku, iestatot jaunu ilgumu. Abos gadījumos gatavošanas parametri tiks saglabāti.

APBRŪNINĀŠANA

Dažās no krāsns funkcijām ļauj apbrūnināt ēdiena virsmu, ieslēdzot grilēšanas funkciju pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.

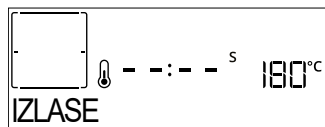


Kad displejā redzams attiecīgais ziņojums, ja nepieciešams, nospiediet , lai aktivizētu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu. Varat jebkurā

brīdī apturēt funkciju, nospiežot , lai izslēgtu cepeškrāsni.

9. IZLASE

Kad gatavošana ir pabeigta, ekrānā parādīsies norāde saglabāt funkciju izlases sarakstā atbilstoši kādam no cipariem (no 1 līdz 10).

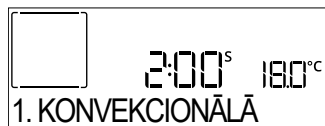


Ja vēlaties izlasē saglabāt kādu funkciju un faktiskos iestatījumus atkārtotai lietošanai, pēc gatavošanas nospiediet , bet, lai ignorētu pieprasījumu, nospiediet .

Kad ir nospiests , nospiediet  vai , lai atlasītu funkcijas numuru, pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja atmiņa ir pilna vai izvēlētais numurs jau ir aizņemts, mikroviļņu krāsns aicinās apstiprināt iepriekšējās funkcijas pārrakstīšanu.

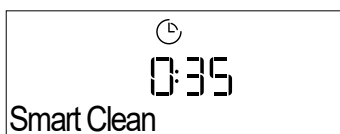
Lai atsauktu agrāk saglabātās funkcijas, nospiediet : Displejā būs redzams jūsu izlases funkciju saraksts.



Nospiediet  vai , lai atlasītu funkciju, apstipriniet, nospiežot , pēc tam nospiediet , lai aktivizētu.

10. SMART CLEAN

Lai displejā tiktu parādīta funkcija "Smart Clean" (Viedā tīrīšana), nospiediet .



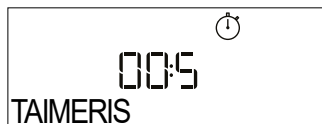
Lai aktivizētu funkciju, nospiediet : displejā tiks parādīta norāde veikt visas nepieciešamās darbības, lai panāktu labāko tīrīšanas rezultātu. Izpildiet norādījumus un pēc tam nospiediet , kad darbība pabeigta. Kad visas darbības pabeigtas, ja nepieciešams, nospiediet , lai ieslēgtu tīrīšanas ciklu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai nepieļautu ūdens tvaiku zudumu, kas var ietekmēt beigu tīrīšanas ciklu, cikla laikā neatveriet cepeškrāsni durvis.

Tiklīdz cikls būs pabeigts, ekrānā sāks mirgot attiecīgs ziņojums. Ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist un pēc tam noslaukiet iekšējās virsmas ar drānu vai sūkli.

11. TAIMERIS

Lai aktivizētu šo funkciju, nospiediet ikonu . Nospiediet  vai , lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet , lai aktivizētu taimeru.



Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Taimeris neieslēdz nevienu no gatavošanas cikliem.

Minūšu atgādinātāju var aktivizēt arī tad, kad darbojas funkcija.

Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.

Šajā posmā nav iespējams redzēt taimeru (tiks parādīta tikai  ikona), kas turpinās veikt laika atskaiti fonā. Lai redīgētu minūšu atgādinātāju, jūs varat nospiegt ikonu  un iestatīt laiku, izmantojot ikonu  vai .

Lai atceltu minūšu atgādinātāju, nospiediet ikonu , pēc tam atlasiet , līdz parādītais laiks ir "--:--". Nospiediet , lai apstiprinātu.

12. BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, nospiediet  un turiet vismaz piecas sekundes. Lai atbloķētu taustiņus, veiciet to pašu darbību.



Lūdzu, ņemiet vērā: Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā. Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot .

PIEZĪMES

- Nepārklājiet cepeškrāsni iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsni pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.

ENERGOEFEKTIVITĀTES PIEZĪMES

- Izmantojiet atlikušā siltuma priekšrocības: 5–10 minūtes pirms gatavošanas beigām izslēdziet cepeškrāsni, lai izmantotu atlikušo siltumu.
- Turiet durvis aizvērtas: ja iespējams, gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsni durvis, jo tādējādi izplūst siltums.
- Gatavojiet lielākas porcijas: cepeškrāsni izmantojiet galvenokārt lielākiem ēdieniem (piemēram, gaļai virs 1 kg) vai lielākām porcijām, lai maksimāli izmantotu patērēto enerģiju.
- Regulāri tīriet durvju blīvējumu: tīrs blīvējums novērš siltuma zudumus un nodrošina efektīvu gatavošanu.
- Uzkarsējiet tikai pēc vajadzības: iesildiet cepeškrāsni tikai tad, ja to iesaka recepte vai gatavošanas tabula.
- Izvēlieties tumšus cepšanas paplātes: tumšās

paplātes labāk absorbē siltumu, tādējādi uzlabojot gatavošanas efektivitāti.

- Plānojiet ēdiena gatavošanu: gatavojiet vairākus ēdienus pēc kārtas, lai izmantotu atlikušo siltumu un izvairītos no papildu uzsildīšanas.
- Izvēlieties enerģijas taupīšanas programmu: izmantot īpašo ECO programmu, lai samazinātu enerģijas patēriņu. Papildu ievades skatiet gatavošanas tabulā.
- Izņemiet neizmantotos piederumus: izņemiet paplātes vai restes, kas nav nepieciešamas, lai uzlabotu siltuma cirkulācijas efektivitāti un samazinātu produkta siltuma kapacitāti.

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Izmantojot funkciju „Forc.Cirkul.”, vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavošanai gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rīkojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tieši zem stiepļu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Aplājiet, ja nepieciešams.

DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtējiet veidnes uz plauktiem pamišus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

Ja cepšanas laikā tā “uzbriest”, nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu mīklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Desertiem ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Konvekcija”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

RISING (RAUDZĒŠANA)

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20–25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

6th sense GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
LAZANJA	Lazanja		0,5–3 kg	-	0	-	
GAĻA	Liellopu gaļa	Cepetis	0,6–2 kg	0	0	-	
		Burgers	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	
	Cūkgaļa	Cepetis	0,6–2,5 kg	-	0	-	
	Poultry (Putnu gaļa)	Cepta vistas gaļa	0,6–3 kg	-	0	-	
		Fileja /krūtiņa	1–5 cm	-	-	2/3	
ZIVS	Filejas		0,5–3 cm	-	-	-	
	Fileja-sasaldēta		0,5–3 cm	-	-	-	
DĀRZEŅI	Cepti dārzeņi	Cepti kartupeļi	0,5–1,5 kg	-	0	-	
		Cepti dārzeņi	0,5–1,5 kg	-	0	-	
	Dārzeņu gratēns		viena panna	-	-	-	
SĀĻI KONDIĶOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Sāļā kūka		0,8–1,2 kg	-	0	-	
	Maize	Bulciņas	60 - 150 g [katrs]	-	-	-	
		Liela maize	0,7 - 2 kg	-	-	-	
	Pica	Plāna/apaļa pica	Apaļa	-	-	-	
		Bieža pica	Paplāte	-	-	-	
		Pica [saldēta]	1 slānis	-	-	-	
			2 slāņi	-	-	-	
			3 slāņi	-	-	-	
			4 slāņi	-	-	-	
SALDI KONDIĶOREJAS IZSTRĀDĀJUMI		Biskvītkūka		0,5–1,2 kg	-	-	-
	Cepumi		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Pīrāgi		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI				
	Stieplu plaukts	Cepekškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/ cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens



CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE		FUNKCIJA	IETEICAMĀIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI	
SALDĒTA PĀRTIKA	Saldēti frī kartupeļi		650-850 g	Jā	200	25 - 30		
	Saldēti vistas nageti		500 g	Jā	200	15-20		
	Zivju pirkstiņi		500 g	Jā	220	15-20		
	Sīpolu gredzeni		500 g	Jā	200	15-20		
DĀRZENĪ	Svaigi panēti cukini		400 g	Jā	200	15-20		
	Mājās gatavoti frī kartupeļi		300–800 g	Jā	200	20–40		
	Dārzeņu maisījums		300–800 g	Jā	200	20 - 30		
GAĻA UN ZIVIS	Chicken breasts		1-4 cm	Jā	200	20–40		
	Vistas spārniņi		200-1500 g	Jā	220	30 - 50		
	Panēta kotlete		1-4 cm	Jā	220	20 - 50		
	Zivs fileja		1-4 cm	Jā	220	15–25		

Lai pagatavotu svaigus vai mājās gatavotus ēdienus, uzklājiet plānu eļļas kārtiņu pāri ēdiena virsmai.
Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājuši puse no ieteicamā gatavošanas laika.

FUNKCIJAS	 Grilēšana karstā gaisā		
PIEDERUMI	 Gatavošanas ar gaisu paplāte	 Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	 Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplu plaukta



TVAIKA REŽĪMA GATAVOŠANAS TABULA

KULINĀRIJAS RECEPTĒ	TVAIKA LĪMENIS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Smilšu cepumi/ Cepumi	1. LĪMENIS	JĀ	150 - 160	35 - 55	
Neliela kūka/smalkmaizīte	1. LĪMENIS	JĀ	160 - 170	30-40	
Kūkas no raudzētas mīklas	1. LĪMENIS	JĀ	170 - 180	40-60	
Biskvīta kūkas	1. LĪMENIS	JĀ	160 - 170	30-40	
fokača	1. LĪMENIS	JĀ	210 - 230	20-40	
Sviestmaizes šķēle	1. LĪMENIS	JĀ	180-190	30 - 50	
Maizītes	1. LĪMENIS	JĀ	220 - 240	25 - 45	
Bagete	1. LĪMENIS	JĀ	220-250	20-40	
Liela maize 0,8 - 1 kg	1. LĪMENIS	JĀ	210 - 230	30 - 50	
Cepti kartupeļi	2. LĪMENIS	JĀ	210 - 230	50-70	
Cepti burkāni	2. LĪMENIS	JĀ	170-190	50-70	
Cepti brokoļi	2. LĪMENIS	JĀ	170-190	40-60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukīni, baklažāni)	2. LĪMENIS	JĀ	190-210	25 - 40	
Teļa/liellopa/cūkas gaļa, 1 kg	2. LĪMENIS	JĀ	200-210	60-90	
Teļa/liellopa/cūkas gaļa (gabalos)	2. LĪMENIS	JĀ	180-190	50-70	
Viegli cepta liellopu gaļa 1 kg	2. LĪMENIS	JĀ	210 - 230	40 - 50	
Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg	2. LĪMENIS	JĀ	210	50-70	
Jēra stilbs	2. LĪMENIS	JĀ	190-210	55-75	
Sautēta cūkgaļa	2. LĪMENIS	JĀ	160-180	85 - 100	
Vista/pērļu vistiņa/pīle, 1-1,5 kg	2. LĪMENIS	JĀ	220 - 240	50-70	
Vista/pērļu vistiņa/pīle (gabali)	2. LĪMENIS	JĀ	210 - 230	50 - 60	
Zivs fileja	2. LĪMENIS	JĀ	210 - 230	15-25	

PIEDERUMI		
	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stiepļu plaukta

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 – 200	30 - 85	
		Jā	160 – 200	30–90	
Cepumi		Jā	150	20–40	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	135	40–60	
Mazas kūkas / mafini		Jā	170	20–40	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	40–60	
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30–40	
		Jā	180-190	35 - 45	
		Jā	180-190	35 - 45 *	
Bezē		Jā	90	110 - 150	
		Jā	90	130 - 150	
		Jā	90	140 - 160 *	
Pica/maize/fokača		Jā	190–250	15–50	
		Jā	190 - 230	20 - 50	
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	200 - 250	15 -50	
		Jā	220 - 240	25 - 50 *	
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	
		Jā	250	10 - 20	
		Jā	220 - 240	15 - 30	
Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180-190	45 - 55	
		Jā	180-190	45–60	
		Jā	180-190	45 - 70 *	

FUNKCIJAS						ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbo grill	EKO CIKLS	Pica
PIEDERUMI							
	Stiepļu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	



RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Vols-au-vent/kārtainās mīklas cepumi		Jā	190–200	20 - 30	
		Jā	180-190	20–40	
		Jā	180-190	20 - 40 *	
Lazanja/augļu pīrāgi/cepti makaroni/kaneloni		Jā	190–200	45–65	
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg		Jā	190–200	80–110	
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200–230	50–100	
Titara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190–200	80 - 130	
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40–60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Graudzēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	
Desas/kebabi/riņņas/hamburgers		-	2–3 (Vidējs – Augsts)	15 - 30 **	
Cepta vista 1–1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70 ***	
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	
Dārzeņu sacepums		-	3 (augsts)	10–25	
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	
Gaļas cepetis ar pildījumu	ECO	-	200	80 - 120 *	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

*** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

FUNKCIJAS						ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbo grill	EKO CIKLS	Pica
PIEDERUMI							
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem.

Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas

līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Uzvelciet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

Var izmantot parastu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli, lai mīkstinātu un noņemtu atlikumus, tādējādi atvieglojot iekšpuses un piederumu manuālu tīrīšanu.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

- Ieslēdziet funkciju "Smart Clean" (Viedā tīrīšana), lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas. (Tikai dažiem modeļiem).

- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

Netīriet ēdienu termometru un gaļas termometru (ja tāds ir) trauku mazgājamajā mašīnā.

Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

ŪDENS ATVILKTNES APKOPE

Uzmanību: Ūdens atvilktni nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā: pastāv sabojāšanas risks!

Katra gatavošanas cikla beigās ar tvaiku ieteicams rīkoties šādi:

1. Piespiediet atvilktnes priekšējā vāciņa augšpusi, kas ir padziļinājumā, lai izvilktu rokturi.
2. Satveriet rokturi un izvelciet ūdens atvilktni.
3. Noņemiet ūdens atvilktnes vāciņu.
4. Iztukšojiet ūdens atvilktni un iztīriet to.
5. Nosusiniet visus komponentus, izmantojot mīkstu audumu.
6. Ja nepieciešams, ļaujiet atvilktni izžūt tāpat, neaizverot vāku.
7. Novietojiet atpakaļ ūdens atvilktnes vāku.
8. Ievietojiet izmazgāto un nožuvušo izņemamo ūdens atvilktni tās korpusā, iestumjot līdz galam.
9. Nospiediet atvilktnes priekšējā vāciņa apakšdaļu, lai novietotu atpakaļ rokturi.

Piezīme: neatstājiet ūdeni sistēmā ilgāk par 2 dienām.

Uzpildot ūdens atvilktni, izmantojiet tikai istabas temperatūras ūdeni: karsts ūdens var ietekmēt tvaika sistēmas darbību. Izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.

Tvaika funkcija ir paredzēta, lai optimizētu ūdens patēriņu. Tāpēc neliels ūdens patēriņš no atvilktnes darbības laikā ir normāla parādība.

Balta pulvera veidošanās trauka dibenā ir saistīta ar ūdeni dabiski esošajām izšķīdušajām cietām vielām.

NEATKAĻĶOJIET

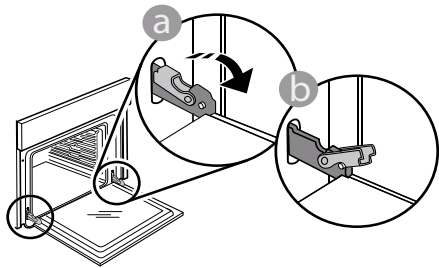
Atkaļķošana nav nepieciešama.

Tvaika atvilktnē izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.

Jebkādu citu vielu, tostarp dabīgu produktu, tādu kā etiķis vai citronskābe, pievienošana var sabojāt sistēmu.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

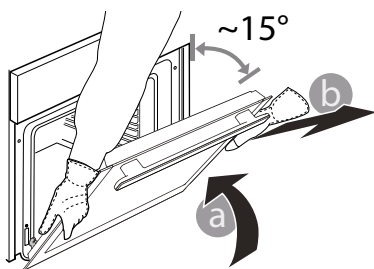
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vārt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.



3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsnī, novietojot eņģu āķus pretī to vietām un nostiprinot

SPULDZES NOMAIŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsnī no elektrotīkla.

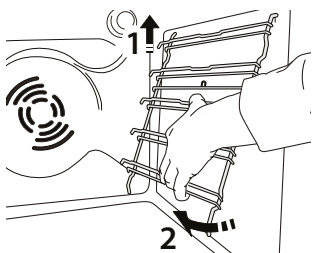
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.

3. Pievienojiet cepeškrāsnī elektrotīklam.

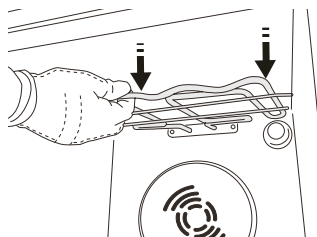
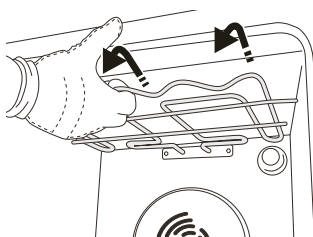
Lūdzu, ņemiet vērā: 40 W/230 ~ V tipa G9, T300°C halogēnlampas.

NOLAI DIET AUGŠĒJO SILDELEMENTU (TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

1. Izņemiet malējos plauktu stiprinājumus.



2. Nedaudz izvelciet uz āru sildelementu un nolaidiet to.

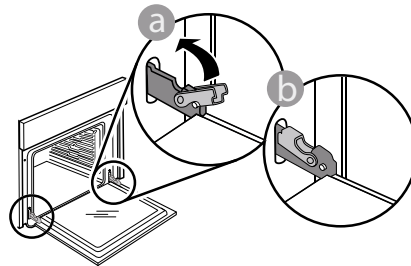


augšējo daļu paredzētajā vietā.

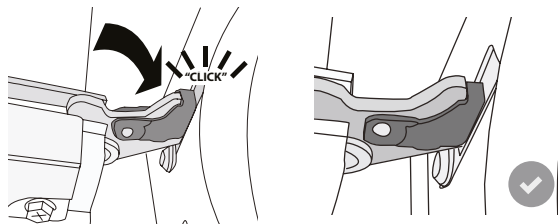
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā:

Pārļieciniet, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



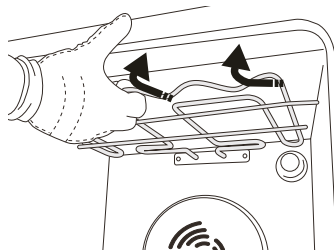
5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārļieciniet, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

Cepeškrāsnī izmantotā spuldze ir īpaši izstrādāta mājsaimniecības ierīcēm un nav piemērota vispārējam mājas apgaismojumam. (EK Regula 244/2009) Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā.

Izmantojot halogēnspuldzes, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt.

Neizmantojiet cepeškrāsnī, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

3. Lai sildelementu uzliktu atpakaļ, celiet to augšup, velkot nedaudz pret sevi, un pārļieciniet, vai tas balstās uz sānu atbalstiem.

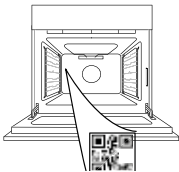


PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F".
Cepeškrāsns neiesilst.	Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" pieklūstiet sadaļai "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Apgaismojums tiks izslēgts.	Ir aktivizēts "EKO" režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Durvis nevar pilnībā aizvērt.	Drošības fiksatori ir nepareizā vietā.	Pārliedzinieties, ka drošības fiksatori atrodas tiem paredzētajā vietā, kā aprakstīts sadaļas "Tīrīšana un apkope" durvju izņemšanas un atkārtotas ielikšanas norādījumos.
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliedzinieties, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Izvēlnē "IESTATĪJUMI" pieklūstiet sadaļai "JAUDA" un atlasiet iestatījumu "Maza".
Gatavošanas cikls ar ēdienu termometru ir beidzies bez acīmredzama iemesla vai kļūdas. Ekrānā tiek uzdrukāts F3E3.	Ēdienu termometrs nav pareizi savienots	Ēdienu termometrs nav pareizi savienots

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



®/TM/© 2026 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.

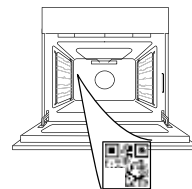
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie
www.register10.eu

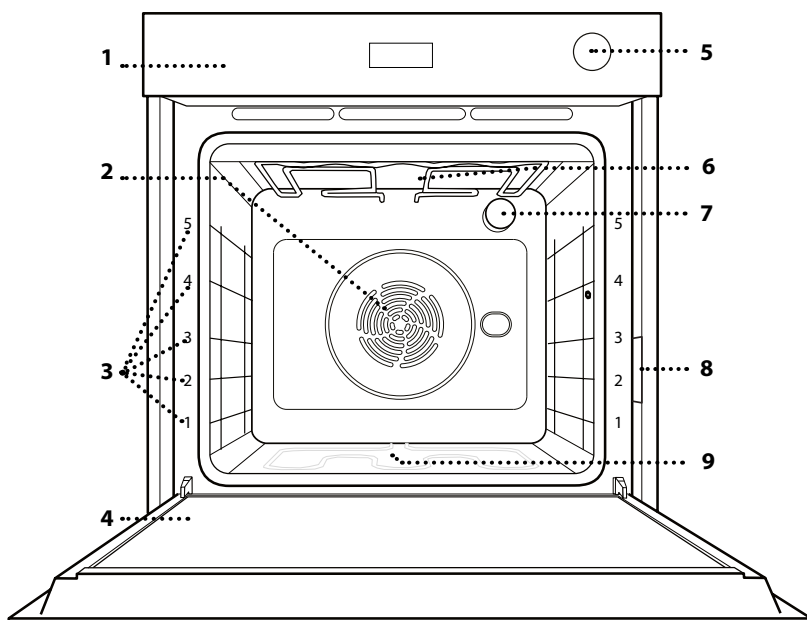


Przed użyciem urządzenia należy uważnie
przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

**W CELU UZYSKANIA
SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI,
NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR
NA URZĄDZENIU**

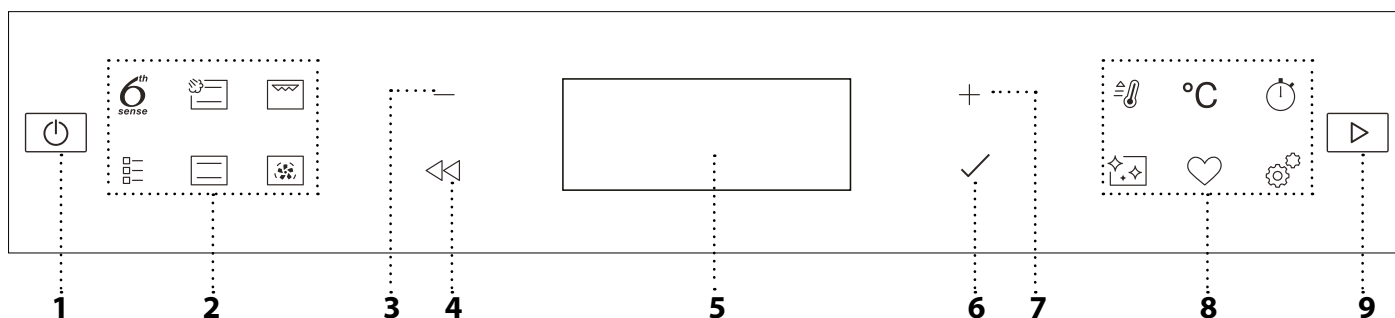


OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Szuflada na wodę
6. Grzałka górna/grill
7. Oświetlenie piekarnika
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Do włączania lub wyłączania piekarnika, a także wyłączania lub wstrzymania wykonywania funkcji.

2. BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCIISK NAWIGACYJNY MINUS

Aby przewijać menu oraz zmniejszać ustawienia i wartości funkcji.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego ekranu. Umożliwia zmianę ustawień podczas gotowania.

5. WYŚWIETLACZ

6. POTWIERDŹ

Służy do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

7. PRZYCIISK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / FUNKCJE BEZPOŚREDNIEGO DOSTĘPU

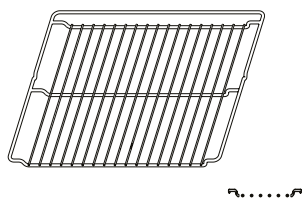
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

9. ROZPOCZNIJ

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

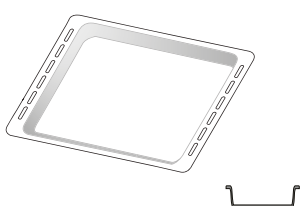
AKCESORIA

RUSZT



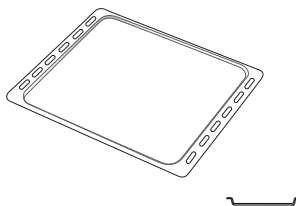
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



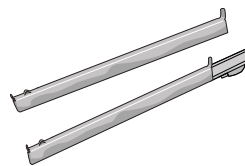
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



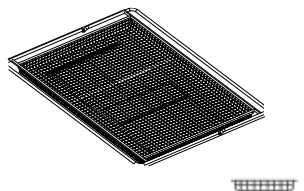
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU *



Używana do pieczenia z wykorzystaniem funkcji smażenia bez tłuszczu, z blachą do pieczenia umieszczoną niżej w celu zbierania ewentualnych okruszków i płynów. Można ją myć w zmywarce.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

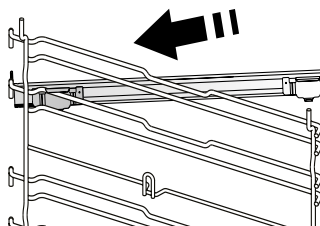
Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓŁEK

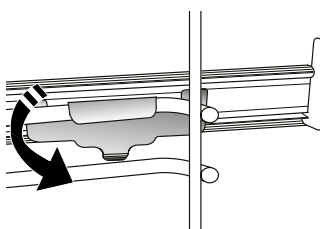
- Aby wyjąć prowadnice półek, unieś je ku górze i wyciągnij dolne części z mocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.
- Aby ponownie zamontować prowadnice półek, najpierw dopasuj je z powrotem w górnym gnieździe. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN



Wyjąć prowadnicę półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.



Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNCTIONS (FUNKCJE)



6TH SENSE

Umożliwia to w pełni automatyczne przyrządzanie wszystkich rodzajów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, ciastka solne, chleb, pizza). Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.



PARA

Funkcja ta pozwala przyrządzać potrawy przyjemnie chrupiące i przyrumienione na zewnątrz, a jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, zalecamy wybór poziomu 1 pary dla chleba i deserów oraz poziomu 2 pary dla warzyw, ryb i mięsa.

Aby uzyskać więcej informacji na temat ręcznych cykli pieczenia pure steam, przejdź do tabeli gotowania „Steam” [Para].



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zalecamy używanie blachy na ściekający tłuszcz do zbierania soków wydzielanych podczas pieczenia: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.



FUNKCJE TRADYCYJNE

• PIECZ. KONWEK

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

• TURBO GRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

• WYPIEK Z MROŻ.

Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

• FUNKCJE SPECJALNE

» PIZZA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.

» SMAŻENIE BEZ TŁ.

Funkcja ta umożliwia przyrządzanie frytek, nuggetsów z kurczaka i innych potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące. Elementy grzewcze pracują cyklicznie, aby odpowiednio ogrzać komorę, podczas gdy wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza. Najlepsze oczekiwane wyniki przyrządzania można osiągnąć tylko przy użyciu blachy do smażenia bez tłuszczu (dostarczanej z niektórymi modelami). Umieścić

żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Należy unikać używania więcej niż jednej blachy, aby zapobiec nierównomiernemu przyrządzaniu.

» WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.

» UTRZYMANIE TEMPERATURY

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» ROZMRAŻANIE

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

» CYKL ECO *

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli ten cykl ECO jest używany, światelko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



TERMOOBIEG

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



SZYBKIE NAGRZEW

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.



MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.



SMART CLEAN

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.



ULUBIONE

Aby odtworzyć listę 10 ulubionych funkcji.



USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika. Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona w celu zredukowania

zużycia energii, a po upływie 1 min światło wyłącza się. Wyświetlacz włączy się ponownie automatycznie, gdy tylko zostanie wciśnięty któryś z przycisków. Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO” z menu „USTAWIENIA” i wyłączyć „Off”. Po wybraniu opcji “UST. FABRYCZNE” urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014.

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu pojawi się "English".



Nacisnąć **+** lub **-**, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język. Naciśnij **✓**, aby potwierdzić wybór.

Uwaga: Język można następnie zmienić wybierając „JĘZYK” w menu „USTAWIENIA”, dostępnym przez naciśnięcie

2. USTAWIENIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13).



Z opcji „USTAWIENIA” wejść do „ZASILANIE” i wybrać „NISKI”.

3. USTAWIENIE CZASU

Po wybraniu języka należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Nacisnąć **+** or **-** aby ustawić prawidłową godzinę i nacisnąć **✓**: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut. Nacisnąć **+** lub **-** **✓**, aby potwierdzić.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

Wybrać opcję „ZEGAR” w menu „USTAWIENIA”, dostępną po naciśnięciu przycisku

4. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: Jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piec. konwekcyjne”).

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

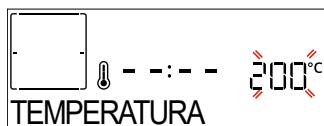
Nacisnąć  aby włączyć kuchenkę: Na wyświetlaczu pokaże się ostatnio używana główna funkcja lub menu główne.

Funkcje można wybierać, naciskając ikonę jednej z głównych funkcji lub przewijając menu: Aby wybrać pozycję z menu (na wyświetlaczu pojawi się pierwsza dostępna), nacisnąć przycisk $+$ lub $-$, aby wybrać żądaną pozycję, a następnie nacisnąć przycisk $\checkmark$, aby potwierdzić.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać. Naciśnięcie $\triangleleft$ pozwala na ponowną zmianę poprzedniego ustawienia

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY



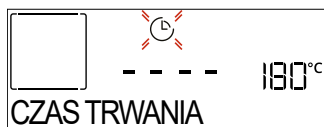
Gdy wartość miga na wyświetlaczu, naciśnij $+$ lub $-$, aby ją zmienić, następnie naciśnij $\checkmark$, aby potwierdzić i kontynuować wprowadzanie następnych ustawień (jeśli to możliwe).

W ten sam sposób można ustawić poziom grillowania; 1 (niski), 2 (średni) lub 3 (wysoki).

W funkcji Steam można wybrać ilość generowanej pary: Poziom pary 1 (niski) lub 2 (wysoki).

Uwaga: Po włączeniu funkcji można zmienić temperaturę/ poziom grillowania za pomocą $+$ lub $-$, po naciśnięciu przycisku $^{\circ}\text{C}$.

CZAS TRWANIA



Jeśli na wyświetlaczu miga ikona , nacisnąć $+$ lub $-$, aby ustawić żądany czas pieczenia, a następnie nacisnąć $\checkmark$, aby potwierdzić. Jeśli użytkownik chce przyrządzić potrawę samodzielnie (bez określania czasu), nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania/pieczenia: Nacisnąć $\checkmark$ lub , aby potwierdzić i włączyć funkcję.. Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając : naciśnij $+$ lub $-$, aby go zmienić, a następnie naciśnij $\checkmark$, aby potwierdzić.

CZAS ZAKOŃCZENIA (OPÓŹNIENIE STARTU)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia, gdy miga ikona .



Nacisnąć $+$ lub $-$, aby ustawić czas zakończenia gotowania, a następnie nacisnąć $\checkmark$, aby potwierdzić i aktywować funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

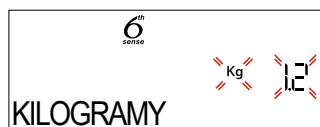
Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia. W trakcie oczekiwania możesz nacisnąć $+$ lub $-$, aby zmienić zaprogramowany czas zakończenia lub nacisnąć $\triangleleft$ aby zmienić inne ustawienia. Wcisnąc  w celu wyświetlenia informacji, możliwe jest przejście od czasu zakończenia do czasu trwania.

3. FUNKCJA 6TH SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają optymalny tryb gotowania, opiekania, temperaturę i czas trwania dla wszystkich dostępnych potraw.

Jeśli jest to konieczne, wystarczy jedynie wskazać cechy produktu i cieszyć się wspaniałym efektem.

CIEŻAR / WYSOKOŚĆ (WARSTWY OKRĄGLYCH TACEK)



Aby prawidłowo ustawić funkcję, postępuj zgodnie ze wskazaniem na wyświetlaczu, gdy pojawi się monit, a następnie naciśnij $+$ lub $-$, aby ustawić wymaganą wartość, a następnie naciśnij $\checkmark$, aby potwierdzić.

STOPIEŃ DOGOTOWANIA / PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypieczenia potrawy.



Po wyświetleniu się monitu nacisnąć $+$ lub $-$, aby wybrać żądany poziom wypieczenia od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Nacisnąć $\checkmark$ lub , aby potwierdzić i włączyć funkcję.

W ten sam sposób, gdy jest to dozwolone, niektóre funkcje 6TH SENSE umożliwiają dostosowanie poziomu przyrumieniania między niskim (-1) i wysokim (+1).

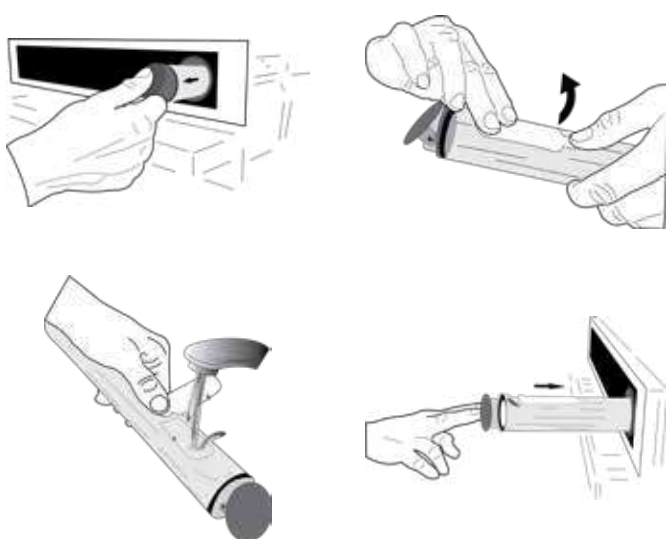
4. PIECZENIE NA PARZE

Wybierając opcję „Steam” w Funkcjach ręcznych, można gotować dowolne potrawy dzięki wykorzystaniu pary. Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skraca to czas pieczenia, ogranicza utratę cennych składników odżywczych potraw i zapewnia uzyskanie doskonałych, naprawdę smacznych wyników przy

wszystkich zastosowanych przepisach. Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte. Przed gotowaniem napełnij szufladę wodą. Ilość wody zależy od poziomu pary wybranego na panelu sterowania:

- Poziom pary 1 (niski, idealny do pieczywa i deserów): potrzebna jest tylko niewielka ilość wody, niezależnie od czasu gotowania. Napełnij szufladę do oznaczenia „1”.
- Poziom pary 2 (wysoki, idealny do warzyw, ryb i mięsa): napełnij szufladę do oznaczenia „1” lub „2”, aby wytwarzać parę odpowiednio przez 100 lub 200 minut.

Zamknij szufladę pchając ją ostrożnie w stronę panelu, aż do pełnego zamknięcia. Po włożeniu szuflady naciśnij przycisk START, aby kontynuować cykl gotowania. Szuflada musi być zawsze zamknięta z wyjątkiem wypełniania zbiornika wodą.



Po pierwszym napełnieniu, w przypadku dłuższych cykli gotowania, gdy woda się skończy, konieczne może być jej ponowne dolanie w celu dokończenia cyklu.

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

W dowolnym momencie, jeśli ustawienia początkowe są odpowiednie lub po zaprogramowaniu żądanych ustawień, wcisnąć w celu aktywowania funkcji.

W fazie opóźnienia po wciśnięciu piekarnika wygeneruje pytanie, czy faktycznie należy ominąć tę fazę i natychmiast uruchomić funkcję.

Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich. W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Można wybrać inną funkcję lub poczekać na całkowite schłodzenie.

6. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje obejmują fazę wstępnego nagrzewania piekarnika: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Po zakończeniu tej fazy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę, wymaganą, aby „DODAJ POTRAWĘ”. W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, umieścić potrawę w piekarniku, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie, naciskając przycisk lub .

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. Zawsze można zmienić żądaną temperaturę za pomocą lub .

7. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia.



Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność, o której informuje wyświetlacz i zamknąć drzwiczki, a następnie nacisnąć przycisk , aby kontynuować gotowanie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 10% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

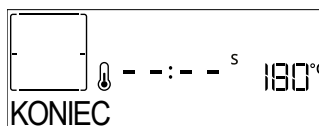


Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wcisnąć lub , aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Nacisnąć aby pominąć te czynności. . W przeciwnym razie, jeśli po upływie określonego czasu nie zostanie wykonana żadna czynność, piekarnik będzie kontynuował pieczenie.

8. KONIEC PIECZENIA

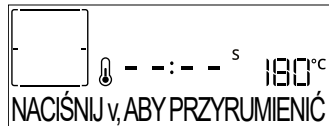
Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Nacisnąć , aby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez ustawiania czasu trwania) lub nacisnąć , żeby wydłużyć czas pieczenia, ustawiając nową wartość. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane.

PRZYRUMIENIANIE

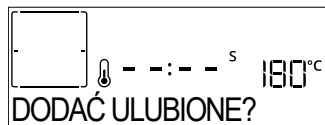
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.



Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć , aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania. W każdym momencie można zatrzymać czas, wciskając przycisk , aby wyłączyć piekarnik.

9. ULUBIONE

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat zachęcający do zapisania funkcji na liście ulubionych pod numerem od 1 do 10.

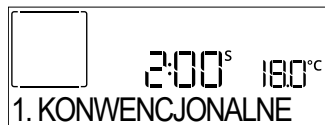


Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć , aby ignorować nacisnąć .

Po naciśnięciu  nacisnąć  lub , aby wybrać pozycję numeru, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Jeśli pamięć jest pełna lub dany numer został już wykorzystany, należy zatwierdzić nadpisanie poprzedniej funkcji na danym numerze.

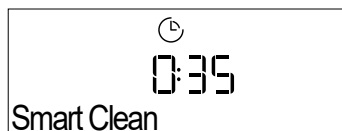
Aby w późniejszym czasie wywołać zapisane funkcje, nacisnąć : Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.



Nacisnąć  lub  aby wybrać funkcję, potwierdzić poprzez naciśnięcie , a następnie nacisnąć , aby ją uaktywnić.

10. SMART CLEAN

Nacisnąć , aby wyświetlić "Smart Clean" na wyświetlaczu.



Nacisnąć , aby włączyć funkcję: na wyświetlaczu pojawi się komunikat dotyczący wszystkich czynności niezbędnych do uzyskania najlepszych wyników czyszczenia: Postępować zgodnie ze wskazówkami, a

następnie nacisnąć  po zakończeniu. Po zakończeniu wszystkich czynności, jeśli zachodzi taka konieczność, nacisnąć , żeby aktywować cykl czyszczenia.

Uwaga: W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu zacznie migać odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.

11. MINUTNIK

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij ikonę . Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas, a następnie nacisnąć , aby rozpocząć odliczanie czasu.



Gdy tylko minutnik zakończy odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Minutnik nie włącza żadnego z cykli gotowania.

Minutnik można aktywować również wtedy, gdy jakaś funkcja jest uruchomiona.

Timer będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji.

W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę ) , ale kontynuuje odliczanie w tle. Aby edytować minutnik, możesz nacisnąć ikonę  i ustawić godzinę za pomocą ikony  lub .

Aby anulować minutnik, naciśnij ikonę , a następnie wybierz , aż wyświetlany czas będzie wynosił "--:--". Nacisnąć , aby potwierdzić.

12. BLOK. KŁAWIATURY

W celu zablokowania klawiatury naciśnij i przytrzymaj  przez co najmniej pięć sekund. Wykonaj tę czynność ponownie, aby odblokować blok klawiaturę.



Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając .

. UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.

. UWAGI DOTYCZĄCE EFEKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ

- Wykorzystanie ciepła resztkowego: wyłączyć

piekarnik 5/10 minut przed końcem pieczenia, aby wykorzystać pozostałe ciepło.

- Drzwiczki powinny być zamknięte: jeśli to możliwe, unikać otwierania drzwiczek piekarnika podczas pieczenia, ponieważ powoduje to uciekanie ciepła.
- Gotować większe porcje: używać piekarnika głównie do większych potraw (np. mięso powyżej 1 kg) lub większych porcji, aby maksymalnie wykorzystać zużytą energię.
- Regularnie czyścić uszczelkę drzwiczek: czysta uszczelka zapobiega utracie ciepła i zapewnia wydajne pieczenie.
- Podgrzewać tylko wtedy, gdy jest to konieczne: urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Wybierać ciemne blachy do pieczenia: ciemne blachy lepiej pochłaniają ciepło, poprawiając wydajność pieczenia.
- Zaplanować pieczenie: przygotować kilka potraw w sekwencji, aby wykorzystać ciepło resztkowe i uniknąć dodatkowego podgrzewania.
- Wybrać program oszczędzania energii: korzystać z dedykowanego programu ECO w celu obniżenia zużycia energii. Dodatkowe wejścia są opisane w tabeli pieczenia.
- Usunąć nieużywane akcesoria: wyjąć blachy lub ruszty, które nie są potrzebne, aby poprawić wydajność cyrkulacji ciepła i obniżyć pojemność cieplną produktu.

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Casy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępного. Temperatury oraz casy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np. ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencyjnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

WYRASTANIE

Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

KATEGORIE ŻYWNOSCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMA- ŻENIA	STOPIEŃ PRZYRU- MIENIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg	-	0	-	
MIĘSO	Wołowina	Pieczeń	0,6 - 2 kg	0	0	-	
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	 
	Wieprzowina	Pieczeń	0,6 - 2,5 kg	-	0	-	
	Drób	Pieczony kurczak	0,6 - 3 kg	-	0	-	
		Filety i piersi	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
RYBY	Filety		0,5 - 3 cm	-	-	-	 
	Filety mrożone		0,5 - 3 cm	-	-	-	 
WARZYWA	Pieczone warzywa	Pieczone ziemniaki	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Pieczone warzywa	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Zapiekane warzywa		jedna taca	-	-	-	
SŁONE WYPIEKI	Słone ciasto		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	
	Chleb	Bułki	60 - 150 g [sztuka]	-	-	-	
		Duży bochenek	0,7 - 2 kg	-	-	-	
	Pizza	Pizza cienka/ okrągła	okrągła	-	-	-	
		Pizza na grubym cieście	blacha	-	-	-	
		Pizza [mrożona]	1 warstwa	-	-	-	
			2 warstwy	-	-	-	 
			3 warstwy	-	-	-	  
			4 warstwy	-	-	-	   
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE		Biskopt		0,5 - 1,2 kg	-	-	-
	Ciasteczka		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Tarta		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	

* Sugerowana ilość

AKCESORIA				
	Ruszt	Taca do piekarnika / Taca do ciasta / Okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody



TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
MROŻONA ŻYWNOŚĆ	Mrożone frytki		650 - 850 g	Tak	200	25 - 30	4 2
	Mrożone nuggetsy z kurczaka		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Paluszki rybne		500 g	Tak	220	15 - 20	4 2
	Krążki cebuli		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
WARZYWA	Panierowana świeża cukinia		400 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Domowe frytki		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	4 2
	Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20-30	4 2
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	4 2
	Skrzydółka kurczące		200 - 1500 g	Tak	220	30-50	4 2
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	Tak	220	20-50	4 2
	Filet rybny		1 - 4 cm	Tak	220	15-25	4 2

W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw, rozprowadź cienką warstwę oleju na powierzchni potrawy. Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

FUNKCJE	 Smażenie bez tł.		
AKCESORIA	 Blacha do smażenia bez tłuszczu	 blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	 Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie



TABELA PIECZENIA W TRYBIE PARA

PRZEPIS	POZIOM PARY	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasteczka / Shortbread (herbatniki)	POZIOM 1	TAK	150 - 160	35-55	
Małe ciasta / muffinka	POZIOM 1	TAK	160 - 170	30 - 40	
Ciasta drożdżowe	POZIOM 1	TAK	170-180	40-60	
Sponge cakes (Biszkopty)	POZIOM 1	TAK	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	POZIOM 1	TAK	210 - 230	20 - 40	
Bochenek kanapkowy	POZIOM 1	TAK	180 - 190	30-50	
Mały chleb	POZIOM 1	TAK	220 - 240	25-45	
Baguette (Bagietka)	POZIOM 1	TAK	220 - 250	20 - 40	
Duży chleb 0,8 g - 1 kg	POZIOM 1	TAK	210 - 230	30-50	
Roast potatoes (Pieczone ziemniaki)	POZIOM 2	TAK	210 - 230	50 - 70	
Pieczone marchewki	POZIOM 2	TAK	170 - 190	50 - 70	
Pieczone brokuły	POZIOM 2	TAK	170 - 190	40-60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)	POZIOM 2	TAK	190 - 210	25 - 40	
Cielęcina/wołowina/wieprzowina 1 kg	POZIOM 2	TAK	200-210	60 - 90	
Cielęcina / wołowina / kawałki	POZIOM 2	TAK	180 - 190	50 - 70	
Pieczeń wołowa 1 kg	POZIOM 2	TAK	210 - 230	40 - 50	
Pieczeń wołowa 2 kg	POZIOM 2	TAK	210	50 - 70	
Udziec jagnięcy	POZIOM 2	TAK	190 - 210	55 - 75	
Duszona golonka wieprzowa	POZIOM 2	TAK	160 - 180	85 - 100	
Kurczak / perliczka / kaczka 1 - 1,5 kg	POZIOM 2	TAK	220 - 240	50 - 70	
Kurczak / perliczka / kaczka (kawałki)	POZIOM 2	TAK	210 - 230	50 - 60	
Filet rybny	POZIOM 2	TAK	210 - 230	15-25	

AKCESORIA		
	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Leavened cakes / Ciasta drożdżowe / biskopcy		Tak	170	30–50	
		Tak	160	30–50	
		Tak	160	30–50	 
Ciasta z nadzieniem (sernik, strudel, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	
		Tak	160 - 200	30 - 90	 
Ciasteczka		Tak	150	20 - 40	
		Tak	140	30–50	
		Tak	140	30–50	 
		Tak	135	40–60	  
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	
		Tak	150	30–50	
		Tak	150	30–50	 
		Tak	150	40–60	  
Ptysie		Tak	180 - 200	30 - 40	
		Tak	180 - 190	35–45	 
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	  
Bezy		Tak	90	110 - 150	
		Tak	90	130 - 150	 
		Tak	90	140 - 160 *	  
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190–250	15–50	
		Tak	190 - 230	20–50	  
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	310	7 - 12	
		Tak	220 - 240	25 - 50 *	  
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	
		Tak	250	10 - 20	 
		Tak	220 - 240	15 - 30	  
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	
		Tak	180 - 190	45–60	 
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNKCJE	 Konwencjonalne	 Termoobieg	 Pieczenie konwekcyjne	 Grill	 Turbo grill	ECO Cykl Eco	 Pizza
AKCESORIA	 Ruszt	 blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	 Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	 Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	 Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody		



PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190–200	20–30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	 
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	  
Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni		Tak	190–200	45–65	
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	190–200	80–110	
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	200–230	50–100	
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190–200	80 - 130	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40–60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	 
Kiełbaski/ kebab/ żeberka/ hamburger		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	 
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	 
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	  
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	 
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	 
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	 
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	ECO	-	200	80 - 120 *	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

FUNKCJE						ECO	
	Konwencjonalne	Termoobiegi	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Cykl Eco	Pizza
AKCESORIA							
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody		

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw.

Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.

Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów.

Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych.

Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu.

Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/

żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Nosić rękawiczki ochronne.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od

zasilania.

Można użyć standardowego środka do czyszczenia piekarnika, który zmiękczy i usunie pozostałości, dzięki czemu ręczne czyszczenie komory piekarnika i akcesoriów stanie się łatwiejsze.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

• Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

• Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszane po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z reszek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

• Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Smart Clean”. (Tylko w niektórych modelach).

• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

• Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

Nie myj sondy do żywności i sondy do mięsa (jeśli jest stosowana) w zmywarce.

Tacę do smażenia bez tłuszczu (jeśli jest stosowana) można myć w zmywarce.

KONSERWACJA SZUFLADY NA WODĘ

Uwaga: Szuflada na wodę nie nadaje się do mycia w zmywarce: ryzyko uszkodzenia!

Po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze zaleca się wykonanie następujących czynności:

1. Nacisnąć górną część pokrywy frontu szuflady,

oznaczoną wgłębieniem, aby wysunąć uchwyt

2. Chwycić za uchwyt i wyciągnąć szufladę na wodę.

3. Zdjąć pokrywę szuflady na wodę.

4. Opróżnić i wyczyścić szufladę na wodę.

5. Wysuszyć poszczególne podzespoły miękką ściereczką.

6. W razie potrzeby pozostawić szufladę do wyschnięcia na powietrzu bez zamykania jej pokrywą.

7. Założyć ponownie pokrywę szuflady na wodę.

8. Ponownie umieścić umytą i wysuszoną wyjmowaną szufladę na wodę w obudowie, upewniając się, że została ona całkowicie wciśnięta

9. Nacisnąć dolną część zaślepki frontu szuflady, aby zmienić położenie uchwytu.

Uwaga: Należy unikać pozostawiania wody w instalacji dłużej niż przez 2 dni.

Do napełniania szuflady na wodę należy używać wyłącznie wody o temperaturze pokojowej: gorąca woda może wpływać na działanie układu pary.

Używać wyłącznie wody pitnej.

Funkcja Steam została zaprojektowana w celu optymalizacji zużycia wody. Dlatego niskie zużycie wody z szuflady podczas pracy jest normalne.

Wszelki biały osad, który może pojawić się na dnie komory, wynika z naturalnie występujących w wodzie osadów mineralnych.

NIE ODKAMIENIAĆ

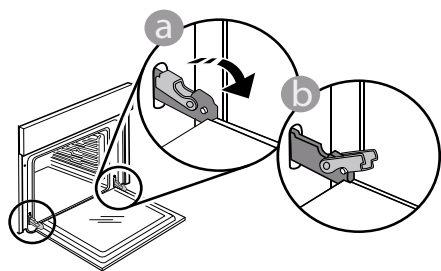
Odkamienianie nie jest konieczne.

W szufladzie parowej należy używać wyłącznie wody pitnej.

Wprowadzenie jakiegokolwiek innej substancji, w tym produktów naturalnych, takich jak ocet lub kwas cytrynowy, może uszkodzić system.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

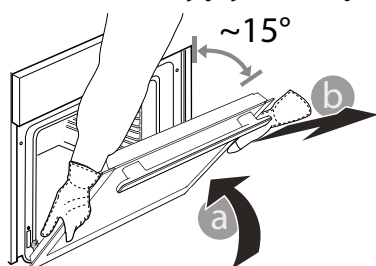
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

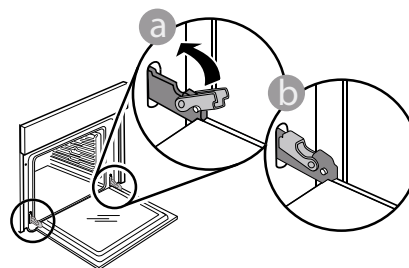


3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami

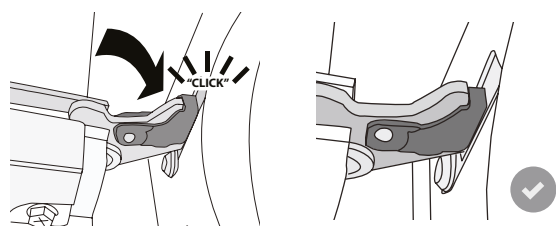
ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.

2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.

3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

Uwaga: Żarówki halogenowe 40 W/230 ~ V typu G9, T300°C.

Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego

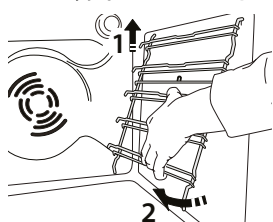
oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym. (EC Regulation 244/2009) Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

Jeśli używa się żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękoma – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

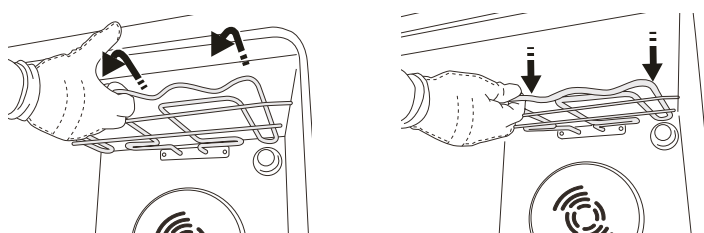
OBNIŻYĆ GÓRNĄ GRZAŁKĘ

(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

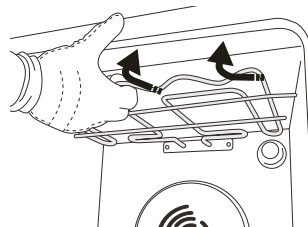
1. Wyjąć boczne prowadnice półek.



2. Lekko wysunąć grzałkę i ją obniżyć.



3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.

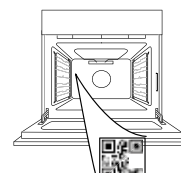


ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
Światło gaśnie.	Włączony tryb „ECO”.	Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ECO" i wybrać "Off" (Wyłącz).
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ZASILANIE" i wybrać "NISKI”.
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3	Sonda żywności nie jest prawidłowo podłączona	Sonda żywności nie jest prawidłowo podłączona

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu/docs
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



®/TM/© 2026 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

Whirlpool

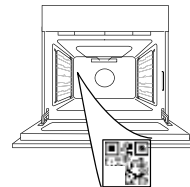


VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS

WHIRLPOOL

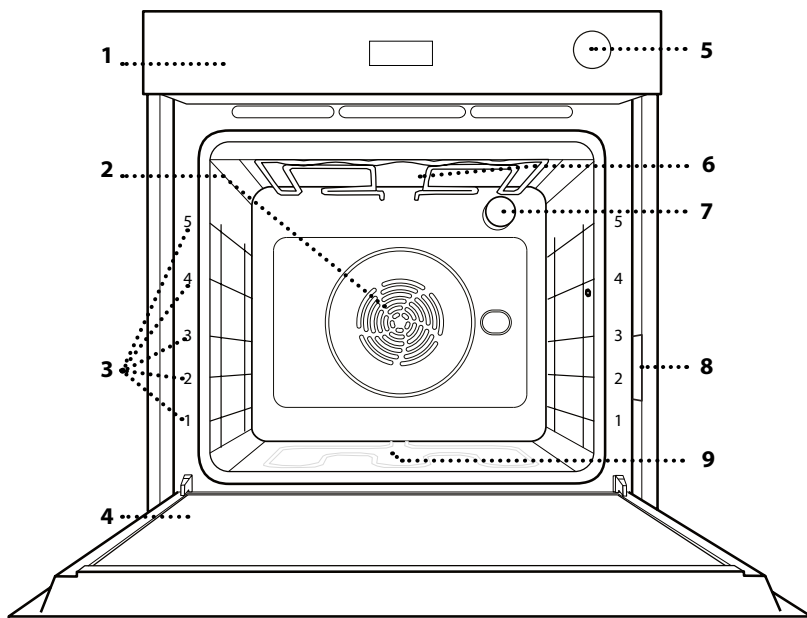
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.register10.eu

**SCANAȚI CODUL QR DE PE
APARATUL DUMNEAVOASTRĂ
PENTRU A OBȚINE MAI MULTE
INFORMAȚII**



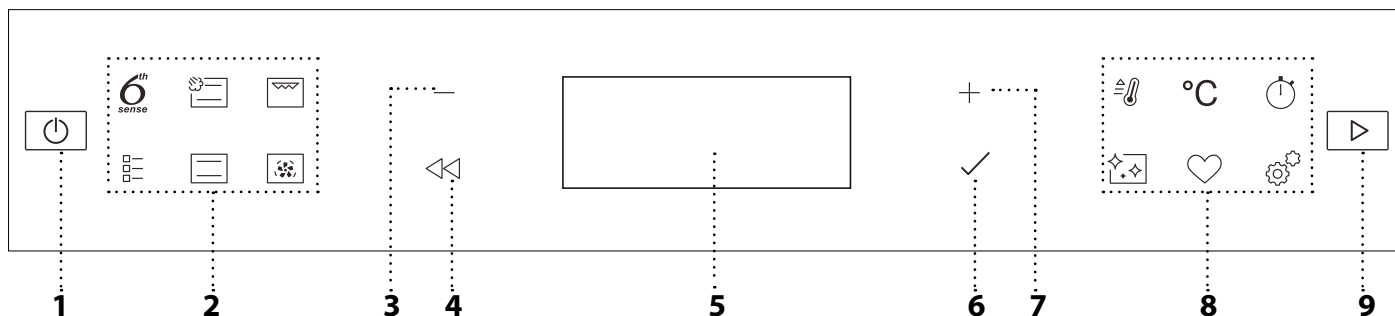
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator și rezistență circulară (nu sunt vizibile)
3. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
4. Ușă
5. Sertar apă
6. Rezistența superioară/grillul
7. Bec
8. Plăcuța cu date de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

PANOUL DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE PORNIRE/OPRIRE

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 printr-un meniu și reducerea setărilor sau valorilor unei funcții.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la ecranul anterior. În timpul preparării, permite modificarea setărilor.

5. AFIȘAJ

6. CONFIRMARE

Pentru confirmarea unei funcții selectate sau a unei valori setate.

7. BUTON DE NAVIGARE PLUS

Pentru derularea printr-un meniu și creșterea setărilor sau valorilor unei funcții.

8. ACCESAREA DIRECTĂ A OPȚIUNILOR/ FUNCȚIILOR

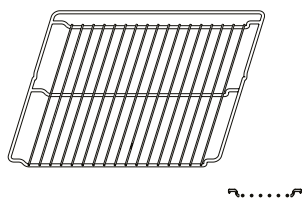
Pentru accesarea rapidă a funcțiilor, duratei, setărilor și favoritelor.

9. PORNIRE

Pentru a porni o funcție folosind setările specificate sau de bază.

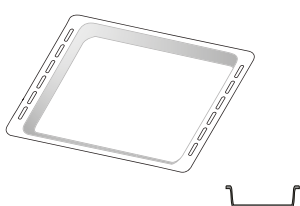
ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



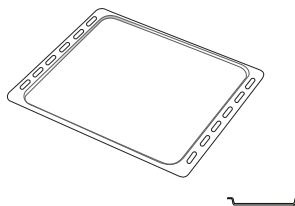
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



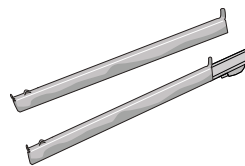
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



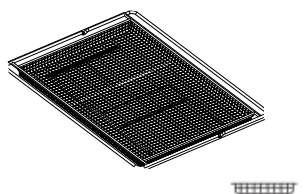
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

TAVĂ DE PRĂJIRE CU AER*



Poate fi utilizată atunci când gătiți alimente cu funcția Prăjire cu aer, cu o tavă de copt poziționată la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri și picături. Aceasta poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat; pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

* Disponibil numai la anumite modele

INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

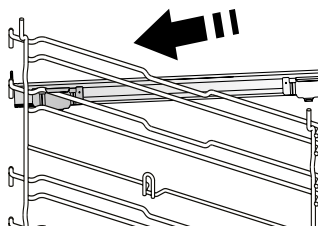
Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

• Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și trageți-le de părțile inferioare: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

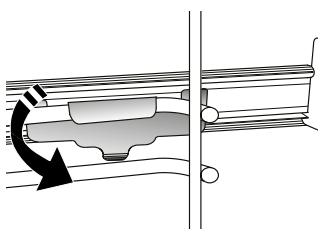
• Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

MONTAREA ȘINELOR CULISANTE



Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clemă superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.



Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemii spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNCȚII



6TH 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.



ABUR

Această funcție vă permite să gătiți mâncăruri plăcut de crocante și rumenite la exterior, dar în același timp moi și suculente la interior. Pentru a obține cele mai bune rezultate de preparare, vă recomandăm să selectați nivelul Aburi 1 pentru pâine și deserturi, sau nivelul Aburi 2 pentru legume, pește și carne. Pentru mai multe informații privind ciclurile de preparare manuală la aburi, consultați tabelul cu informații privind prepararea cu funcția „Abur”.



GRILL

Pentru prepararea la grill a fripturilor, frigăruilor și cârnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparați carne pe grill, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.



FUNCȚII TRADIȚIONALE

• CONVECTIE

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

• TURBO GRILL (GRILL TURBO)

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

• GAT CONGELATE

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

• FUNCȚII SPECIALE

» PIZZA

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.

» PRĂJIRE CU AER

Această funcție vă permite să gătiți cartofi prăjiți, crochete de pui și multe altele folosind mai puțin ulei, și să obțineți preparate crocante delicioase. Rezistențele circulă aerul pentru a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte. Cele mai bune rezultate de preparare preconizate pot fi obținute numai prin utilizarea tăvii Prăjire cu aer (furnizată împreună cu anumite modele). Pentru rezultate optime, așezați alimentele într-un singur strat pe tava Prăjire cu aer și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea cu funcția Prăjire cu aer. Evitați să folosiți mai multe rotundă pentru a preveni

prepararea neuniformă.

» DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

» MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

» DECONGELARE

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.

» CICLUL ECO *

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează Ciclul Eco, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza Ciclul Eco și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.



CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.



PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.



TEMPORIZATOR

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcții.



SMART CLEAN

Acțiunea aburilor eliberați 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.



PREFERINȚE

Pentru accesarea listei de 10 funcții favorite.



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. Acesta se va reaprinde automat atunci când este apăsat orice buton. Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se

încălzește. Pentru a dezactiva acest mod, accesați „DEMO” din meniul „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire). Selectând „SETĂRI FABRICĂ”, produsul se oprește și revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi șterse.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Pe afișaj va apărea „Română”.

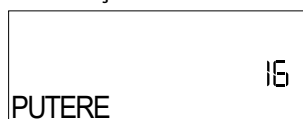


Apăsați pe **+** sau **-** pentru a derula lista cu limbile disponibile și selectați limba dorită. Apăsați **✓** pentru a confirma selecția.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Limba poate fi schimbată ulterior selectând opțiunea „LIMBĂ” din meniul „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).



Accesați „PUTERE” din „SETĂRI” și selectați „Redus”.

3. SETAREA OREI

După selectarea limbii, va trebui să setați ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afișaj.



Apăsați pe **+** sau **-** pentru a seta ora corectă și apăsați pe **✓**: Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj. Apăsați pe **+** sau **-** pentru a seta minutele și apăsați pe **✓** pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora. Selectați „CEAS” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe

4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu Aer forțat sau Coacere convecție).

Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECȚAȚI O FUNCȚIE

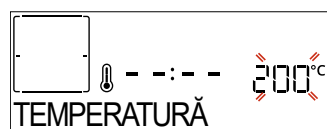
Apăsați pe  pentru a porni cuptorul: pe afișaj va fi prezentată ultima funcție principală care a rulat sau meniul principal.

Funcțiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcțiile principale sau derulând printr-un meniu: Pentru a selecta un element din meniu (pe afișaj va apărea primul element disponibil), apăsați pe  sau  pentru a selecta elementul dorit, apoi apăsați  pentru a confirma.

2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe , aveți posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară

TEMPERATURĂ/NIVEL GRILL/NIVEL ABURI

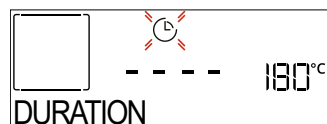


Când valoarea clipește pe afișaj, apăsați  sau  pentru a o modifica, apoi apăsați  pentru a confirma și continuați cu setările care urmează (dacă este posibil). În mod similar, puteți seta nivelul de putere pentru grill; 1 (scăzut), 2 (mediu) sau 3 (ridicat).

În funcția Abur, puteți selecta cantitatea de abur care va fi generată: nivelul Aburi 1 (scăzut) sau 2 (ridicat).

Vă rugăm să rețineți următoarele: Odată ce funcția a fost activată, temperatura/nivelul grill poate fi modificat/ă folosind  sau , după apăsarea butonului  °C.

DURATĂ



Când pictograma  clipește pe afișaj, apăsați pe  sau  pentru a seta durata de preparare dorită, iar apoi apăsați pe  pentru a confirma. Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsați pe  sau  pentru a confirma și a activa funcția. Prin selectarea acestui mod, nu puteți programa o pornire temporizată.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe  : apăsați pe  sau  pentru a o modifica și apoi apăsați pe  pentru a confirma.

ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de terminare a acesteia. Pe afișaj este prezentată ora de finalizare, în timp ce pictograma  clipește.



Apăsați pe  sau  pentru a seta ora la care doriți să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați pe  pentru a confirma și a activa funcția. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea. În perioada de așteptare, puteți apăsa pe  sau  pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsați pe  pentru a modifica alte setări. Pentru a vizualiza informații, prin apăsare pe  puteți comuta între ora de finalizare și durată.

3. 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 (STRATURI TĂVI ROTUNDE)



Pentru a seta funcția corect, urmați indicațiile de pe afișaj, atunci când vi se solicită acest lucru, și apăsați pe  sau  pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsați pe  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 pe  sau  pentru a confirma și a activa 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).

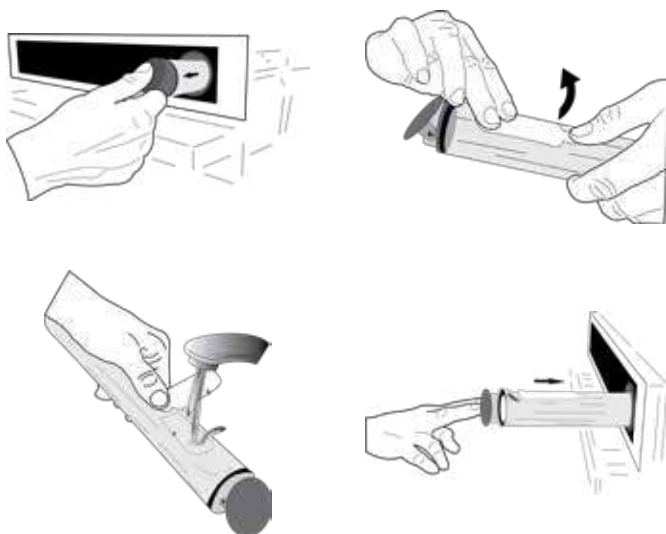
4. PREPARARE CU ABURI

Prin selectarea „Abur” în cadrul funcțiilor manuale, este posibil să gătiți orice fel de mâncare datorită utilizării aburului. Aburii se răspândesc mai rapid și mai uniform prin alimente decât în cazul tipic funcțiilor de convecție unde se utilizează doar aer fierbinte: aceasta reduce duratele de preparare, blocând în interiorul alimentelor nutrienți prețioși și asigurând obținerea unor rezultate excelente, cu adevărat delicioase, pentru toate rețetele dumneavoastră. Pe întreaga durată a preparării cu aburi, ușa trebuie menținută închisă.

Înainte de gătit, umpleți sertarul cu apă. Cantitatea de apă depinde de nivelul aburului selectat pe panoul de control:

- Nivelul Aburi 1 (scăzut, ideal pentru pâine și deserturi): este necesară doar o cantitate mică de apă, indiferent de timpul de gătire. Umpleți sertarul până la marcajul „1”.
- Nivelul Aburi 2 (ridicat, ideal pentru legume, pește și carne): umpleți sertarul până la marcajul „1” sau „2” pentru a genera abur timp de până la 100, respectiv 200 de minute.

Închideți sertarul împingându-l cu atenție spre panou până când se închide complet. După introducerea sertarului, apăsați pe PORNIRE pentru a continua ciclul de preparare. Sertarul trebuie să rămână întotdeauna închis, cu excepția cazului când se efectuează umplerea cu apă.



După prima umplere, în cazul ciclurilor de preparare mai lungi, odată ce apa se va fi terminat, ar putea fi necesar să adăugați din nou apă pentru a completa ciclul.

5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

În orice moment, dacă valorile implicite sunt cele dorite sau odată ce ați aplicat setările necesare, apăsați pe pentru a activa funcția.

În timpul etapei de întârziere, prin apăsare pe , cuptorul vă va întreba dacă doriți să omiteți această etapă, pornind imediat funcția.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Odată ce a fost selectată o funcție, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcție. Puteți opri oricând funcția

activată apăsând pe .

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Puteți fie să selectați o altă funcție, fie să așteptați o răcire completă.

6. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această etapă este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesar să „ADAUGĂ ALIMENTE”. În acest moment, deschideți ușa, așezați alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea apăsând pe sau .

Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingă cuptorul utilizând sau .

7. ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Anumite funcții 6TH SENSE vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Deschideți ușa, executați acțiunea indicată pe afișaj și închideți ușa, apoi apăsați pe pentru a continua procesul de preparare. În același mod, când a rămas 10% din timpul de preparare, cuptorul va solicita să verificați alimentele.

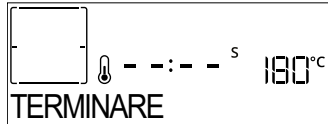


Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Verificați alimentele, închideți ușa și apăsați pe sau pe pentru a continua prepararea.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Apăsați pe pentru a omite aceste acțiuni. În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acțiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

8. FINALIZAREA PREPARĂRII

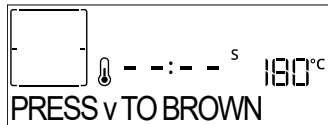
Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsați pe pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsați pe pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memorați.

RUMENIRE

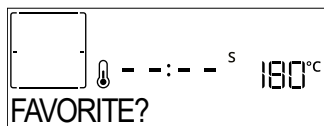
Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafeței alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Atunci când pe afișaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsați pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute. Puteți opri în orice moment funcția apăsând pe pentru a opri cuptorul.

9. PREFERINȚE

Odată terminat procesul de preparare, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memorați funcția la un număr cuprins între 1 și 10 în lista dumneavoastră de funcții favorite.



Dacă doriți să memorați o funcție ca favorită și să salvați setările curente pentru utilizarea ulterioară, apăsați pe , în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsați pe .

După ce a fost apăsat , apăsați pe sau pe pentru a selecta poziția numerotată, apoi apăsați pe pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Dacă memoria este plină sau dacă numărul ales este deja utilizat, cuptorul vă va solicita să confirmați suprascrierea funcției anterioare.

Pentru a apela funcțiile memorate la o dată ulterioară, apăsați : Pe afișaj apare lista cu funcțiile dumneavoastră favorite.



Apăsați pe sau pentru a selecta funcția, confirmați apăsând , iar apoi apăsați pe pentru a activa.

10. SMART CLEAN

Apăsați pe pentru ca mesajul „Smart Clean” să apară pe afișaj.



Apăsați pe pentru a activa funcția: afișajul vă va solicita să efectuați toate acțiunile necesare pentru a obține cele mai bune rezultate de curățare: Urmați indicațiile, apoi apăsați pe atunci când ați terminat. Odată ce au fost finalizate toate etapele, dacă este necesar, apăsați pe pentru a activa ciclul de curățare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Este recomandat să nu deschideți ușa cuptorului în timpul derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare.

Odată ciclul finalizat, pe afișaj va începe să clipească un mesaj corespunzător. Lăsați cuptorul să se răcească, iar apoi ștergeți și uscați suprafețele interioare utilizând o lavetă sau un burete.

11. TEMPORIZATOR

Pentru a activa această funcție, apăsați pe pictograma . Apăsați pe sau pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsați pe pentru a activa temporizatorul.



Odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare.

Temporizatorul poate fi activat și atunci când rulează o funcție.

Temporizatorul va continua număratoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.

În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afișată numai pictograma , care va continua număratoarea inversă în plan secund. Pentru a edita temporizatorul, puteți apăsa pe pictograma și puteți seta ora cu ajutorul pictogramei sau .

Pentru a anula temporizatorul, apăsați pe pictograma , apoi selectați până când ora afișată este „--:--”. Apăsați pentru a confirma.

12. 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 următoarele: 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 .

. NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târâți niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutatea mari pe ușă și nu vă țineți de ușă.

. NOTE PRIVIND EFICIENȚA ENERGETICĂ

- Profitați de căldura reziduală: opriți cuptorul cu 5/10 minute înainte de încheierea procesului de preparare, pentru a utiliza căldura reziduală.
- Mențineți ușa închisă: dacă este posibil, evitați să deschideți ușa cuptorului în timpul procesului de preparare, în caz contrar, căldura se va disipa.
- Gătiți porții mai mari: utilizați cuptorul în principal pentru feluri de mâncare mai consistente (de exemplu, o cantitate de carne de peste 1 kg) sau porții mai mari, pentru a profita la maximum de energia utilizată.
- Curățați cu regularitate garnitura ușii: o garnitură curată previne pierderea de căldură și asigură o preparare eficientă.
- Preîncălziți numai atunci când este necesar: preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în rețetă sau în tabelul cu informații privind prepararea.
- Alegeți tăvi de copt de culoare închisă: tăvile de copt de culoare închisă absorb mai bine căldura și cresc eficiența procesului de preparare.
- Planificați-vă procesul de gătit: preparați succesiv mai multe feluri de mâncare, pentru a utiliza căldura reziduală și pentru a evita preîncălzirea suplimentară.
- Selectați programul de economisire a energiei: pentru un consum redus de energie, utilizați programul dedicat ECO. Pentru informații suplimentare, consultați tabelul de gătit.
- Îndepărtați accesoriile neutilizate: scoateți tăvile sau suporturile de care nu aveți nevoie, pentru a îmbunătăți, astfel, eficiența circulației căldurii și pentru a reduce capacitatea termică a produsului.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe mai multe niveluri. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

CARNE

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătit, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grill. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completați cu apă când este necesar.

DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și puneți formele pentru prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulația aerului fierbinte.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tarte cu fructe), folosiți funcția „Convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.

DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
LASAGNA	Lasagna		0,5 - 3 kg	—	0	—	
CARNE	Vită	Roast (Friptură)	0,6 - 2 kg	0	0	—	
		Burger	1,5 - 3 cm	0	—	3/5	 
	Porc	Roast (Friptură)	0,6 - 2,5 kg	—	0	—	
	Pasăre	Friptură de pui la cuptor	0,6 - 3 kg	—	0	—	
		File și piept	1 - 5 cm	—	—	2/3	 
PEȘTE	Filets (Fileuri)		0,5 - 3 (cm)	—	—	—	 
	Filets-frozen (Fileuri-congelate)		0,5 - 3 (cm)	—	—	—	 
LEGUME	Legume la cuptor	Cartofi coptți	0,5 - 1,5 kg	—	0	—	
		Legume la cuptor	0,5 - 1,5 kg	—	0	—	
	Legume gratinate		o tavă	—	—	—	
PRODUSE PANIFICAȚIE SĂRATE	Prăjitură sărată		0,8 - 1,2 kg	—	0	—	
	Pâine	Chifle	60 - 150 g [fiecare]	—	—	—	
		Pâine mare	0,7 - 2 kg	—	—	—	
	Pizza	Pizza subțire/rotundă	rotund	—	—	—	
		Pizza groasă	tavă	—	—	—	
		Pizza [congelată]	1 strat	—	—	—	
			2 straturi	—	—	—	 
			3 straturi	—	—	—	  
			4 straturi	—	—	—	   
PANIFICAȚIE DULCE		Pandișpan		0,5 - 1,2 kg	—	—	—
	Fursecuri		0,2 - 0,6 kg	—	—	—	
	Tart (Tartă)		0,4 - 1,6 kg *	—	—	—	

* Cantitate recomandată

ACCESORII				
	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă



TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AER

	REȚETĂ	FUNCȚIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
ALIMENTE CONGELATE	Cartofi prăjiți, congelați		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	4 2
	Crochete de pui congelate		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Crochete de pește		500 g	Da	220	15 - 20	4 2
	Rondele de ceapă		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
LEGUME	Dovlecei proaspeți cu pesmet		400 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Cartofi prăjiți		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	4 2
	Legume mixte		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	4 2
CARNE ȘI PEȘTE	Piepturi de pui		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	4 2
	Aripioare de pui		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	4 2
	Cotlet pane		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	4 2
	File de pește		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	4 2

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți un strat subțire de ulei pe suprafața alimentelor.
Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

FUNCȚII	 Aer cald		
ACCESORII	 Tavă de prăjire cu aer	 Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	 Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic



TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU FUNCȚIA ABUR

REȚETĂ	NIVEL ABURI	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Shortbread (Biscuiți fragezi) / Fursecuri	NIVEL 1	DA	150 - 160	35 - 55	
Small cake (Prăjitură mică) / Muffin (Brioșă)	NIVEL 1	DA	160 - 170	30 - 40	
Leavened cakes (Prăjituri cu aluat dospit)	NIVEL 1	DA	170 - 180	40 - 60	
Pandișpanuri	NIVEL 1	DA	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	NIVEL 1	DA	210 - 230	20 - 40	
Franzelă pentru sandviș	NIVEL 1	DA	180 - 190	30 - 50	
Pâine mică	NIVEL 1	DA	220 - 240	25 - 45	
Baguette (Baghetă)	NIVEL 1	DA	220 - 250	20 - 40	
Pâine mare 0,8 - 1 kg	NIVEL 1	DA	210 - 230	30 - 50	
Cartofi copti	NIVEL 2	DA	210 - 230	50 - 70	
Morcovi prăjiți	NIVEL 2	DA	170 - 190	50 - 70	
Broccoli prăjit	NIVEL 2	DA	170 - 190	40 - 60	
Legume umplute (roșii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))	NIVEL 2	DA	190 - 210	25 - 40	
Carne de vițel / vită / porc, 1 kg	NIVEL 2	DA	200 - 210	60 - 90	
Carne de vițel / vită / porc (tăiată în bucăți)	NIVEL 2	DA	180 - 190	50 - 70	
Friptură de vită, în sânge, 1 kg	NIVEL 2	DA	210 - 230	40 - 50	
Rosbif, în sânge, 2 kg	NIVEL 2	DA	210	50 - 70	
Friptură de miel	NIVEL 2	DA	190 - 210	55 - 75	
But de porc pentru tocăniță	NIVEL 2	DA	160 - 180	85 - 100	
Carne de pui / guinea fowl (bibilică) / duck (rață) 1 - 1,5 kg	NIVEL 2	DA	220 - 240	50 - 70	
Carne de pui / guinea fowl (bibilică) / duck (rață) (tăiată în bucăți)	NIVEL 2	DA	210 - 230	50 - 60	
File de pește	NIVEL 2	DA	210 - 230	15 - 25	

ACCESORII	 Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	 Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic
-----------	---	---

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Leavened cakes / Sponge cakes (Prăjituri cu aluat dospit/Pandișpanuri)		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	 
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, tartă cu mere)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	30 - 90	 
Fursecuri		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	 
		Da	135	40 - 60	  
Prăjiturile/Brioșe		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	 
		Da	150	40 - 60	  
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	 
		Da	180 - 190	35 - 45 *	  
Bezele		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	 
		Da	90	140 - 160 *	  
Pizza / pâine / Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	200 - 250	15 - 50	
		Da	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	 
		Da	220 - 240	15 - 30	  
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	 
		Da	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNCȚII						ECO	
	Convențional	Aer forțat	Convecție	Grill	Turbo Grill	Ciclul Eco	Pizza
ACCESORII							
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă		

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	 
		Da	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagna/Tartă cu fructe/Paste la cuptor/Cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Carne de curcan/gâscă, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	
Pâine prăjită		—	3 (Ridicat)	3 - 6	
Fileuri de pește/Fripturi		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	 
Cârnați/Frigăru/Coaste/Hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	 
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	 
Pulpă de miel/Rasoluri		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	
Cartofi copti		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	
Legume gratinate		—	3 (Ridicat)	10 - 25	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	  
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	 
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	 
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	 
Fripturi umplute	ECO	—	200	80 - 120 *	
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	ECO	—	200	50 - 100 *	

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

*** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

FUNCȚII						ECO	
	Convențional	Aer forțat	Convecție	Grill	Turbo Grill	Ciclul Eco	Pizza
ACCESORII							
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă		

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente.

Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți

abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de

a efectua orice fel de operație de întreținere.

Este posibil să folosiți un detergent standard pentru cuptor pentru a înmuia și îndepărta reziduurile, facilitând curățarea manuală a cavității și a accesoriilor.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

• Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.

• Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

• Activați funcția „Smart Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare. (Numai la anumite modele).

• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORII

După utilizare, puneți accesorii la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

Nu curățați sonda pentru alimente și sonda pentru carne (dacă intră în dotare) în mașina de spălat vase. Tava Prăjire cu aer (dacă intră în dotare) poate fi curățată în mașina de spălat vase.

ÎNTREȚINEREA SERTARULUI DE APĂ

Atenție: Sertarul pentru apă nu este adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase: risc de deteriorare!

Se sugerează să procedați după cum urmează la sfârșitul fiecărui ciclu de gătit cu abur:

1. Apăsăți partea superioară a capacului frontal al sertarului, indicată cu un locaș, pentru a scoate mânerul
2. Apucați mânerul și scoateți sertarul pentru apă.
3. Scoateți capacul sertarului pentru apă.
4. Goliți sertarul pentru apă și curățați-l.
5. Uscați diferitele componente folosind o lavetă moale.
6. Dacă este necesar, lăsați sertarul să se usuce, fără a-l închide cu capacul.
7. Înlocuiți capacul sertarului pentru apă.
8. Reintroduceți sertarul de apă detașabil, spălat și uscat, în carcasa sa, asigurându-vă că îl împingeți până la capăt
9. Apăsăți partea inferioară a capacului frontal al sertarului pentru a repositiona mânerul.

Notă: Nu lăsați apă în sistem mai mult de 2 zile.

Folosiți numai apă la temperatura camerei atunci când umpleți sertarul pentru apă: apa fierbinte poate afecta funcționarea sistemului de aburi. Utilizați numai apă potabilă.

Funcția Abur este concepută pentru a optimiza consumul de apă. Prin urmare, consumul redus de apă din sertar în timpul funcționării este normal. Eventualele pulberi albe de pe baza cavității sunt o consecință a depunerilor minerale naturale din apă.

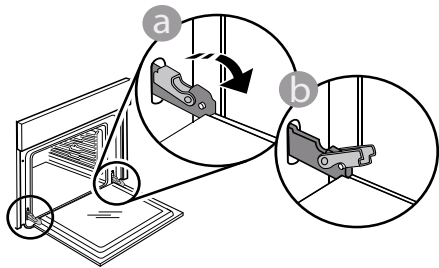
NU DETARTRAȚI

Detartrarea nu este necesară.

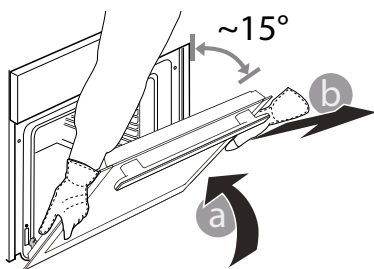
Utilizați numai apă potabilă în sertarul pentru abur. Introducerea oricărei alte substanțe, inclusiv a produselor naturale precum oțetul sau acidul citric, poate deteriora sistemul.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



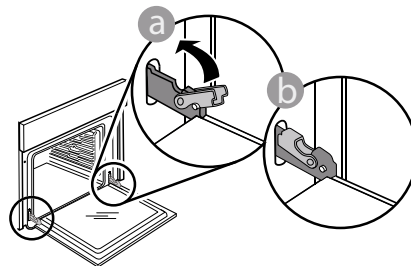
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.



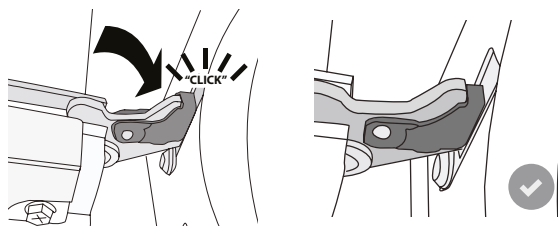
3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea

superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.

3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

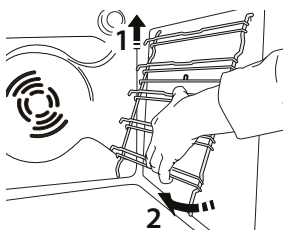
Vă rugăm să rețineți următoarele: becuri cu halogen de 40 W/230 V, de tip G9, T300 °C.

Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic 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.

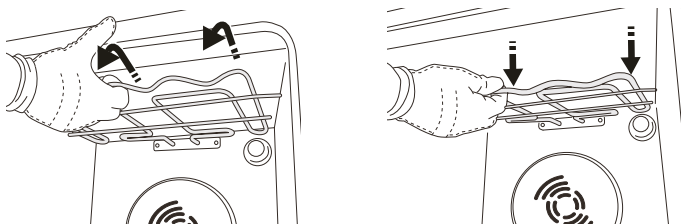
Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprente digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

COBORÂREA REZISTENȚEI DIN PARTEA SUPERIOARĂ (NUMAI LA ANUMITE MODELE)

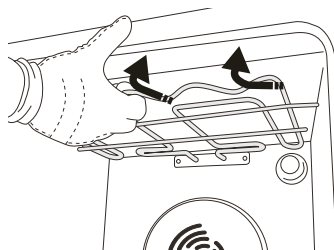
1. Scoateți ghidajele laterale pentru grătar.



2. Trageți rezistența puțin în față și coborâți-o.



3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

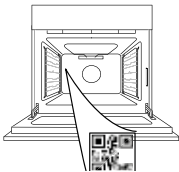


REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați Call Center-ul și menționați numărul care urmează după litera „F”.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesați „DEMO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO” este „On” (activ).	Accesați „ECO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Ușa nu se va închide corespunzător.	Dispozitivele de oprire în siguranță sunt poziționate greșit.	Asigurați-vă că dispozitivele de oprire în siguranță sunt în poziția corectă urmând instrucțiunile pentru demontarea și remontarea ușii din secțiunea „Curățarea și întreținerea”.
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Accesați „PUTERE” din “SETĂRI” și selectați „Redus”.
Ciclul de preparare cu sonda s-a încheiat fără o cauză evidentă sau pe ecran este afișată eroarea F3E3	Sonda pentru alimente nu este conectată corespunzător	Sonda pentru alimente nu este conectată corespunzător

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu/docs**
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



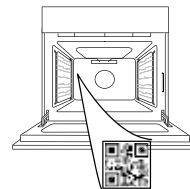
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produs sub licență.





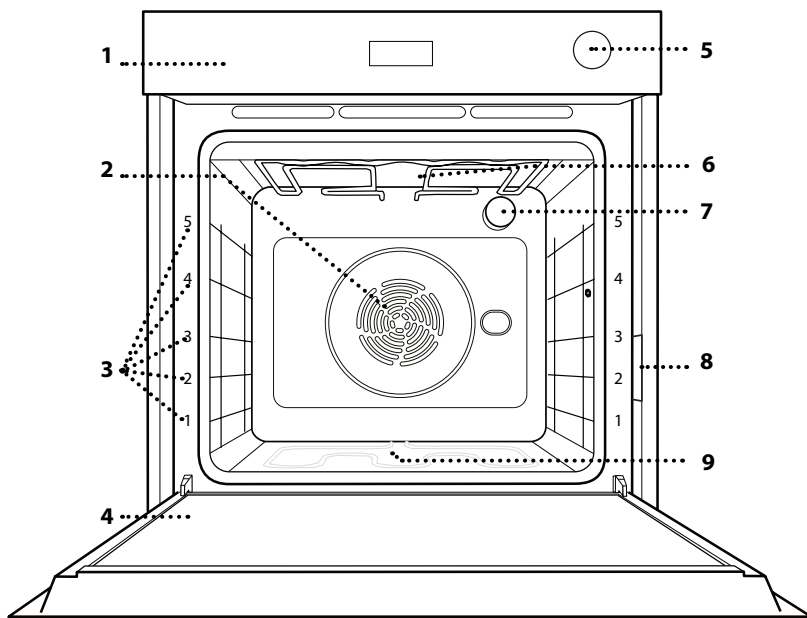
HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL
Aparat registrirajte na spletni strani www.register10.eu, da vam bomo lahko nudili celovit servis in podporo

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE
POSKENIRAJTE KODO QR NA
APARATU**



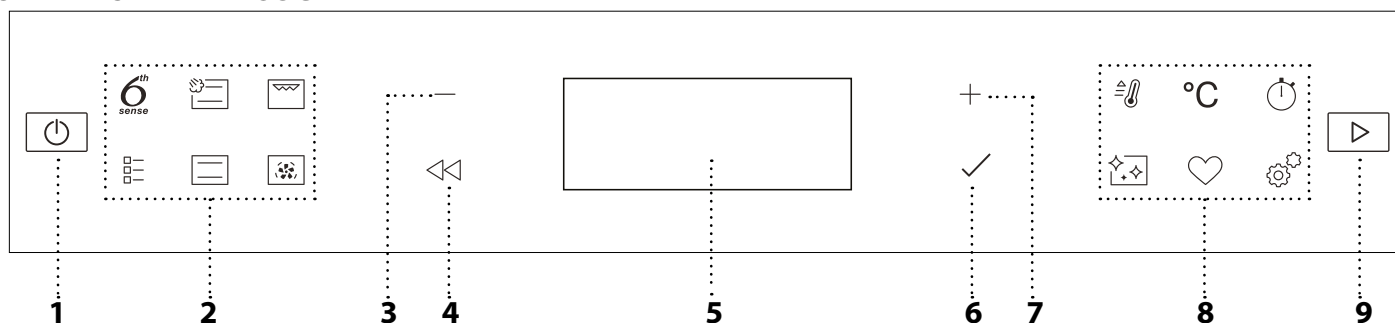
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator in okrogli grelnik (ni viden)
3. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
4. Vrata
5. Predal za vodo
6. Zgornji grelnik/žar
7. Luč
8. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
9. Spodnji grelnik (ni viden)

UPRAVLJALNA PLOŠČA



1. VKLOP/IZKLOP

Tipka za vklop in izklop pečice in za prekinitev aktivne funkcije.

2. HITRI DOSTOP DO FUNKCIJ

Tipka za hitri dostop do funkcij in menija.

3. NAVIGACIJSKA TIPKA MINUS

Za pomikanje po meniju in zmanjšanje nastavitev ali vrednosti funkcije.

4. NAZAJ

Tipka za vrnitev na predhodni prikaz. Omogoča spreminjanje nastavitve med pripravo.

5. ZASLON

6. POTRDITEV

Za potrditev izbire funkcije ali nastavitve vrednosti.

7. NAVIGACIJSKA TIPKA PLUS

Za pomikanje po meniju in povečanje nastavitev ali vrednosti funkcije.

8. MOŽNOSTI / HITRI DOSTOP DO FUNKCIJ

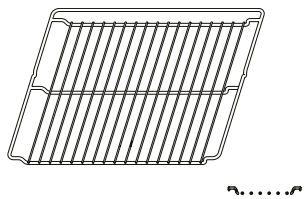
Tipka za hitri dostop do funkcij, trajanja, nastavitev in priljubljenih funkcij.

9. START

Tipa za začetek funkcije z uporabo posebnih ali osnovnih nastavitev.

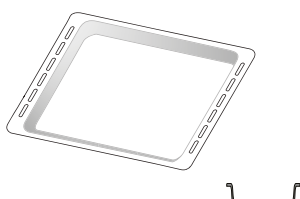
PRIBOR

REŠETKA



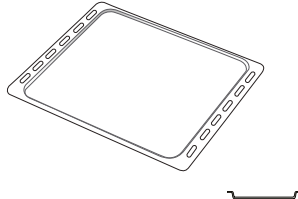
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ



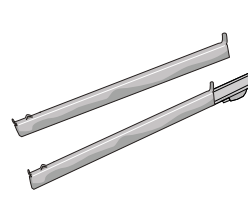
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



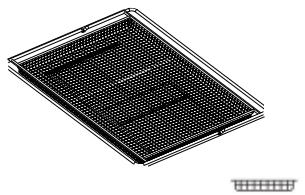
Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE*



Za uporabo pri kuhanju hrane s funkcijo zračnega cvrtja, pri čemer je univerzalni pekač postavljen na nižjo raven, da lahko zbira morebitne drobtine in kapljice. Lahko se čisti v pomivalnem stroju.

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.

Drug pribor je mogoče kupiti posebej; za naročila in informacije se obrnite na poprodajno službo.

* Na voljo le pri določenih modelih

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil za pekače, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

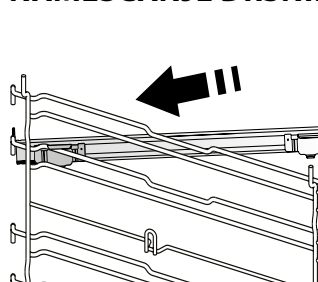
Drug pribor, kot npr. prestrezní pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL

• Če želite odstraniti vodila za pekače, jih dvignite in izvlecite spodnje dele iz njihovih ležišč: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.

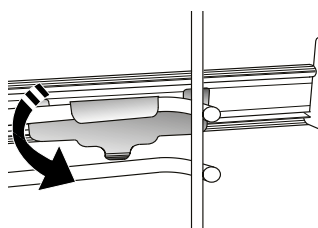
• Za znovíčno namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL



Iz pečiice umaknite vodila za pekače in z drsnihi vodil odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsnihi vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko.



Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.

Opomba: drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

FUNKCIJE



6TH SENSE

Omogoča popolnoma samodejno pripravo vseh vrst hrane (lazanje, mesa, rib, zelenjave, tort in peciva, slanega peciva, kruha, pic). Za najboljše rezultate z uporabo te funkcije upoštevajte navodila v posameznih preglednicah za pripravo jedi.



PARA

Ta funkcija omogoča, da so jedi zunaj prijetno hrustljave in porjavele, v notranjosti pa ostanejo mehke in sočne. Za doseganje najboljših rezultatov kuhanja vam priporočamo izbiro stopnje Para 1 za pripravo kruha in sladice ali Para 2 za pripravo mesa, rib in zelenjave. Za več informacij o ročnih programih kuhanja s paro glejte kuharsko tabelo „Para“.



ŽAR

Za pripravo zrezkov, mesa za kebab in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.



OBIČAJNE FUNKCIJE

- **KONVEKCIJSKA PEKA**
Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.
- **TURBO GRILL (HITRI ŽAR)**
Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.
- **FROZEN BAKE (PEKA ZAMRZNJENIH JEDI)**
Funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in način priprave za 5 različnih vrst pripravljenih zamrznjenih živil. Pečice ni treba predhodno segreti.
- **POSEBNE FUNKCIJE**
 - » **PICA**
Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst pic.
 - » **ZRAČNO CVRTJE**
Ta funkcija vam omogoča pripravo pomfrita, delov piščanca in drugih jedi z manj olja, zaradi česar bodo jedi prijetno hrustljave. Grelni elementi krožijo, da ustrezno segrejejo notranjost pečice, medtem ko ventilator omogoča kroženje vročega zraka. Najboljše pričakovane rezultate pečenja lahko dosežete le z uporabo pekača za zračno cvrtje (priložen nekaterim modelom). Hrano položite na pekač za zračno cvrtje v enem sloju in sledite navodilom v preglednici za pečenje z zračnim cvrtjem. Izogibajte se uporabi več pekačev, da preprečite neenakomerno pečenje.
 - » **RISING (VZHAJANJE)**
Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po

zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.

» OHRANJANJE TOPLOTE

Da pravkar pripravljena živila ostanejo vroča in hrustljava.

» ODMRZOVANJE

Za hitrejše odmrzovanja hrane. Živila položite na srednjo višino. Živila pustite v embalaži, da se ne posušijo na zunanji strani.

» EKO CIKEL *

Za pripravo polnjenih pečenk in filejev na eni višini. Ko je v uporabi funkcija ECO CYCLE (varčni cikel), med pripravo hrane v pečici ne gori luč. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO CYCLE in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.



OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



TERMOVENTILAC

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.



HITRO PREDGRETJE

Za hitro predgretje pečice.



MINUTNI OPOMNIK

Za ohranjanje časa brez aktiviranja funkcije.



SMART CLEAN

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Na dno pečice nalijte 200 ml vode, funkcijo pa zaženite pri hladnem aparatu.



PRILJUBLJENO

Za dostop do seznama 10 priljubljenih funkcij.



NASTAVITVE

Za prilagoditev nastavitve pečice. Ko je vključen način „ECO“, se svetlost zaslona po nekaj sekundah zmanjša, da aparat varčuje z energijo, lučka pa ugasne po 1 minuti. Samodejno se vklopi, ko pritisnete na katero koli tipko. Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Za izklop tega načina, izberite možnost „DEMO“ v meniju „NASTAVITVE“ in pritisnite „Off“. Z izbiro možnosti „PONASTAVITEV“ se bo aparat najprej izklopil in nato ponovno vklopil, kakor ob prvem zagonu. Vse nastavitve bodo izbrisane.

* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetski učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014

PRVA UPORABA

1. IZBIRA JEZIKA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti jezik in uro: na zaslonu se bo izpisala beseda „English“.



Pritisnite $+$ ali $-$ za brskanje po seznamu razpoložljivih jezikov in izberite želeni jezik. Pritisnite $\checkmark$, da nastavitev potrdite izbiro.

Opomba: jezik lahko naknadno spremenite z izbiro možnosti „JEZIK“ v meniju „NASTAVITVE“, ki se pojavi, če pritisnete .

2. NASTAVITE PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13).



V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „MOČ“ in nato izberite „LOW“.

3. NASTAVITEV ČASA

Po izbiri jezika morate nastaviti še trenutni čas: na prikazovalniku utripata števki za uro.



Pritisnite $+$ ali $-$, da nastavite pravilno uro in pritisnite $\checkmark$: Na prikazovalniku utripata števki za minute. pritisnite $+$ ali $-$ za nastavev minut, nato pa pritisnite $\checkmark$ za potrditev.

Opomba: po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti. V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „URA“, ki se pojavi, če pritisnete .

4. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C, po možnosti z uporabo funkcije s kroženjem zraka (npr. termoventilacijsko pečenje ali konvekcijska peka).

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

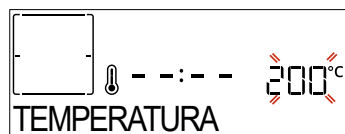
Pritisnite , da vklopite pečico: na zaslonu se pojavi zadnja delujoča glavna funkcija ali glavni meni.

Funkcije lahko izberete s pritiskom simbola za eno od glavnih funkcij ali s pomikanjem po meniju: Za izbiro funkcije v meniju (na zaslonu je prikazana prva razpoložljiva funkcija), pritisnite $+$ ali $-$, da izberete želeno funkcijo, nato pa pritisnite $\checkmark$ za potrditev.

2. NASTAVITEV FUNKCIJE

Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu bodo prikazane nastavitve, ki jih lahko spremenite zaporedoma. S pritiskom na $\leftarrow$ lahko ponovno spremenite prejšnjo nastavev

TEMPERATURA/STOPNJA GRILL/STOPNJA PARE



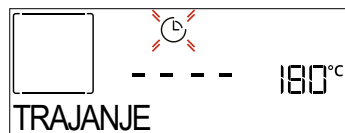
Ko vrednost utripa na zaslonu, pritisnite $+$ ali $-$, da jo spremenite, nato pa pritisnite za potrditev $\checkmark$ in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je mogoče).

Na enak način je mogoče nastaviti stopnjo žara; 1 (nizko), 2 (srednje), 3 (visoko).

V funkciji pare lahko izberete količino pare, ki bo nastala: Stopnja pare 1 (nizka) ali 2 (visoka).

Opomba: Ko je funkcija aktivirana lahko po pritisku na gumb temperatura/stopnja žara nastavite z $+$ ali $-$, po pritisku na $^{\circ}\text{C}$ gumb.

TRAJANJE



Ko na  zaslonu utripa simbol, pritisnite $+$ ali $-$ da nastavite želeni čas priprave, nato pa pritisnite $\checkmark$ za potrditev. Čas priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno (brez uporabe časovnega stikala): Pritisnite $\checkmark$ ali $\rightarrow$ za potrditev in vklop funkcije. Če je izbran tanačin, ni mogoče programirati zamika vklopa.

Opomba: čas priprave, ki je bil nastavljen med pripravo, lahko spremenite s pritiskom na : pritisnite $+$ ali $-$ da ga spremenite, nato pa pritisnite $\checkmark$ za potrditev.

KONČNI ČAS (ZAMIK VKLOPA)

Pri mnogih funkcijah lahko po nastavitvi časa priprave nastavite zamik vklopa funkcije tako, da nastavite čas konca priprave. Na zaslonu je prikazan čas konca priprave, simbol  pa utripa.



Pritisnite $+$ ali $-$ za nastavev časa konca priprave, nato pritisnite $\checkmark$ za potrditev in vklop funkcije.

Položite hrano v pečico in zaprite vrata: funkcija se bo

samodejno vklopila po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: pečica se bo na izbrano temperaturo ogrevala postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo. Med čakanjem lahko pritisnete $+$ ali $-$ za spremembo programiranega časa zaključka ali pritisnite $\leftarrow$ za spremembo drugih nastavitvev. S pritiskom na  lahko za prikaz informacij preklapljate med končnim časom in trajanjem.

3. 6TH SENSE

Te funkcije samodejno izberejo najboljši način priprave, temperaturo in čas trajanja za pripravo, pečenje ali peko vseh razpoložljivih jedi.

Po potrebi le označite lastnosti jedi, da dosežete optimalne rezultate.

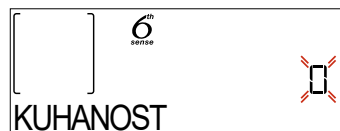
TEŽA / VIŠINA (PLASTI OKROGLEGA PEKAČA)



Za pravilno nastavev funkcije sledite navodilom na zaslonu, ko se pojavi poziv, in pritisnite $+$ ali $-$ da nastavite zahtevano vrednost, nato pa pritisnite $\checkmark$ za potrditev.

KUHANOST / PORJAVENJE

Nekatere funkcije 6thSense omogočajo prilagoditev ravni kuhanosti.



Ko vas aparat pozove, pritisnite $+$ ali $-$ za izbiro zelene stopnje med angleško pečeno (-1) in povsem pečeno (+1). Pritisnite $\checkmark$ ali $\rightarrow$ za potrditev in vklop funkcije.

Na enak način, ko je to dovoljeno, nekatere funkcije 6thSense omogočajo prilagoditev ravni porjavenja med nizko (-1) in visoko (+1).

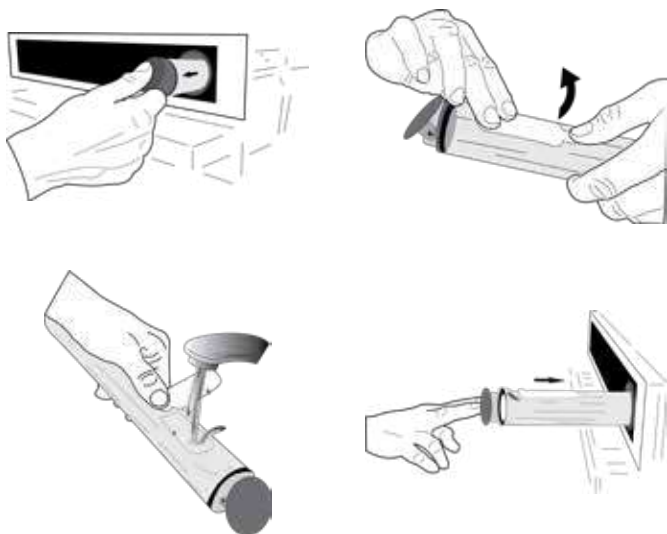
4. PRIPRAVA S PARO

Z izbiro možnosti „Para“ znotraj ročnih funkcij je mogoče kuhati vse vrste hrane z uporabo pare. Para prodre skozi živila hitreje in bolj enakomerno v primerjavi z vročim zrakom, značilnim za tradicionalne funkcije: to skrajša čas priprave, pri čemer živila obdržijo v sebi dragocena hranila, in zagotavlja doseganje odličnih, resnično okusnih rezultatov z vsemi vašimi recepti. Vrata morajo ostati zaprta ves čas trajanja priprave s paro.

Pred kuhanjem predal napolnite z vodo. Količina vode je odvisna od stopnje pare, izbrane na nadzorni plošči:

- Stopnja pare 1 (nizka, idealna za kruh in sladice): ne glede na čas kuhanja je potrebna le majhna količina vode. Predal napolnite do oznake „1“.
- Stopnja pare 2 (visoka, idealna za zelenjavo, ribe in meso): predal napolnite do oznake „1“ ali „2“, da se para ustvarja do 100 oziroma 200 minut.

Zaprte predal, tako da ga previdno potisnete proti plošči, dokler ni popolnoma zaprt. Po vstavitvi predala pritisnite START, da nadaljujete s ciklom pečenja. Predal mora biti vedno zaprt, razen med polnjenjem vode.



Po prvem polnjenju, v primeru daljših ciklov kuhanja, ko bo voda zmanjkala, bo morda potrebno ponovno dodati vodo, da se cikel dokonča.

5. VKLOP FUNKCIJE

Kadar koli, če so privzete vrednosti enake zelenim, ali ko ste vnesli potrebne nastavitve, pritisnite za vklop funkcije.

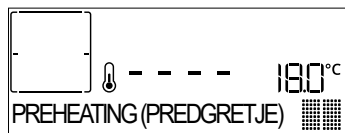
Med fazo zamika VKLOPA vas bo pečica po pritisku na vprašala, če želite preskočiti to fazo in takoj zagnati funkcijo.

Opomba: ko je funkcija izbrana, bo zaslon priporočil najprimernejšo raven za vsako funkcijo. Aktivirano funkcijo lahko kadar koli ustavite s pritiskom na .

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo. Izberete lahko drugo funkcijo ali počakate, da se popolnoma ohladi.

6. PREDGRETJE

Nekatere funkcije vključujejo predgretje pečice: po vklopu funkcije se na zaslonu prikaže obvestilo o vklopu faze predgretja.



Po koncu te faze se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže sporočilo, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo, ki vas pozove „ADD FOOD“ (DODAJ ŽIVILO). Nato odprite vrata, položite hrano v pečico, zaprite vrata in začnete s pripravo s pritiskom na ali .

Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane. Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo.

Čas priprave ne vključuje predgretja. Želena temperaturo pečice lahko vedno spremenite z uporabo tipke ali .

7. OBRAČANJE ALI PREVERJANJE HRANE

Nekatere izmed funkcij 6th Sense zahtevajo obračanje živil med pripravo.



Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti. Odprite vrata, opravite dejanje, navedeno na zaslonu, ter znova zaprite vrata za nadaljevanje priprave.

Na enak način, ko preostane 10 % časa do konca priprave, vas pečica pozove, da preverite živila.

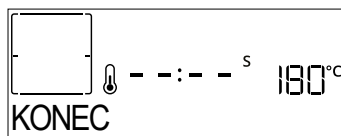


Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti. Preverite hrano, zaprite vrata in pritisnite ali za nadaljevanje priprave.

Opomba: Pritisnite , da preskočite ta dejanja. V nasprotnem primeru, če po določenem času ne opravite nobenega dejanja, bo pečica nadaljevala s pripravo.

8. KONEC PRIPRAVE HRANE

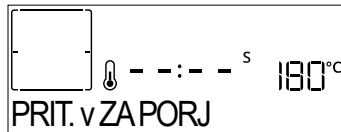
Oglasi se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana.



Pritisnite za nadaljevanje priprave v ročnem načinu (brez uporabe časovnega stikala) ali pritisnite , da nastavite nov čas in podaljšate trajanje priprave. V obeh primerih se bodo parametri za pripravo obdržali.

PORJAVENJE

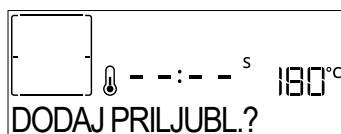
Nekatere izmed funkcij pečice vam omogočajo, da po koncu priprave z vklopom žara nadaljujete s porjavenjem površine živila.



Ko se na zaslonu prikaže ustrezno sporočilo, če je zahtevano, pritisnite za zagon petminutnega cikla za porjavenje. Funkcijo lahko kadar koli prekinete s pritiskom na . Za izklop pečice.

. PRILJUBLJENE FUNKCIJE

Ko se priprava konča, vas bo zaslon pozval, da funkcijo na seznam priljubljenih funkcij shranite pod številko od 1 do 10.



Če želite funkcijo dodati med priljubljene in shraniti trenutne nastavitve za prihodnjo uporabo, pritisnite

✓, če pa želite zahtevo zanemariti, pritisnite ◀◀.

Po pritisku na ✓ pritisnite + ali —, da izberete položaj številke, nato pritisnite ✓ za potrditev.

Opomba: če je pomnilnik že poln, ali je izbrana številka že zasedena, vas bo pečica vprašala, ali želite prepisati prejšnjo funkcijo.

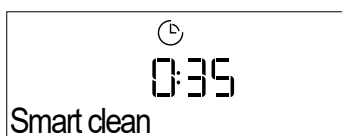
Če želite pozneje priklicati shranjeno funkcijo, pritisnite ♥: na zaslonu se prikaže seznam priljubljenih funkcij.



Pritisnite + ali —, da izberete funkcijo, potrdite s pritiskom na ✓ in pritisnite ▶ za vklop.

. SMARTCLEAN

Pritisnite ✧ za prikaz funkcije „Smart Clean“ na zaslonu.



Za vklop funkcije pritisnite ▶: zaslon vas bo pozval, da izvedete vsa dejanja, potrebna za najboljše rezultate čiščenja: Sledite navodilom in na koncu pritisnite ✓. Ko opravite vse korake in vas aparat pozove, pritisnite ▶ za vklop čiščenja.

Opomba: priporočamo, da med čiščenjem ne odpirate vrat pečice, s čimer preprečite uhajanje vodne pare. Izguba vodne pare bi lahko negativno vplivala na rezultat čiščenja.

Po končanem ciklu na zaslonu začne utripati ustrezno besedilo. Pustite, da se pečica ohladi, nato pa notranje površine do suhega obrišite s krpo ali gobo.

. MINUTNI OPOMNIK

Za vklop funkcije pritisnite simbol ⌚. Pritisnite + ali — za nastavev zelenega časa trajanja in nato pritisnite ✓ za vklop časovnika.



Ko se nastavljeni čas na minutnem opomniku izteče, se oglasi zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

Opomba: minutni opomnik ne vklopi postopkov priprave hrane.

Minutni opomnik se lahko vklopi tudi med delovanjem funkcije.

časovnik bo odšteval neodvisno in ne bo posegal v delovanje funkcije.

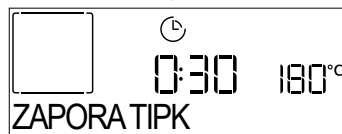
Med to fazo minutni opomnik ni viden (prikaže se le simbol ⌚), vendar se odštevanje nadaljuje v ozadju. Za urejanje minutnega opomnika lahko pritisnete simbol ⌚ in nastavite čas z uporabo + ali simbola —.

Če želite preklicati minutni opomnik, pritisnite simbol ⌚, nato pa izberite —, dokler se ne prikaže čas "--:--".

Pritisnite ✓, da nastavev potrdite.

. ZAPORA TIPK

Upravljalno enoto zaklenete tako, da pritisnete in držite ◀◀ vsaj pet sekund. Postopek ponovite, da odklenete tipkovnico.



Opomba: Funkcijo lahko aktivirate tudi med pripravo hrane. Pečico lahko iz varnostnih razlogov kadar koli izklopite, tako da pritisnete ⏻.

. OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.

. OPOMBE O ENERGETSKI UČINKOVITOSTI

- Izkoristite preostalo toploto: 5/10 minut pred koncem pečenja izklopite pečico, da porabite preostalo toploto.
- Vrata naj bodo zaprta: če je mogoče, med pečenjem ne odpirajte vrat pečice, saj tako toplota uhaja.
- Kuhajte večje porcije: pečico uporabljajte predvsem za večje jedi (npr. meso nad 1 kg) ali večje porcije, da kar najboljše izkoristite porabljeno energijo.
- Redno čistite tesnilo vrat: čisto tesnjenje preprečuje izgubo toplote in zagotavlja učinkovito kuhanje.
- Segrevajte le po potrebi: Pečico predgrejte samo, če je to navedeno v razpredelnici za pripravo hrane ali v vašem receptu.
- Izberite temne pekače: temni pekači bolje absorbirajo toploto, kar izboljša učinkovitost kuhanja.
- Načrtujte kuhanje: zaporedoma pripravite več jedi, da izkoristite preostalo toploto in se izognete dodatnemu segrevanju.
- Izberite program za varčevanje z energijo: uporabite poseben program ECO za manjšo porabo energije. Za dodatne vhode glejte tabelo za kuhanje.
- Odstranite neuporabljeno dodatno opremo: odstranite pladnje ali regale, ki jih ne potrebujete, da izboljšate učinkovitost kroženja toplote in zmanjšate toplotno zmogljivost izdelka.

UPORABNI NASVETI

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske tortne modele in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Z uporabo funkcije za termoventilacijsko pripravo lahko hkrati pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr.: ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

MEAT (MESO)

Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustrezne velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenke je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Upoštevajte, da med postopkom nastaja para. Ko je pečenka pečena, jo pustite v pečici še 10–15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.

Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti, da bi se meso prekomerno zapeklo, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Vrata odpirajte pazljivo, saj bo iz aparata uhajala para.

Za prestrezanje soka priporočamo, da neposredno pod rešetko s hrano postavite prestrezní pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi dolijte vodo.

SLADICE

Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini.

Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.

Če želite preveriti, ali je kvašeno pecivo pečeno, v sredino peciva zapičite lesen zobotrebec. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.

Če uporabljate modele za pecivo z oblogo proti prijemanju, robov ne namažite z maslom, sicer pecivo ob robovih morda ne bo enakomerno vzhajalo.

Če se živilo med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj tekočine ali mešanico premešajte nežneje.

Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

VZHAJANJE

Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20–25 °C). Čas vzhajanja testa za pico se začne pri eni uri za 1 kg testa.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL			KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRACANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
LAZANJA	Lazanja		0,5–3 kg	-	0	-	
MESO	Govedina	Pečenka	0,6–2 kg	0	0	-	
		Burger (Pleskavica)	1,5–3 cm	0	-	3/5	 
	Pork (Svinjina)	Pečenka	0,6–2,5 kg	-	0	-	
	Perutnina	Roast Chicken (Pečen piščanec)	0,6–3 kg	-	0	-	
		File in prsa	1–5 cm	-	-	2/3	 
RIBE	Fillets (Fileji)		0,5–3 (cm)	-	-	-	 
	Zmrznjeni fileji		0,5–3 (cm)	-	-	-	 
ZELENJAVA	Pečena zelenjava	Roasted Potatoes (Pečen krompir)	0,5–1,5 kg	-	0	-	
		Pečena zelenjava	0,5–1,5 kg	-	0	-	
	Vegetables Gratin (Gratinirana zelenjava)		en pekač	-	-	-	
SLANO PECIVO	Salty cake (Slana torta)		0,8–1,2 kg	-	0	-	
	Bread (Kruh)	Žemljice	60-150 g [kos]	-	-	-	
		Big bread (Velik kruh)	0,7-2 kg	-	-	-	
	Pica	Tanka/okrogla pica	okrogla	-	-	-	
		Debela pica	pravokotna	-	-	-	
		Pica [zamrznjena]	1 plast	-	-	-	
			2 plasti	-	-	-	 
			3 plasti	-	-	-	  
			4 plasti	-	-	-	   
SLADKO PECIVO	Biskvitna torta		0,5–1,2 kg	-	-	-	
	Piškoti		0,2–0,6 kg	-	-	-	
	Pite		0,4-1,6 kg*	-	-	-	

* Predlagana količina

PRIBOR				
	Rešetka	Univerzalni pekač / Pekač za torto / Okrogli pekač za pico na rešetki	Prestreznik pekač/univerzalni pekač	prestreznik pekač z 500 ml vode



PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
ZAMRZNJENA HRANA	Zamrznjen pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	4 2
	Zamrznjeni piščančji kroketi		500 g	Da	200	15–20	4 2
	Ribje palčke		500 g	Da	220	15–20	4 2
	Onion Rings (Čebulni obročki)		500 g	Da	200	15–20	4 2
ZELENJAVA	Sveže panirane bučke		400 g	Da	200	15–20	4 2
	Domači krompirček		300–800 g	Da	200	20–40	4 2
	Mešana zelenjava		300–800 g	Da	200	20–30	4 2
MESO IN RIBE	Piščančja prsa		1–4 cm	Da	200	20–40	4 2
	Piščančje perutničke		200–1500 g	Da	220	30–50	4 2
	Paniran kotlet		1–4 cm	Da	220	20–50	4 2
	Ribji file		1–4 cm	Da	220	15–25	4 2

Pri pripravi svežih ali domačih živil površino živila namažite s tanko plastjo olja.
Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

FUNKCIJE	 Zračno cvrtje		
PRIBOR	 Pekač za zračno cvrtje	 Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	 Prestrežni pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki



PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI S PARO

RECEPT	STOPNJA PARE	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Masleni piškoti / piškoti	1. STOPNJA	DA	150 - 160	35 - 55	
Kolački/mafini	1. STOPNJA	DA	160 - 170	30 - 40	
Kvašeno pecivo	1. STOPNJA	DA	170-180	40 - 60	
Sponge cakes (Biskvitne torte)	1. STOPNJA	DA	160 - 170	30 - 40	
Fokača	1. STOPNJA	DA	210-230	20 - 40	
Štruca za sendvič	1. STOPNJA	DA	180-190	30-50	
Majhen kruh	1. STOPNJA	DA	220-240	25 - 45	
Bageta	1. STOPNJA	DA	220-250	20 - 40	
Velik kruh 0,8 - 1 kg	1. STOPNJA	DA	210-230	30-50	
Pečen krompir	2. STOPNJA	DA	210-230	50-70	
Pečeno korenje	2. STOPNJA	DA	170-190	50-70	
Pečen brokoli	2. STOPNJA	DA	170-190	40 - 60	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)	2. STOPNJA	DA	190 - 210	25 - 40	
Veal (Jagnjetina)/Beef (govedina)/Pork (svinjina) 1 kg	2. STOPNJA	DA	200-210	60-90	
Veal (Jagnjetina)/Beef (govedina)/Pork (svinjina) (kosi)	2. STOPNJA	DA	180-190	50-70	
Goveja pečenka, malo pečena, 1 kg	2. STOPNJA	DA	210-230	40-50	
Goveja pečenka, malo pečena, 2 kg	2. STOPNJA	DA	210	50-70	
Jagnječje stegno	2. STOPNJA	DA	190 - 210	55 - 75	
Stew pork knuckles (Dušena svinjska krača)	2. STOPNJA	DA	160 - 180	85 - 100	
Piščanec / pegatka / raca, 1-1,5 kg	2. STOPNJA	DA	220-240	50-70	
Piščanec / pegatka / raca (kosi)	2. STOPNJA	DA	210-230	50-60	
Ribji file	2. STOPNJA	DA	210-230	15-25	

PRIBOR		
	Univerzalni ali pekač za torto na rešetke	Prestrezní pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Leavened cakes / Sponge cakes (Kvašeno pecivo/biskvitne torte)		Da	170	30–50	
		Da	160	30–50	
		Da	160	30–50	 
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	160 – 200	30–85	
		Da	160–200	30–90	 
Piškoti		Da	150	20–40	
		Da	140	30–50	
		Da	140	30–50	 
		Da	135	40–60	  
Small cakes / Muffin (Kolački/Mafini)		Da	170	20–40	
		Da	150	30–50	
		Da	150	30–50	 
		Da	150	40–60	  
Princeske		Da	180–200	30–40	
		Da	180–190	35–45	 
		Da	180–190	35–45 *	  
Meringues (Beljakovi poljubčki)		Da	90	110–150	
		Da	90	130–150	 
		Da	90	140–160 *	  
Pizza / Bread / Focaccia (Pica/kruh/ fokača)		Da	190–250	15–50	
		Da	190–230	20–50	  
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	200 - 250	15- 50	
		Da	220–240	25–50 *	  
Zamrznjena pica		Da	250	10–15	
		Da	250	10–20	 
		Da	220–240	15–30	  
Savoury pies (vegetable pie, quiche) (Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom))		Da	180–190	45–55	
		Da	180–190	45–60	 
		Da	180–190	45–70 *	  

FUNKCIJE						ECO	
	Conventional (Klasično)	Forced Air	Konvekcijska peka	Žar	Turbo Grill	Program Eco	Pica
PRIBOR							
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezní/originalni/ univerzalni pekač na rešetki	Prestrezní pekač/ originalni pekač	Prestrezní pekač s 500 ml vode		

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa)		Da	190–200	20–30	
		Da	180–190	20–40	 
		Da	180–190	20–40 *	  
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni (Lazanja/narastki/ pečene testenine/kaneloni)		Da	190–200	45–65	
Lamb / Veal / Beef / Pork (Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina), 1 kg		Da	190–200	80–110	
Chicken / Rabbit / Duck (Piščanec/zajec/raca), 1 kg		Da	200–230	50–100	
Turkey / Goose (Puran/gos), 3 kg		Da	190–200	80–130	
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180–200	40 - 60	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–60	
Toast		-	3 (visoka)	3–6	
Fish fillets / Steaks (Ribji fileji/zrezki)		-	2 (srednja)	20–30 **	 
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji		-	2–3 (srednja–visoka)	15–30 **	 
Roast chicken (Pečen piščanec) 1–1,3 kg		-	2 (srednja)	55–70 ***	 
Jagnječje stegno/krača		-	2 (srednja)	60–90 ***	
Roast potatoes (Pečen krompir)		-	2 (srednja)	35–55 ***	
Vegetable gratin (Gratinirana zelenjava)		-	3 (visoka)	10–25	
Celoten obrok: Fruit tart (Sadna pita) (5. višina)/ lasagna (lazanja) (3. višina)/ meat (meso) (1. višina)		Da	190	40–120 *	  
Lasagna & Meat (Lazanja in meso)		Da	200	50–100 *	 
Meat & Potatoes (Meso in krompir)		Da	200	45–100 *	 
Fish & Vegetables (Ribe in zelenjava)		Da	180	30–50 *	 
Stuffed roasting joints (Polnjena pečenka)	ECO	-	200	80–120 *	
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb) (Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina))	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

FUNKCIJE						ECO	
	Conventional (Klasično)	Forced Air	Konvekcijska peka	Žar	Turbo Grill	Program Eco	Pica
PRIBOR							
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezní/originalni/univerzalni pekač na rešetki	Prestrezní pekač/originalni pekač	Prestrezní pekač s 500 ml vode		

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor in po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic

ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Nosite zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega

omrežja.

Za mehčanje in odstranjevanje ostankov lahko uporabite standardno čistilo za pečice, kar olajša ročno čiščenje notranjosti pečice in dodatkov.

ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlagen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlagen.

NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.
- Za optimalno čiščenje notranjih površin vklopite funkcijo „Smart Clean“. (Samo pri nekaterih modelih).
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico. Sonde za živila in sonde za meso (če je na voljo) ne čistite v pomivalnem stroju. Pekač za zračno cvrtje (če je na voljo) lahko očistite v pomivalnem stroju.

VZDRŽEVANJE PREDALA ZA VODO

Pozor: Predal za vodo ni primeren za pranje v pomivalnem stroju: lahko se poškoduje!

Priporoča se, da se ob koncu vsakega kuhanja s paro izvede naslednje:

1. Pritisnite zgornji del sprednjega pokrova predala, ki je označen z vdolbino, da izvlečete ročaj
2. Primit ročaj in izvlecite predal za vodo.
3. Odstranite pokrov predala za vodo.
4. Izpraznite predal za vodo in ga očistite.
5. Z mehko krpo osušite različne sestavne dele.
6. Po potrebi predal posušite na zraku, ne da bi ga zaprli s pokrovom.
7. Namestite pokrov predala za vodo.
8. Ponovno vstavite opran in posušen odstranljiv predal za vodo v ohišje, pri čemer pazite, da ga potisnete do konca navzdol
9. Pritisnite spodnji del sprednjega pokrova predala, da se ročaj vstavi na svoje mesto.

Opomba: Ne puščajte vode v sistemu več kot 2 dni.

Pri polnjenju predala za vodo uporabljajte le vodo pri sobni temperaturi: vroča voda lahko vpliva na delovanje parnega sistema. Uporabljajte samo pitno vodo.

Funkcija pare je zasnovana tako, da optimizira porabo vode. Zato je majhna poraba vode iz predala med delovanjem normalna.

Morebitno nastajanje belega prahu na dnu posode je povezano s trdnimi ostanki, ki so naravno prisotni v vodi.

NE ODSTRANJUJTE VODNEGA KAMNA

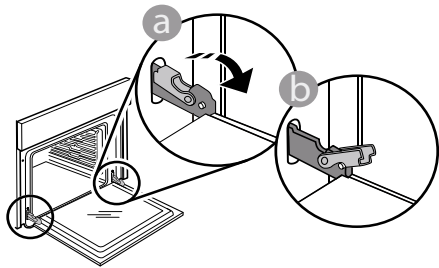
Odstranjevanje vodnega kamna ni potrebno.

V predalu za paro uporabljajte samo pitno vodo.

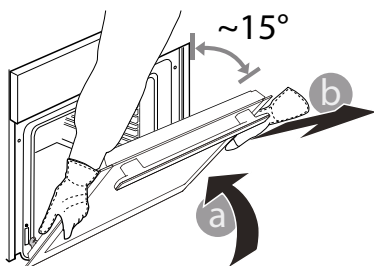
Vnos katere koli druge snovi, vključno z naravnimi izdelki, kot sta kis ali citronska kislina, lahko poškoduje sistem.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitvev.

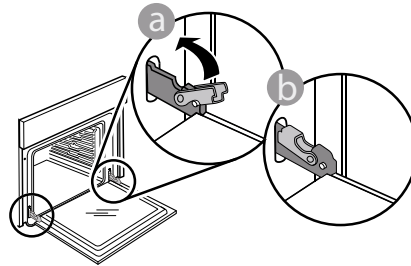


2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

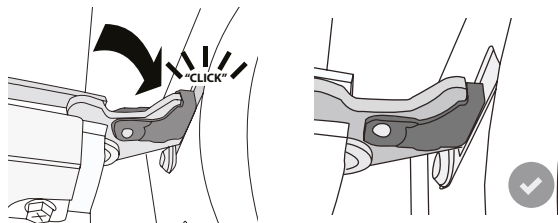


3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici; poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

1. Pečico izklopite iz električnega napajanja.

2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.

3. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

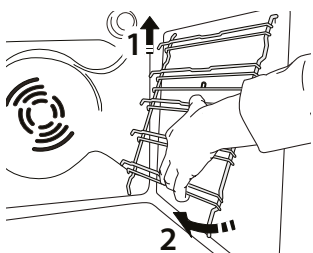
Opomba: uporabite halogenske žarnice 40 W/230 V tipa G9, T300 °C.

Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske

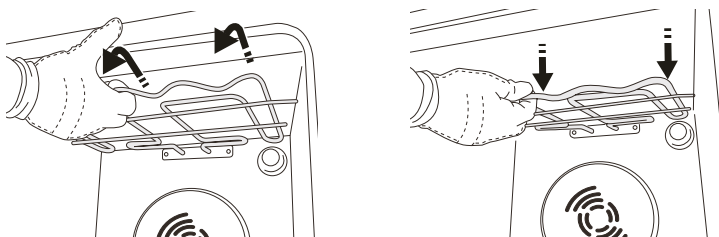
SPUŠČANJE ZGORNJEGA GRELNIKA

(SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

1. Odstranite stranska vodila za pekače.



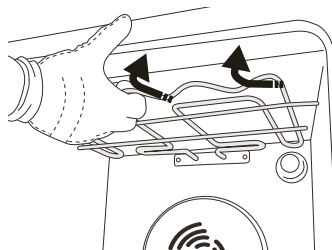
2. Grelnik nekoliko izvlecite in ga postavite nižje.



aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov. (Skladno s uredbo EC 244/2009) Žarnice so na voljo pri našem servisu za stranke.

Če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih lahko prstni odtisi poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

3. Grelnik nazaj v položaj namestite tako, da ga dvignete, rahlo povlečete k sebi in preverite, da je naslonjen na stranske nosilce.

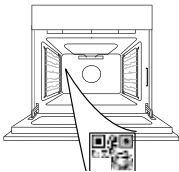


ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Pokličite klicni center in navedite številko za črko „F“.
Funkcija priprave 6th Sense se konča, ne da bi se prikazalo odštevanje. Priprava se konča pred koncem odštevanja.	Količina živil se razlikuje od priporočenega obsega. Vrata so med kuhanjem odprta.	Odprite vrata in preverite stopnjo pripravljenosti jedi. Po potrebi dokončajte pripravo z izbiro tradicionalne funkcije.
Pečica se ne segreje.	Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Način DEMO se na zaslonu pojavi vsakih 60 sekund.	V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „DEMO“ in pritisnite „Off“.
Lučka se izklopi.	Vklopljen je način „ECO“.	Način „ECO“ v „NASTAVITVAH“ izklopite z izbiro ukaza „Off“.
Vrat ni mogoče pravilno zapreti.	Varnostna zaporna vzvoda sta v napačnem položaju.	Poskrbite, da bosta varnostna zaporna vzvoda v pravilnem položaju, kot je navedeno v navodilih za odstranjevanje in namestitve vrat v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.
Domače napajanje električne energije se izklopi.	Napačna nastavitev moči.	Preverite, ali ima vaše domače omrežje najmanjšo moč večjo od 3 kW. V nasprotnem primeru zmanjšajte moč na 13 amperov. V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „MOČ“ in nato izberite „LOW“.
Cikel kuhanja s sondo se konča brez očitnega vzroka ali pa se na zaslonu izpiše napaka F3E3	Sonda za živila ni pravilno priključena	Preverite priključitev sonde za živila

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- Obiščite našo spletno stran **docs.whirlpool.eu**
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo**(telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



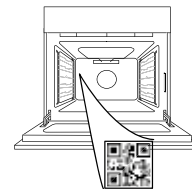
®/TM/© 2026 Whirlpool. Izdelano pod licenco.



HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL

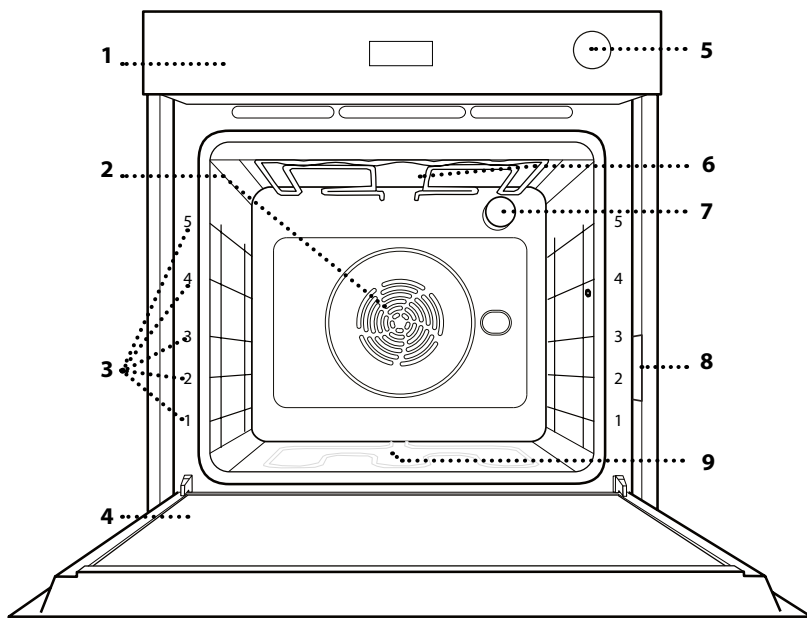
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na adresi www.register10.eu

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



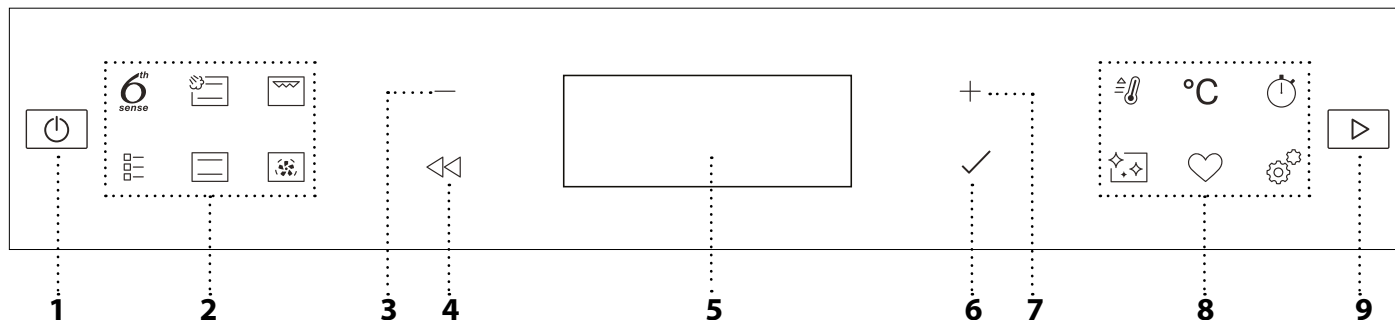
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



- 1. Kontrolna tabla**
- 2. Ventilator i kružni grejač**
(nije vidljiv)
- 3. Vođice**
(nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
- 4. Vrata**
- 5. Fioka za vodu**
- 6. Gornji grejač / roštilj**
- 7. Sijalica**
- 8. Pločica za identifikaciju**
(nemojte uklanjati)
- 9. Donji grejni element**
(nije vidljiv)

KONTROLNA TABLA



1. UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili za pauziranje ili prekid rada.

2. DIREKTAN PRISTUP FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama i meniju.

3. MINUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i smanjivanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

4. NAZAD

Za povratak na prethodni ekran. Omogućava promenu podešavanja tokom pečenja.

5. EKRAN

6. POTVRDA

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrednosti.

7. PLUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i povećavanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

8. DIREKTAN PRISTUP OPCIJAMA/FUNKCIJAMA

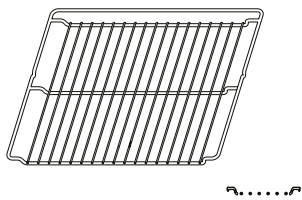
Za brz pristup funkcijama, trajanju, podešavanjima i omiljenim funkcijama.

9. START

Za pokretanje funkcije korišćenjem navedenih ili osnovnih podešavanja.

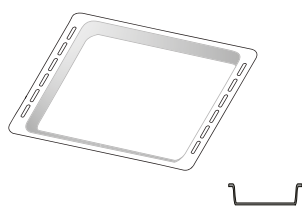
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



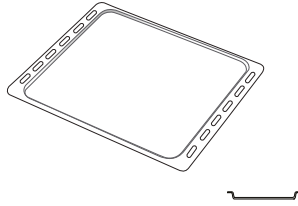
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



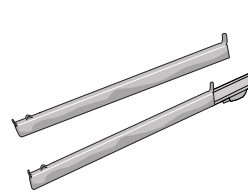
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



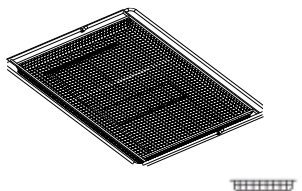
Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.

PLEH ZA PRŽENJE VAZDUHOM*



Koristi se za pripremu hrane pomoću funkcije prženja vazduhom, tako što je pleh za pečenje postavljen na niži nivo radi prikupljanja mogućih mrvica ili masnoće. Može se prati u mašini za pranje sudova.

Količina i vrsta dodataka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Ostali pribor se može kupiti zasebno; za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu.

* Dostupno samo na određenim modelima

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

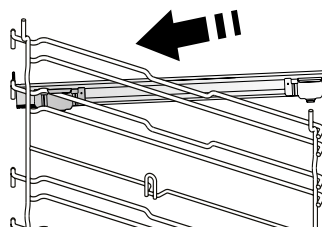
Dodatni pribor, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

UKLANJANJE I PONOVRNO POSTAVLJANJE VOĐICA

• Da biste uklonili vođice, podignite ih, a zatim izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.

• Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

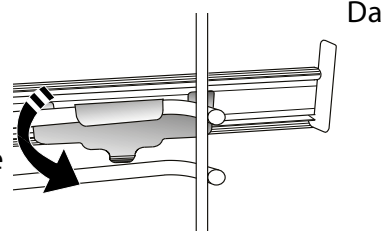
POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA



Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj.

biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.



Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

FUNKCIJE



6TH SENSE

One omogućavaju potpuno automatsko kuvanje za sve vrste hrane (laskanje, meso, ribu, povrće, tarte i kolače, slane pite, hleb, picu). Da biste dobili najbolje od ove funkcije, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.



PARA

Ova funkcija vam omogućava da kuvate jela prijatno hrskava i porumenela spolja, ali istovremeno meka i sočna iznutra. Da biste postigli najbolje rezultate pečenja, preporučujemo da izaberete nivo pare 1 za hleb i deserte, a nivo pare 2 za pripremu povrća, ribe i mesa. Više informacija o ručnim ciklusima pripreme hrane na pari pogledajte u tabeli za pripremu hrane „Para“.



GRILL

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.



TRADICIONALNE FUNKCIJE

• KONVEKCIONO PEČENJE

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

• TURBO GRILL (TURBO ROŠTILJ)

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena junetina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

• PEČENJE ZAMRZNUTE HRANE

Funkcija automatski bira idealnu temperaturu kuvanja i režim za 5 različitih tipova gotove smrznute hrane. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.

• SPECIJALNE FUNKCIJE

» PICA

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta pizza.

» PRŽ. NA VAZDUHU

Ova funkcija omogućava da pomfrit, pileće medaljone i još mnogo toga pržite u manje ulja, a sa istim hrskavim rezultatom. Grejni elementi obezbeđuju pravilno zagrevanje unutrašnjosti, a ventilator omogućava cirkulaciju toplog vazduha. Najbolji očekivani kulinarski rezultati mogu se postići samo pomoću pleha za prženje vazduhom (isporučuje se uz neke modele). Za najbolje rezultate, postavite hranu u jednom sloju na pleh za prženje vazduhom i pratite uputstva za prženje vazduhom u tabeli za pripremu hrane. Nemojte koristiti više plehova da ne bi došlo do neravnomernog prženja.

» RISING (DIZANJE TESTA)

Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.

» ODRŽ. TOPLOTE

Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.

» DEFROST (ODMRZAVANJE)

Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednju policu. Ostavite hranu u pakovanju da biste sprečili da se isušuje na spoljnoj strani.

» CIKLUS ECO *

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Kada se ovaj Eko ciklus koristi, svetlo je isključeno tokom pripreme hrane. Da bi se koristio Eko ciklus i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.



KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.



FORCED AIR (KRUŽENJE VAZDUHA)

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.



BRZO ZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje pećnice.



MINUTE-MINDER

Za održavanje vremena bez aktiviranja funkcije.



SMART CLEAN

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Prelijte dno pećnice sa 200 ml vode za piće i aktivirajte funkciju tek kada se pećnica ohladi.



OMILJENO

Za pozivanje liste 10 omiljenih funkcija.



PODEŠAVANJA

Za prilagođavanje podešavanja pećnice. Kada je aktiviran režim „ECO“, osvetljenost ekrana će se smanjiti radi uštede energije i sijalica će se isključiti nakon 1 minuta. Automatski će se ponovo aktivirati čim se pritisne bilo koje dugme. Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Za deaktiviranje ovog režima pristupite postavci „DEMO“

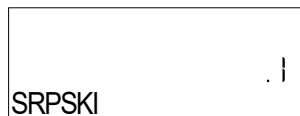
iz menija „PODEŠAVANJA“ i izaberite „isključeno“.
Izborom opcije „FAB. PODEŠAVANJA“ proizvod se
isključuje i zatim vraća na prvo uključivanje. Izbrisaće
se sva podešavanja.

* Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o
energetskoj efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU)
br. 65/2014

PRVA UPOTREBA

1. ODABIR JEZIKA

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Na ekranu će se prikazati „English“.



Pritisnite $+$ ili $-$ kako biste se kretali kroz listu raspoloživih jezika i odaberite odgovarajući. Pritisnite $\checkmark$ da potvrdite odabir.

Obratite pažnju na sledeće: Jezik je moguće kasnije promeniti izborom stavke „JEZIK“ u meniju „PODEŠAVANJA“, koji je dostupan pritiskom na .

2. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu više od 3 kW (16): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13).



Pristupite opciji „JAČINA“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „LOW“ (Nisko).

3. PODESITE VREME

Nakon što ste izabrali jezik, treba da podesite trenutno vreme: Na ekranu će početi da trepere dve brojke koje označavaju časove.



Pritisnite $+$ ili $-$ da biste podesili tačno vreme i pritisnite $\checkmark$: Na displeju će početi da trepere dve brojke koje označavaju minute. Pritisnite $+$ ili $-$ da podesite minute i pritisnite $\checkmark$ za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Možda ćete morati ponovo da podesite vreme nakon dužih nestanaka struje. Izaberite opciju „CLOCK“ (Sat) u meniju „SETTINGS“ (Podešavanja), koji je dostupan pritiskom na .

4. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: To je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice. Zagrevajte pećnicu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje vazduha“ ili „Konvekciono pečenje“).

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

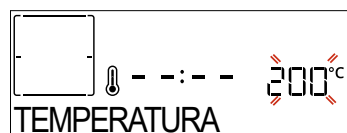
Pritisnite  da biste uključili pećnicu: na ekranu će se prikazati poslednje pokrenuta glavna funkcija ili glavni meni.

Funkcije je moguće izabrati pritiskom na ikonu za neku od glavnih funkcija ili kretanjem kroz meni: Da biste izabrali stavku sa menija (na ekranu se prikazuje prva dostupna stavka), pritisnite $+$ ili $-$ da izaberete onu koju želite, a zatim pritisnite $\checkmark$ da biste potvrdili.

2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na ekranu će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati. Pritiskom na $\leftarrow$ moći ćete ponovo da izmenite prethodno podešavanje

TEMPERATURA / NIVO ZA GRILOVANJE / NIVO ZA PARU



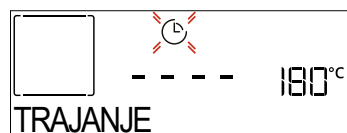
Kada vrednost treperi na ekranu, pritisnite $+$ ili $-$ da biste je promenili, a zatim pritisnite $\checkmark$ da biste potvrdili i nastavite na naredna podešavanja (ako je moguće).

Na isti način, moguće je podesiti nivo grilovanja; 1 (nizak), 2 (srednji) ili 3 (visok).

U funkciji pare, možete odabrati količinu pare koja će se generisati: Nivo pare 1 (nizak) ili 2 (visok).

Obratite pažnju na sledeće: Kada funkcija bude aktivirana, temperatura / nivo za grilovanje mogu se promeniti pomoću $+$ ili $-$, nakon pritiska dugmeta $^{\circ}\text{C}$.

TRAJANJE



Kada ikona  zatreperi na ekranu, pritisnite $+$ ili $-$ da biste podesili vreme pripreme hrane koje želite, a zatim pritisnite $\checkmark$ da biste potvrdili. Ne morate da podesite vreme kuvanja ukoliko želite da ručno upravljate kuvanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite $\checkmark$ ili $\triangleright$ da potvrdite i započnete funkciju. Biranjem ovog režima, ne možete da programirate odloženo pokretanje.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme kuvanja koje je postavljeno tokom kuvanja možete da podesite pritiskom na : pritisnite $+$ ili $-$ da biste prilagodili, a zatim pritisnite $\checkmark$ da potvrdite.

VREME ZAVRŠETKA (ODLAGANJE POKRETANJA)

Kod mnogih funkcija, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane. Ekran prikazuje vreme završetka dok ikona  treperi.



Pritisnite $+$ ili $-$ da podesite vreme kada želite da se pečenje završi i pritisnite $\checkmark$ za potvrdu i aktivaciju funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podesili.

Obratite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja. Tokom čekanja možete da pritisnete $+$ ili $-$ da biste prilagodili programirano vreme završetka ili da pritisnete $\leftarrow$ da biste promenili druga podešavanja. Pritiskom na , radi vizualizovanja informacija, moguće je prebacivati se sa vremena završetka na trajanje.

3. 6TH SENSE

Ove funkcije automatski biraju najbolji režim kuvanja, temperaturu i trajanje za kuvanje, prženje ili pečenje svih raspoloživih jela.

Kada je to potrebno, jednostavno naznačite karakteristike hrane kako biste postigli optimalni rezultat.

TEŽINA/VISINA (SLOJEVI IZ OKRUGLOG PLEHA)



Da biste pravilno podesili funkciju, sledite indikacije na ekranu, kada je potrebno, i pritisnite $+$ ili $-$ da biste podesili željenu vrednost, a zatim pritisnite $\checkmark$ za potvrdu.

STEPEN KUVANJA / ZAPEČENA KORICA

Kod nekih 6th Sense funkcija je moguće podesiti stepen kuvanja.



Kada izađe obaveštenje, pritisnite $+$ ili $-$ da izaberete željeni nivo od slabo pečenog (-1) do dobro pečenog (+1). Pritisnite $\checkmark$ ili $\triangleright$ da potvrdite i započnete funkciju.

Na isti način, tamo gde je dozvoljeno, kod nekih 6th Sense funkcija, je moguće podesiti nivo zapečenosti od slabog (-1) do jačeg (+1).

4. KUVANJE NA PARI

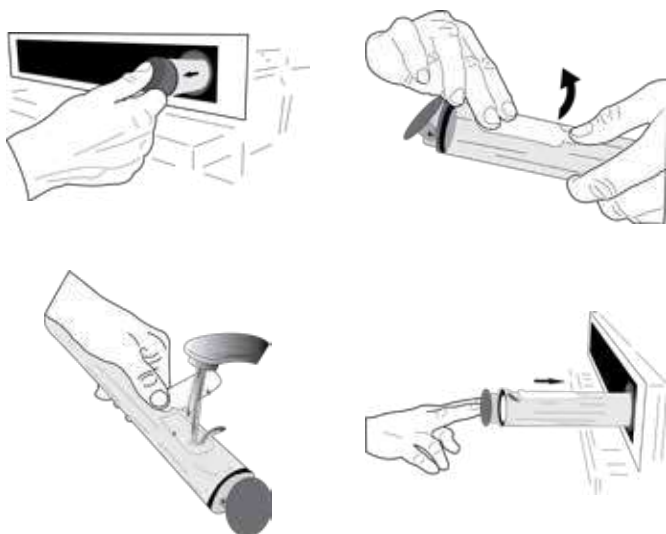
Izborom opcije „Steam“ (Para) u okviru ručnih funkcija moguće je kuvati bilo koju vrstu hrane zahvaljujući korišćenju pare. Para se kroz hranu širi brže i ravnomernije u poređenju sa samo vrelim vazduhom tipičnim konvencionalnih funkcija: to smanjuje vreme pripreme hrane, zadržavajući dragocene hranljive

materije u hrani i osiguravajući vam da postignete izvrsne, zaista ukusne rezultate sa svim vašim receptima. Tokom celokupnog trajanja pripremanja na pari, vrata moraju ostati zatvorena.

Pre kuvanja, napunite fioku vodom. Količina vode zavisi od nivoa pare izabranog na kontrolnoj tabli:

- Nivo pare 1 (nizak, idealno za hleb i deserte): potrebna je samo mala količina vode, bez obzira na vreme kuvanja. Napunite fioku do oznake „1“.
- Nivo pare 2 (visok, idealan za povrće, ribu i meso): Napunite fioku do oznake „1“ ili „2“ da biste generisali paru do 100, odnosno 200 minuta.

Zatvorite fioku tako što ćete je polako gurnuti ka tabli sve dok se potpuno ne zatvori. Nakon ubacivanja fioke, pritisnite START da biste nastavili ciklus pripreme hrane. Fioka mora uvek ostati zatvorena, osim prilikom punjenja vodom.



U slučaju dužih ciklusa pripreme hrane, kada se voda ispusti nakon prvog punjenja, možda će biti neophodno da se ona ponovo doda kako bi se ciklus završio.

5. POKRETANJE FUNKCIJE

Ako u bilo kom trenutku podrazumevane vrednosti odgovaraju željenim ili kada primenite željena podešavanja, pritisnite za aktiviranje funkcije.

Tokom faze odlaganja, pritiskom na pećnica će vas upitati da li želite da preskočite ovu fazu i odmah pokrenete funkciju.

Obratite pažnju na sledeće: Kada je funkcija izabrana, ekran će preporučiti najpogodniji nivo za svaku funkciju. Aktiviranu funkciju možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na .

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na ekranu će se prikazati poruka. Možete da izaberete drugu funkciju ili da sačekate da se potpuno ohladi.

6. PREDZAGREVANJE

Neke funkcije imaju fazu predzagrevanja pećnice: Kada se funkcija pokrene, na ekranu se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, ogласiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje da je pećnica dostigla podešenu temperaturu, sa zahtevom „DODAJTE HRANU“. Tada otvorite vrata, stavite hranu u pećnicu, zatvorite vrata i počnite kuvanje pritiskom na ili .

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira.

Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja. Uvek možete da promenite temperaturu koju želite da pećnica dostigne koristeći ili .

7. OKRENITE ILI PROVERITE HRANU

Neke 6th Sense funkcije zahtevaju da se hrana okreće tokom pripreme.



Ogласiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi. Otvorite vrata, izvršite zahtevanu radnju koja je prikazana na ekranu i zatvorite vrata, zatim pritisnite da nastavite sa kuvanjem.

Na isti način, na 10% vremena pre kraja kuvanja, pojaviće se zahtev da proverite hranu.

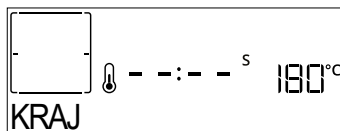


Ogласiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi. Proverite hranu, zatvorite vrata i pritisnite ili da nastavite sa kuvanjem.

Obratite pažnju na sledeće: Pritisnite da preskočite ove radnje. U suprotnom, ako se ne izvrši nikakva radnja, nakon određenog vremena pećnica će nastaviti kuvanje.

8. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Ogласiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.



Pritisnite da nastavite sa pripremom hrane u ručnom režimu (bez merenja vremena) ili pritisnite da produžite vreme pripreme hrane podešavanjem novog trajanja. U oba slučaja će se zadržati parametri kuvanja.

BROWNING (ZAPEČENA KORICA)

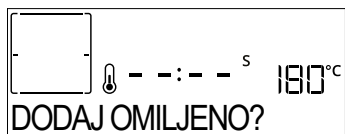
Neke funkcije pećnice vam omogućavaju da površina hrane bude hrskava aktiviranjem roštilja nakon dovršetka kuvanja.



Kada displej prikazuje relevantnu poruku, po potrebi pritisnite za početak petominutnog ciklusa da biste zapekli hranu. Tajmer možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na za isključivanje pećnice.

. OMILJENO

Po završetku kuvanja, ekran će vam ponuditi da sačuvate funkciju pod brojem od 1 do 10 na listi vaših omiljenih funkcija.

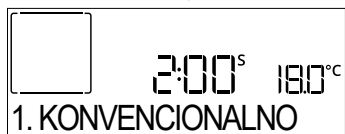


Ako želite da sačuvate funkciju kao omiljenu i sačuvate aktuelna podešavanja za dalje korišćenje, pritisnite , a u suprotnom pritisnite da ignorišete zahtev.

Kada pritisnete , pritisnite ili da biste izabrali položaj broja, a zatim pritisnite da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Ako je memorija popunjena ili je izabrani broj već iskorišćen, pećnica će vas upitati da potvrdite zamenu prethodne funkcije.

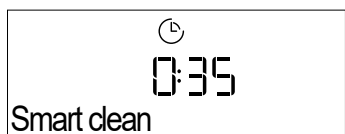
Da biste kasnije pozvali funkcije koje ste sačuvali, pritisnite : Ekran će prikazati listu vaših omiljenih funkcija.



Pritisnite ili da izaberete funkciju, potvrdite izbor pritiskom na , a zatim pritisnite za aktiviranje.

. SMARTCLEAN

Pritisnite da prikazete „Smart Clean“ (Pametno čišćenje) na ekranu.



Pritisnite da biste aktivirali funkciju: na ekranu se prikazuju sve radnje koje je potrebno da obavite za postizanje najboljih rezultata čišćenja: Pratite uputstva, a zatim pritisnite kada završite. Kada izvršite sve korake, na zahtev pritisnite da biste aktivirali ciklus čišćenja.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se da ne otvarate vrata pećnice tokom ciklusa čišćenja, kako biste sprečili gubitak vodene pare što može imati kontraefekat na konačan rezultat čišćenja.

Kada se ciklus završi, na ekranu će početi da treperi odgovarajuća poruka. Pustite pećnicu da se ohladi, a zatim obrišite i osušite unutrašnje površine krpom ili sunđerom.

. MINUTE-MINDER

Da biste aktivirali ovu funkciju, pritisnite ikonu . Pritisnite ili da podesite željeno trajanje, a

zatim pritisnite da aktivirate tajmer.



Zvučni signal će se oglasiti, a na ekranu će se prikazati kada minutni podsetnik završi odbrojavaње izabranog vremena.

Obratite pažnju na sledeće: Minutni podsetnik ne aktivira nijedan od ciklusa kuvanja.

Minutni podsetnik može da se aktivira i dok je funkcija pokrenuta.

Tajmer će nastaviti automatski da odbrojava izabrano vreme nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju.

Tokom ove faze nije moguće videti minutni podsetnik (biće prikazana samo ikona) , koji će nastaviti da odbrojava u pozadini. Da biste izmenili minutni podsetnik, pritisnite ikonu i podesite vreme koristeći ikonu ili .

Da biste otkazali minutni podsetnik, pritisnite ikonu , a zatim izaberite dok se ne prikaže vreme „--:--“. Pritisnite da biste potvrdili.

. BLOKADA TASTERA

Da biste blokirali tastaturu, pritisnite i zadržite najmanje pet sekundi. Ovo ponovite da biste otključali tastaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Ova funkcija može da se uključi i tokom pečenja. Iz bezbednosnih razloga, pećnica se može isključiti u bilo kom trenutku pritiskom na .

. NAPOMENE

- Ne prekrivajte unutrašnjost pećnice aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.

. NAPOMENE O ENERGETSKOJ EFIKASNOSTI

- Iskoristite prednost preostale toplote: isključite rernu 5/10 minuta pre kraja pečenja kako biste iskoristili preostalu toplotu.
- Držite vrata zatvorenim: ako je moguće, izbegavajte otvaranje vrata rerne tokom pečenja, jer se time gubi toplota.
- Pecite veće porcije: koristite rernu uglavnom za veća jela (npr. meso preko 1 kg) ili veće porcije, kako biste maksimalno iskoristili utrošenu energiju.
- Redovno čistite zaptivku vrata: čista zaptivka sprečava gubitak toplote i obezbeđuje efikasno kuvanje.
- Unapred zagrevajte samo kada je potrebno: pećnicu zagrevajte unapred samo u slučaju da je to navedeno u receptu ili tabeli za pripremu hrane.

-
- Birajte tamne plehove za pečenje: Tamni plehovi bolje apsorbuju toplotu, poboljšavajući efikasnost kuvanja.
 - Planirajte pečenje: pripremajte više jela zaredom, kako biste iskoristili preostalu toplotu i izbegli dodatno prethodno zagrevanje.
 - Izaberite program za uštedu energije: koristite namenski ECO program za manju potrošnju energije. Za dodatne informacije pogledajte tabelu za pripremu hrane.
 - Uklonite dodatni pribor koji se ne koristi: uklonite plehove ili rešetke koji vam nisu potrebni da biste poboljšali efikasnost cirkulacije toplote i smanjili toplotni kapacitet proizvoda.

KORISNI SAVETI

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodatni pribor i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz pećnicu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u pećnici. Možete koristiti i posuđe i dodatni pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

Korišćenjem funkcije „Kruženje vazduha“ možete istovremeno da pripremate više jela koja se pripremaju na istoj temperaturi (na primer: riba i povrće) koristeći različite nivoe. Iz pećnice izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

MEAT (MESO)

Upotrebite bilo koju vrstu pleha za rernu ili posudu od pireksa koja odgovara veličini komada mesa koji želite da ispečete. Preporučujemo vam da prilikom pečenja većih komada mesa dodate malo temeljca na dno posude za pečenje i da njime prelijete meso tokom pečenja za još bolji ukus. Imajte na umu da dolazi do stvaranja pare tokom ovog postupka. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.

Kada želite da pečete meso na roštilju, izaberite odreske koji su svuda podjednako debeli da bi se ravnomerno ispekli. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Kako biste sprečili da meso pregori, spustite rešetku držeći hranu dalje od grila. Okrenite meso na dve trećine pečenja. Kada otvarate vrata rerne vodite računa o pari koja izlazi.

Ako želite da prikupite saft od pečenja, savetujemo vam da postavite pleh za sakupljanje masnoće u koji možete da sipate pola litra vode odmah ispod žičane rešetke na kojoj se nalazi hrana. Po potrebi dolijte vode.

DESERTI

Pecite fine deserte pomoću klasične funkcije na samo jednom nivou.

Koristite tamno obojene limene plehove i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku. Ukoliko želite da pečete na više nivoa, izaberite funkciju za pečenje sa vrućim vazduhom i rasporedite modle cik-cak po nivoima kako bi se omogućila što optimalnija cirkulacija vrućeg vazduha.

Kako biste proverili da li je kolač sa kvascem spreman, probodite ga u sredini drvenom čačalicom. Ako čačalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.

Ukoliko koristite neprianjajuće plehove za pečenje, ne mažite ivice maslacem pošto pecivo možda neće ravnomerno narasti oko ivica.

Ukoliko hrana „nabrekne“ tokom pripreme, sledeći put koristite nižu temperaturu i smanjite tečnost koju dodajete ili nežnije mešajte tokom pripreme.

Za deserte sa kremastim punjenjem ili prelivom (čizkejk ili voćne pite) koristite funkciju „Konvekciono pečenje“. Ako je donji deo kolača gnjecav, spustite rešetku i poprskajte dno kolača mrvicama hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.

RISING (DIZANJE TESTA)

Najbolje je pokriti testo vlažnom krpom pre nego što ga stavite u rernu. Vreme rasta testa se smanjuje približno na jednu trećinu korišćenjem ove funkcije u poređenju sa rastom testa na sobnoj temperaturi (20-25 °C). Vreme dizanja testa za pizzu je otprilike jedan sat za 1 kg testa.

6th sense TABELA ZA PEČENJE

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME	NIVO RUMENOG IZGLEDA	OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE)	NIVO I DODATNI PRIBOR
LAZANJA	Lazanja		0,5–3 kg	–	0	–	
MESO	Beef (Govedina)	Pečenje	0,6–2 kg	0	0	–	
		Burger	1,5–3 cm	0	–	3/5	 
	Svinjetina	Pečenje	0,6–2,5 kg	–	0	–	
	Poultry (Živina)	Pečena piletina	0,6–3 kg	–	0	–	
		File i prsa	1–5 cm	–	–	2/3	 
FISH (RIBA)	Fileti		0,5–3 (cm)	–	–	–	 
	Fileti – zamrznuti		0,5–3 (cm)	–	–	–	 
POVRĆE	Roasted vegetables (Pečeno povrće)	Prženi krompir	0,5–1,5 kg	–	0	–	
		Pečeno povrće	0,5–1,5 kg	–	0	–	
	Povrće gratin		jedan pleh	–	–	–	
SLANO PECIVO	Slana pita		0,8–1,2 kg	–	0	–	
	Hleb	Kifle	60–150 g [svako]	–	–	–	
		Velike	0,7–2 kg	–	–	–	
	Pizza	Tanka/okrugla pica	okrugli	–	–	–	
		Debela pica	pleh	–	–	–	
		Pica [zamrznuta]	1 sloj	–	–	–	
			2 sloja	–	–	–	 
			3 sloja	–	–	–	  
			4 sloja	–	–	–	   
SLATKO PECIVO	Patišpanj		0,5–1,2 kg	–	–	–	
	Keks		0,2–0,6 kg	–	–	–	
	Pita		0,4–1,6kg*	–	–	–	

* Preporučena količina

DODACI				
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu / Pleh za kolače / Okrugli pleh za picu na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode



TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLOŽENA KOLIČINA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
ZAMRZNUTA HRANA	Zamrznuti pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	4 2
	Zamrznuti pileći nageti		500 g	Da	200	15–20	4 2
	Ribljí štapići		500 g	Da	220	15–20	4 2
	Kolutići od luka		500 g	Da	200	15–20	4 2
POVRĆE	Sveže pohovane tikvice		400 g	Da	200	15–20	4 2
	Domaći pomfrit		300–800 g	Da	200	20–40	4 2
	Mešano povrće		300–800 g	Da	200	20–30	4 2
MESO I RIBA	Pileće grudi		1–4 cm	Da	200	20–40	4 2
	Pileća krilca		200–1500 g	Da	220	30–50	4 2
	Pohovani kotlet		1–4 cm	Da	220	20–50	4 2
	Ribljí file		1–4 cm	Da	220	15–25	4 2

Pri pripremanju sveže ili domaće hrane, nanesite tanak sloj ulja po površini hrane.

Da bi se garantovali ujednačeni kulinarski rezultati, promešajte hranu na polovini preporučenog vremena potrebnog za pripremu hrane.

FUNKCIJE	 Prž. na vazduhu		
DODACI	 Pleh za prženje vazduhom	 Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na žičanoj rešetki



TABELA ZA PEČENJE SA FUNKCIJOM PARE

RECEPT	STEAM LEVEL (Nivo pare)	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Shortbread (Keks sa maslacem) / Cookies (keks)	NIVO 1	DA	150–160	35–55	
Small cake (Sitni kolač) / Muffin (mafin)	NIVO 1	DA	160–170	30–40	
Kolači s praškom za pecivo	NIVO 1	DA	170–180	40–60	
Sponge cakes (Patišpanj)	NIVO 1	DA	160–170	30–40	
Focaccia (Fokača)	NIVO 1	DA	210–230	20–40	
Sendvič vekna	NIVO 1	DA	180–190	30–50	
Small bread (Manji hleb)	NIVO 1	DA	220–240	25–45	
Baguette (Baget)	NIVO 1	DA	220–250	20–40	
Veliki hleb 0,8–1 kg	NIVO 1	DA	210–230	30–50	
Pečeni krompir	NIVO 2	DA	210–230	50–70	
Pečene šargarepe	NIVO 2	DA	170–190	50–70	
Pečeni brokoli	NIVO 2	DA	170–190	40–60	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)	NIVO 2	DA	190–210	25–40	
Veal (Teletina) / Beef (Govedina) / Pork (Svinjetina) 1 kg	NIVO 2	DA	200–210	60–90	
Veal (Teletina) / Beef (Govedina) / Pork (Svinjetina) (komadi)	NIVO 2	DA	180–190	50–70	
Krvavi biftek 1 kg	NIVO 2	DA	210–230	40–50	
Roast Beef rare 2 kg (Krvavi biftek 2 kg)	NIVO 2	DA	210	50–70	
Leg of lamb (Jagnjeći but)	NIVO 2	DA	190–210	55–75	
Stew pork knuckles (Kuvane svinjske kolenice)	NIVO 2	DA	160–180	85–100	
Chicken (Piletina) / guinea fowl (biserka) / duck (pačestina) 1–1,5 kg	NIVO 2	DA	220–240	50–70	
Chicken (Piletina) / guinea fowl (biserka) / duck (pačestina) (komadi)	NIVO 2	DA	210–230	50–60	
Riblj file	NIVO 2	DA	210–230	15–25	

DODACI	 Pleh za pećnicu/pleh za kolače/posuda za pečenje na rešetki	 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
--------	--	---

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Leavened cakes / Sponge cakes (Kolači sa kvascem / patišpanji)		Da	170	30–50	
		Da	160	30–50	
		Da	160	30–50	 
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		Da	160–200	30–85	
		Da	160–200	30–90	 
Keks		Da	150	20–40	
		Da	140	30–50	
		Da	140	30–50	 
		Da	135	40–60	  
Small cakes / Muffin (Sitni kolači / mafin)		Da	170	20–40	
		Da	150	30–50	
		Da	150	30–50	 
		Da	150	40–60	  
Princes krofne		Da	180–200	30–40	
		Da	180–190	35–45	 
		Da	180–190	35–45 *	  
Meringues (Puslice)		Da	90	110–150	
		Da	90	130–150	 
		Da	90	140–160 *	  
Pizza / Bread / Focaccia (Pica / hleb / fokača)		Da	190–250	15–50	
		Da	190–230	20–50	  
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	200 - 250	15- 50	
		Da	220–240	25–50*	  
Zamrznuta pica		Da	250	10–15	
		Da	250	10–20	 
		Da	220–240	15–30	  
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	180–190	45–55	
		Da	180–190	45–60	 
		Da	180–190	45–70 *	  

FUNKCIJE						ECO	
	Conventional	Forced Air (Vreli vazduh)	Konvekciono pečenje	Grilovanje	Turbogril	Ciklus Eco	Pizza
DODACI							
	Žičana rešetka	Pleh za pečnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pečnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode		

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Volovani / lisnato testo / krekeri)		Da	190–200	20–30	
		Da	180–190	20–40	 
		Da	180–190	20–40 *	  
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni (Lazanje / Pite sa punjenjem / Zapečena testenina / Kaneloni)		Da	190–200	45–65	
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg		Da	190–200	80–110	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg (Pile/zec/patka od 1 kg)		Da	200–230	50–100	
Turkey / Goose 3 kg (Ćurka/guska od 3 kg)		Da	190–200	80–130	
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	180–200	40–60	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–60	
Toast (Tost)		–	3 (visoka)	3–6	
Fish fillets / Steaks (Filei/odresci ribe)		–	2 (srednji)	20–30**	 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers (Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice)		–	2–3 (srednji-visoki)	15–30**	 
Roast chicken 1-1.3 kg (Pečeno pile 1–1,3 kg)		–	2 (srednji)	55–70***	 
Leg of lamb / Shanks (Jagnjeći but / potkolenice)		–	2 (srednji)	60–90***	
Roast potatoes (Pečeni krompir)		–	2 (srednji)	35–55***	
Vegetable gratin (Povrće gratinirano)		–	3 (visoka)	10–25	
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1) (Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1))		Da	190	40–120*	  
Lasagna & Meat (Lazanja i meso)		Da	200	50–100*	 
Meat & Potatoes (Meso i krompir)		Da	200	45–100*	 
Fish & Vegetables (Riba i povrće)		Da	180	30–50*	 
Stuffed roasting joints (Punjeno meso)	ECO	–	200	80–120*	
Komadi mesa (zečetine, piletina, jagnjetina)	ECO	–	200	50–100*	

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

*** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

FUNKCIJE						ECO	
	Conventional	Forced Air (Vreli vazduh)	Konvekciono pečenje	Grilovanje	Turbogril	Ciklus Eco	Pizza
DODACI							
	Žičana rešetka	Pleh za pečnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pečnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode		

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodatni pribor i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dostavljeni dodatni pribor i po mogućstvu metalne plehove za kolače i plehove za pečenje tamne boje. Možete koristiti i posuđe i dodatni pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Nemojte da koristite vunene žice,

abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer mogu da oštete površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih

radova na održavanju.

Moguće je koristiti standardno sredstvo za čišćenje rerne kako bi se omekšali i uklonili ostaci, što olakšava ručno čišćenje unutrašnjosti i dodatne opreme.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Obrišite suvom krpom.
- Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah je očistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.
- Aktivirajte funkciju „Smart Clean“ za optimalno čišćenje unutrašnjih površina. (Samo kod nekih modela).
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

DODACI

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera. Ne perite sondu za hranu i sondu za meso (ako su u opremi) u mašini za pranje posuđa. Posuda za Prž. na vazduhu (ako je u opremi) može da se pere u mašini za pranje sudova.

ODRŽAVANJE FIOKE ZA VODU

Oprez: Fioka za vodu nije prikladna za mašinu za pranje sudova: rizik od oštećenja!

Preporučuje se da na kraju svakog ciklusa kuvanja na pari postupite na sledeći način:

1. Pritisnite gornji deo prednjeg poklopca fioke koji je označen udubljenjem da biste izvukli ručicu
2. Uhvatite ručicu i izvucite fioku za vodu.
3. Skinite poklopac sa fioke za vodu.
4. Ispraznite fioku za vodu i očistite je.
5. Osušite pojedinačne komponente mekom krpom.
6. Po potrebi ostavite fioku da se osuši na vazduhu bez zatvaranja poklopca.
7. Zamenite poklopac fioke za vodu.
8. Ponovo postavite opranu i osušenu uklonjivu fioku za vodu u njeno kućište, vodeći računa da je gurnete do kraja
9. Pritisnite donji deo prednjeg poklopca fioke da biste promenili položaj ručice.

Napomena: Nemojte ostavljati vodu u sistemu duže od 2 dana.

Kada puniti fioku za vodu, koristite samo vodu sobne temperature: vruća voda može da utiče na rad sistema za paru. Koristite samo vodu za piće.

Funkcija pare je dizajnirana da optimizuje potrošnju vode. Stoga je mala potrošnja vode iz fioke tokom rada normalna.

Bilo koji beli prah koji se može formirati na dnu šupljine nastaje zbog prirodnih mineralnih naslaga u vodi.

NE UKLANJATI KAMENAC

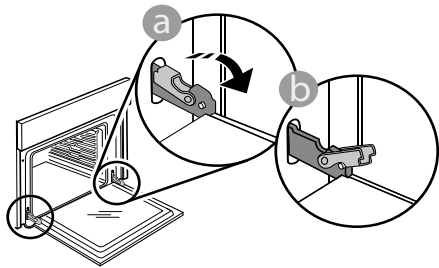
Uklanjanje kamenca nije potrebno.

Koristite samo vodu za piće u fioci za paru.

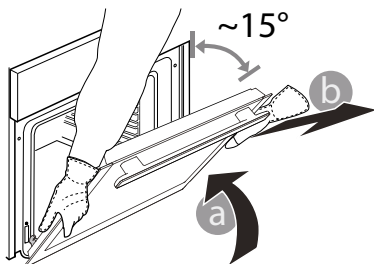
Unošenje bilo koje druge supstance, uključujući prirodne proizvode poput sirćeta ili limunske kiseline, može oštetiti sistem.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



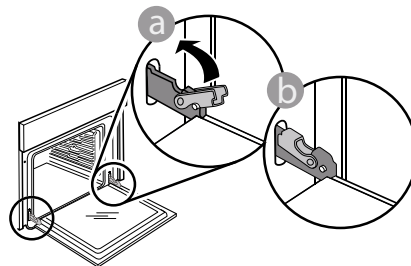
2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.



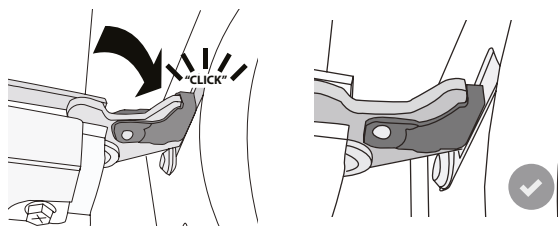
3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite

gornji deo vrata u njihovo ležište.

4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

ZAMENA LAMPICE

1. Isključite pećnicu iz struje.

2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.

3. Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

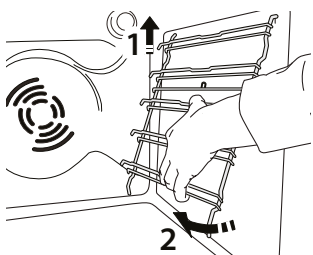
Obratite pažnju na sledeće: halogene sijalice od 40 W / 230 V, tip G9, T300.

Sijalica koja se koristi u ovom uređaju je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu. (EC regulativa 244/2009) Sijalice su dostupne u našem postprodajnom servisu. Ako koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

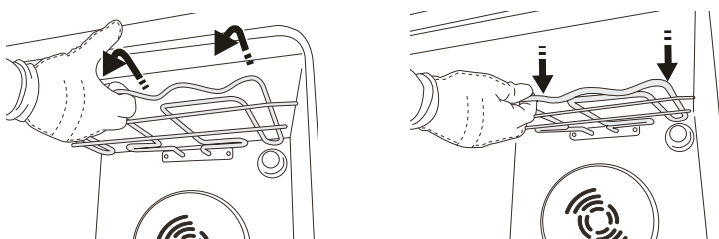
SPUŠTANJE GORNJEG GREJAČA

(SAMO KOD NEKIH MODELA)

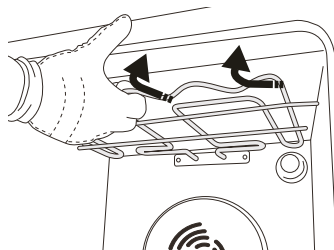
1. Uklonite bočne vođice.



2. Grejač malo izvucite i spustite.



3. Ukoliko želite da promenite položaj grejnog elementa, povucite ga malo prema sebi, vodeći računa pri tome da leži na bočnim osloncima.

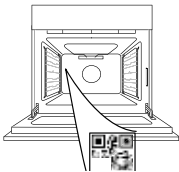


OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz broj.	Problem sa softverom.	Obratite se centru za podršku i navedite broj napisan nakon slova „F“.
Funkcija 6th Sense se završava bez prikazivanja odbrojanja. Priprema hrane se završava pre završetka odbrojanja.	Količina hrane koja se razlikuje od preporučenog opsega. Vrata se otvaraju tokom pripreme hrane.	Otvorite vrata i proverite stepen pripremljenosti hrane. Po potrebi dovršite pripremu hrane tako što ćete izabrati tradicionalnu funkciju.
Pećnica se ne zagreva.	Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Na displeju se na svakih 60 sekundi pojavljuje „DEMO“.	Pristupite opciji „DEMO“ preko „SETTINGS“ i izaberite „Off“ (isključeno).
Svetlo se isključuje.	„ECO“ režim je uključen.	Pristupite opciji „ECO“ iz „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Isključeno“.
Vrata se ne zatvaraju pravilno.	Sigurnosne kvačice su u pogrešnom položaju.	Vodite računa da sigurnosne kvačice budu u pravilnom položaju, tako što ćete slediti uputstva za uklanjanje i ponovno postavljanje vrata u odeljku „Čišćenje i održavanje“.
Kućno napajanje se isključuje.	Podešavanje snage je pogrešno.	Proverite da li vaša kućna mreža ima tarifu više od 3 kW. Ako nema, smanjite snagu na 13 ampera. Pristupite opciji „JAČINA“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „LOW“ (Nisko).
Ciklus kuvanja sa sondom je završen bez očiglednog uzroka ili je greška F3E3 prikazana na ekranu	Sonda za hranu nije pravilno povezana	Proverite vezu sonde s hranom

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Korišćenjem QR koda na uređaju
- Sa našeg veb-sajta **docs.whirlpool.eu/docs**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.

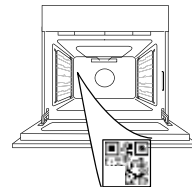


®/TM/© 2026 Whirlpool. Proizvedeno pod licencom.

**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

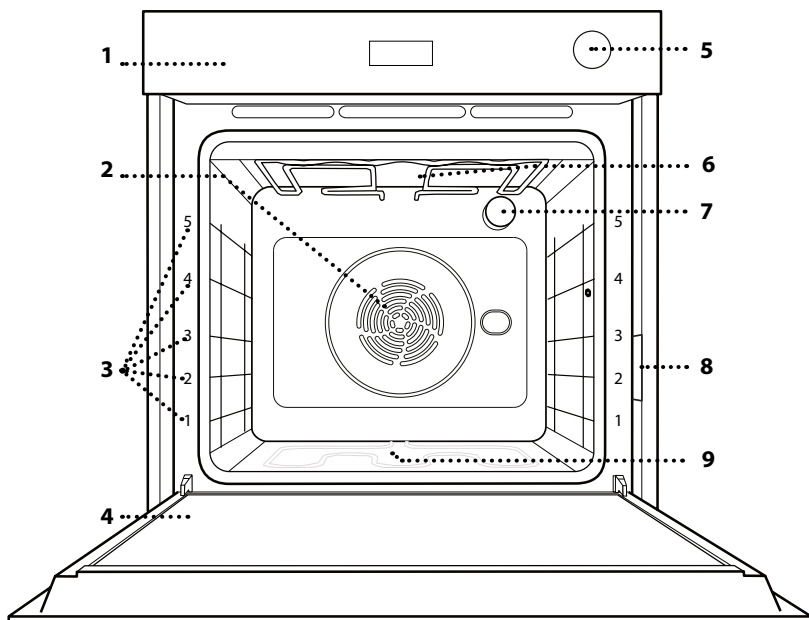
Для отримання більш повної допомоги
zareєструйте свій пристрій на сайті
www.register10.eu

**ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА
ПРИСТРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ
ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ**



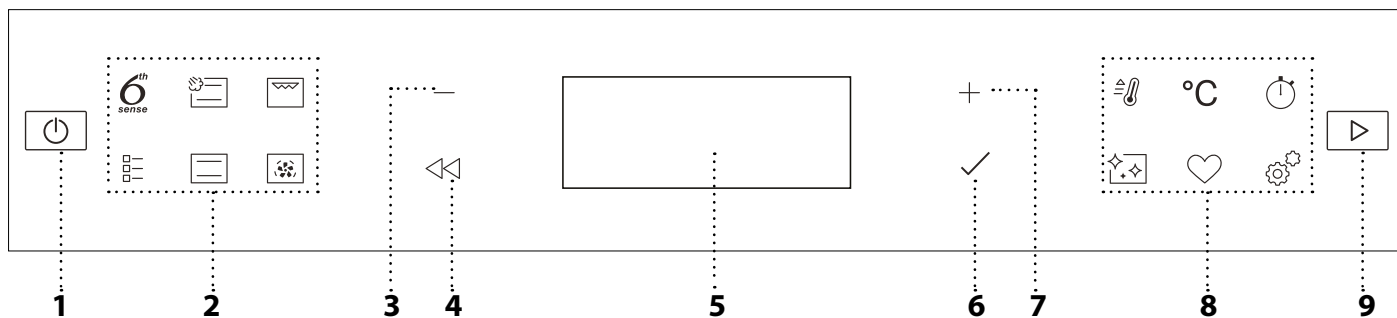
Перед використанням пристрою уважно
прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не показані на рисунку)
3. Напрямні для решітки (рівень указаний на передній стороні духової шафи)
4. Дверцята
5. Контейнер для води
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Лампочка
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Круговий нагрівальний елемент (не показаний на рисунку)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

**1. УВІМК./ВИМК.**

Увімкнення та вимкнення духової шафи, а також припинення активної функції.

2. БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

Для швидкого доступу до функцій і меню.

3. КНОПКА НАВІГАЦІЇ «МІНУС»

Для прокручування меню і зменшення значень параметрів або функції.

4. НАЗАД

Для повернення до попереднього екрану. Дозволяє змінити налаштування під час готування.

5. ДИСПЛЕЙ**6. ПІДТВЕРДИТИ**

Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

7. КНОПКА НАВІГАЦІЇ «ПЛЮС»

Для прокручування меню і збільшення параметрів або значень функції.

8. ОПЦІЇ/ФУНКЦІЇ ПРЯМОГО ДОСТУПУ

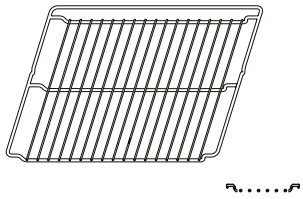
Для швидкого доступу до функцій, тривалості, налаштувань і вибраного.

9. ПУСК

Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

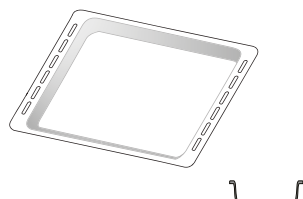
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



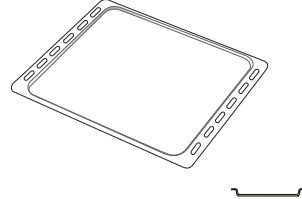
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



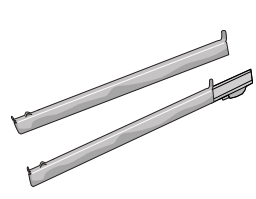
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



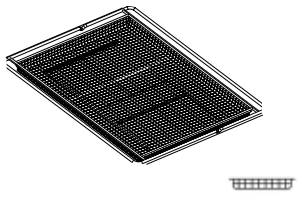
Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ДЕКО ДЛЯ АЕРОГРИЛЮ*



Використовується для приготування страв з функцією "Аерогриль" (під ним має бути встановлено лист для випікання для збору можливих крихт і крапель). Його можна мити в посудомийній машині.

Кількість та тип приладдя може відрізнитися залежно від придбаної моделі.

Інше приладдя можна придбати окремо; з питань замовлень, а також для отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування.

* Є лише в певних моделях

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

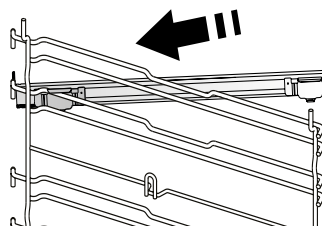
Вставте решітку горизонтально в духову шафу. Для цього посуньте решітку по спеціальних напрямних так, щоб бік із піднятими краями був спрямований догори.

Інше приладдя, таке як піддон і лист для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

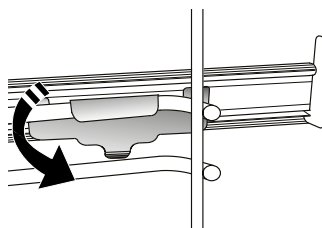
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Щоб зняти напрямні для полицки, підніміть їх та витягніть нижні частини зі своїх гнізд: тепер напрямні для решітки можна зняти.
- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для готування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.

УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ



Опустіть на місце інший затискач.



Витягніть напрямні для решітки із духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи на телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору.

Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для решітки. Переконайтеся, що руху телескопічних напрямних нічого не заважає. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж рівні.

Зверніть увагу: телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ



6TH SENSE

Робить процес приготування їжі будь-якого типу (лазанья, м'ясо, риба, овочі, пироги та інша випічка, солоні пироги, хліб, піца) повністю автоматичним. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.



ПАРА

Ця функція дає змогу готувати страви з приємною хрусткою скоринкою зовні, але водночас ніжні та соковиті всередині. Для досягнення найкращих результатів приготування ми рекомендуємо обирати рівень 1 пари для приготування хліба та десертів і рівень 2 пари — для м'яса, риби та овочів.

Для отримання додаткової інформації про ручні цикли приготування на парі перейдіть до таблиці приготування на парі.



ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.



ТРАДИЦІЙНІ ФУНКЦІЇ

• ВИПІК.З КОНВ.

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

• TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

• ЗАМОР. ВИПІЧКА

Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.

• СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

» ПІЦА

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для піци.

» АЕРОГРИЛЬ

Ця функція дозволяє готувати картоплю фрі, курячі нагетси та інші страви з меншою кількістю олії, але отримуючи при цьому приємну хрустку скоринку. Нагрівальні елементи циклічно нагрівають камеру, а вентилятор циркулює гаряче повітря. Найкращих результатів приготування можна досягти лише за умови використання деко для аерогриля (входить до комплекту деяких моделей). Щоб страви були якомога смачнішими, розміщуйте продукти на деко для

аерогриля в один шар і дотримуйтесь інструкцій, наведених у відповідній таблиці готування. Не використовуйте більше одного дека, щоб запобігти нерівномірному приготуванню.

» ПІДНЯТТЯ ТІСТА

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духову шафу й досі гаряча після циклу готування.

» ПІДІГРІВ

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

» РОЗМОРОЗКА

Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

» ЦИКЛ ЕСО *

Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції циклу ЕСО світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ЕСО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.



КОНВЕКЦІЯ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



ШВИД. РОЗІГРІВ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.



ТАЙМЕР

Для відліку часу без активації функції.



SMART CLEAN

Дія пари, яка виділяється в ході цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дозволяє легко видалити бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи; цю функцію слід активувати тільки тоді, коли духову шафу холодна.



ОБРАНЕ

Для отримання доступу до списку 10 вибраних функцій.



НАЛАШТУВАННЯ

Для налаштування параметрів духової шафи. Коли режим «ЕСО» активний, з метою економії енергії яскравість дисплея буде зменшено, і за 1 хвилину лампа вимкнеться.

Він автоматично активується у разі натискання будь-якої кнопки. Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духовка шафа не нагрівається. Щоб вимкнути цей режим, відкрийте «ДЕМО» в меню «НАЛАШТУВАННЯ» і виберіть «Вимк». У разі вибору «СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ.» вибір вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.

*Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Регламентом (ЄС) №65/2014

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого увімкнення приладу необхідно встановити мову та час: На дисплеї з'явиться «English» (англійська).



За допомогою кнопок **+** або **—** прокрутіть список доступних мов і виберіть потрібну. Натисніть кнопку **✓**, щоб підтвердити вибір.

Зверніть увагу: Згодом мову можна змінити, вибравши «МОВА» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши .

2. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13).



Перейдіть до «ПОТУЖНІСТЬ» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «НИЗЬКА».

3. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Після вибору мови необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



Натисніть **+** або **—**, щоб встановити необхідне значення годин, потім натисніть кнопку **✓**: На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин. За допомогою кнопки **+** або **—** встановіть значення хвилини, потім натисніть **✓** для підтвердження.

Зверніть увагу: Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно. Виберіть "ГОДИННИК" в меню "НАЛАШТУВАННЯ", яке можна відкрити, натиснувши .

4. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духову шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, "Конвекція" або "Випікання з конвекцією").

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

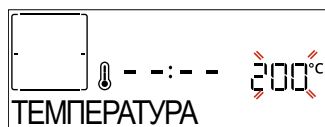
Натисніть кнопку , щоб увімкнути духову шафу: на дисплеї з'явиться остання основна функція, що використовувалася, або головне меню.

Функції можна вибрати, натиснувши на значок однієї з основних функцій або шляхом прокручування меню: Щоб вибрати пункт меню (на дисплеї відобразиться перший доступний пункт): натисніть  або  для вибору необхідного пункту, а потім підтвердьте вибір за допомогою .

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї по чергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити. Натиснувши , можна знову змінити попереднє налаштування

ТЕМПЕРАТУРА/РІВЕНЬ ГРИЛЮ/РІВЕНЬ ПАРИ



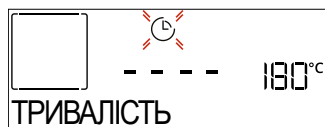
Коли на дисплеї блимає значення, натисніть кнопку  або , щоб змінити його, а потім натисніть кнопку  для підтвердження. Після цього продовжуйте змінювати наступні налаштування (якщо це можливо).

Таким же чином можна встановити рівень гриля; 1 (низька), 2 (середня), 3 (висока).

У функції приготування на парі ви можете вибрати кількість пари, яка створюватиметься: Рівень пари 1 (низький) або 2 (високий).

Зверніть увагу: Коли функцію буде активовано, температуру/рівень грилю можна змінити за допомогою  або , після натискання  кнопки.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок , за допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час готування, потім натисніть кнопку  для підтвердження. Не потрібно задавати час приготування, якщо ви будете вручну обирати час приготування (без таймера): Натисніть  або , щоб підтвердити та запустити функцію. Вибравши цей режим, не можна запустити відкладений запуск програми.

Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте : натисніть  або , щоб змінити цей параметр, потім натисніть  для підтвердження.

ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

Для багатьох функцій можна відкласти їхній запуск, встановивши час завершення після встановлення часу готування. Дисплей відображає час закінчення, поки  блимає значок.



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час завершення готування, а потім натисніть  для підтвердження та активації цієї функції. Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через певний проміжок часу, який був розрахований таким чином, щоб приготування завершилося у встановлений вами час.

Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування. Під час часу очікування ви можете натиснути  або , щоб змінити запрограмований час завершення або натиснути , щоб змінити інші налаштування. Натискаючи  для візуалізації інформації, можна виконувати перемикання між часом завершення і тривалістю.

3. 6TH SENSE

Ці функції автоматично вибирають найкращий режим, температуру та тривалість приготування, смаження або випікання всіх доступних страв.

За необхідності просто вкажіть характеристику страви, щоб отримати оптимальний результат.

ВАГА/ВИСОТА (КРУГЛЕ ДЕКО)



Щоб встановити належну функцію, дотримуйтесь вказівок на дисплеї. Коли з'явиться запит, натисніть  або , щоб задати необхідне значення, а потім натисніть  для підтвердження.

ГОТОВНІСТЬ / ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

У деяких функціях 6th Sense можна налаштувати рівень готовності.



Коли з'явиться запит, натисніть  або , щоб вибрати бажаний рівень від «Із кров'ю» (-1) до «Добре просмажений» (+1). Натисніть  або , щоб підтвердити та запустити функцію.

Таким самим чином у деяких функціях 6TH SENSE можливо налаштувати рівень підрум'янювання від низького (-1) до високого (+1).

4. ГОТУВАННЯ НА ПАРИ

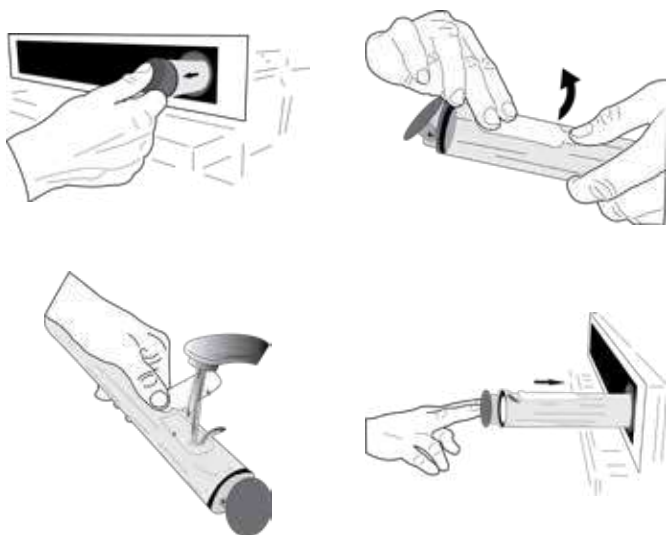
Вибравши «Steam» (Пар) у меню «Manual Functions» (Ручні функції), можна приготувати будь-яку страву завдяки використанню пари. Під час приготування страви пара розповсюджується швидше та

рівномірніше порівняно з гарячим повітрям, яке використовується у звичайних функціях конвекції: це дозволяє скоротити час приготування, зберегти цінні поживні речовини та гарантує неперевершений результат при приготуванні будь-якої страви. Під час всього процесу приготування на пару дверцята шафи мають бути зачиненими.

Перед приготуванням наповніть контейнер водою. Кількість води залежить від рівня пари, обраного на панелі керування:

- Рівень пари 1 (низький, ідеально підходить для хліба та десертів): потрібна лише невелика кількість води, незалежно від часу приготування. Заповніть шухляду до позначки «1».
- Рівень пари 2 (високий, ідеально підходить для овочів, риби та м'яса): заповніть шухляду до позначки «1» або «2», щоб створювати пару протягом 100 або 200 хвилин відповідно.

Закрийте контейнер, обережно натиснувши на нього в напрямку панелі так, щоб він повністю зачинився. Після того, як ви вставте контейнер назад, натисніть СТАРТ, щоб продовжити цикл приготування. Контейнер має завжди залишатися закритим, окрім випадків наповнення його водою.



Після першого заповнення, у разі тривалих циклів приготування, коли вода закінчиться, може знадобитися долити її знову, щоб завершити цикл.

5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

В будь-який час, коли забажаєте застосувати значення за замовчуванням або інші значення, що застосовувались раніше, натисніть , щоб активувати цю функцію.

Якщо під час фази затримки натиснути кнопку , з'явиться запитання, чи не бажаєте ви пропустити цю фазу, негайно запустивши виконання функції.

Зверніть увагу: Після вибору функції на дисплеї відобразиться найбільш оптимальний рівень для кожної функції. В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши .

Якщо духову шафу прогрівається й для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Ви можете вибрати іншу функцію або дочекатися завершення циклу охолодження.

6. ПРОГРІВАННЯ

Для використання деяких функцій потрібне прогрівання виробу: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу прогрівання активовано.



Після завершення цієї фази пролунає сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духову шафу досягла встановленої температури та необхідно «ДОДАТИ ПРОДУКТИ». Після цього слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготування, натиснувши  або .

Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

Час готування не включає фазу попереднього прогрівання. Бажану температуру в духовій шафі завжди можна змінити за допомогою кнопки  або .

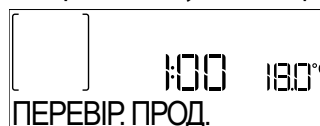
7. ПЕРЕВЕРТАННЯ АБО ПЕРЕВІРКА ПРОДУКТУ

У деяких функціях 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готування.



Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати. Відкрийте дверцята, виконайте запропоновану дію, що відображається на дисплеї, і закрийте дверцята, потім натисніть , щоб продовжити готування.

Так само наприкінці приготування (10% від часу до завершення) духову шафу запропонує перевірити страву.

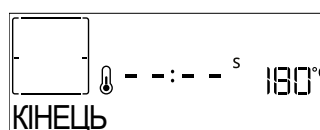


Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати. Перевірте страву, закрийте дверцята і натисніть  або , щоб продовжити процес приготування.

Зверніть увагу: натисніть , щоб пропустити ці кроки. Інакше, якщо не буде вжито жодних дій після певного часу, духову шафу продовжить приготування страви.

8. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено.

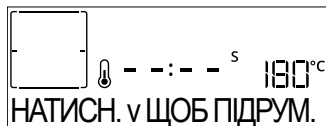


Натисніть , щоб продовжувати приготування в ручному режимі (без таймера) або натисніть , щоб

збільшити час готування, встановивши нову тривалість. В обох випадках параметри приготування будуть збережені.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

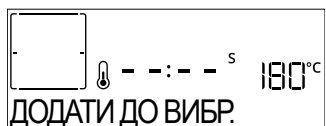
Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'янювати поверхню страви шляхом активації гриля після завершення готування.



Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'янювання. Виконання цієї функції можна зупинити у будь-який момент. Для цього натисніть , щоб вимкнути духову шафу.

9. УЛЮБЛЕНІ СТРАВИ

Після завершення приготування на дисплеї з'явиться пропозиція зберегти функцію під номером від 1 до 10 у списку вибраного.

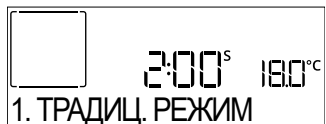


Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть ; в іншому випадку, щоб проігнорувати запит, натисніть .

Як тільки кнопку натиснуто, натисніть або , щоб вибрати нумеровану позицію, а потім натисніть для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо пам'ять заповнена або вибраний номер вже зайнятий, з'явиться запит щодо підтвердження перезапису попередньої функції.

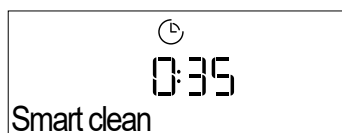
Для виклику збереженого режиму з пам'яті натисніть : На дисплеї буде відображено список вибраних функцій.



Виберіть функцію за допомогою кнопок або , натисніть кнопку для підтвердження, а потім натисніть кнопку для увімкнення.

10. SMART CLEAN

Натисніть , щоб відобразити «Smart Clean» на дисплеї.



Щоб активувати функцію, натисніть кнопку : на дисплеї буде запропоновано виконувати всі дії, необхідні для отримання найкращих результатів очищення: Дотримуйтеся вказівок, а потім натисніть по завершенню. Після завершення всіх кроків за потреби натисніть для активації циклу очищення.

Зверніть увагу: Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути втрати

водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.

Як тільки цикл буде завершено, на дисплеї почне миготіти відповідне повідомлення. Дайте духовій шафі охолонути, а потім витріть і висушіть її внутрішні поверхні ганчіркою або губкою.

11. ТАЙМЕР

Щоб активувати функцію, натисніть на піктограму . За допомогою кнопок або встановіть потрібний проміжок часу та натисніть кнопку , щоб увімкнути таймер.



Після того як таймер завершить зворотний відлік встановленого часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

Зверніть увагу: За допомогою таймера зворотного відліку не можна активувати жоден з циклів приготування.

Ви можете увімкнути таймер зворотнього відліку, навіть якщо функція запущена.

Таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

На цьому етапі таймер не відображається (відображається лише піктограма) і відлік продовжуватиметься у фоновому режимі. Щоб внести зміну в значення таймеру зворотнього відліку, ви можете натиснути піктограму та встановити час, використовуючи або піктограму .

Щоб скинути значення таймера зворотнього відліку, натисніть піктограму , а потім виберіть , поки на екрані не з'явиться «--:--». Натисніть кнопку , щоб підтвердити.

12. БЛОКУВАН. КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, натисніть і утримуйте кнопку як мінімум протягом п'яти секунд. Виконайте цю дію повторно, щоб розблокувати клавіатуру.



Зверніть увагу: Цю функцію також можна увімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши .

. ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.

. ПРИМІТКИ ЩОДО ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ

- Використовуйте залишкове тепло: вимкніть духову шафу за 5–10 хвилин до закінчення приготування, щоб використати тепло, що залишилося.

-
- Тримай дверцята зачиненими: якщо можливо, не відчиняйте дверцята духової шафи під час готування, оскільки це дозволяє теплу виходити назовні.
 - Готуйте більші порції: використовуйте духову шафу переважно для приготування великих страв (наприклад, м'яса понад 1 кг) або більших порцій, щоб максимально ефективно використовувати енергію.
 - Регулярно очищайте ущільнювач дверцят: чистий ущільнювач запобігає втраті тепла й забезпечує ефективне приготування їжі.
 - Попередній підігрів тільки в разі потреби: виконуйте попередній підігрів духової шафи лише коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті.
 - Вибирайте темні дека для випікання: темні дека для випікання краще поглинають тепло, підвищуючи ефективність приготування.
 - Плануйте приготування їжі: готуйте кілька страв послідовно, щоб використати залишкове тепло й уникнути зайвого розігрівання.
 - Виберіть програму енергозбереження: використовуйте спеціальну ЕКО-програму для зниження енергоспоживання. Додаткові дані див. у таблиці приготування.
 - Вийміть аксесуари, що не використовуються: виймайте непотрібні піддони або решітки, щоб підвищити ефективність циркуляції тепла й зменшити теплову потужність виробу.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції "Конвекція" можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури готування (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для готування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

М'ЯСО

Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно готувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Зверніть увагу, що під час цієї операції утворюється пара. Коли смаження готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб їжа знаходилася подалі від грилю. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.

Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

ДЕСЕРТИ

Делікатні десерти готуйте у стандартному режимі лише на одній полиці.

Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо зубочистка вийде чистою, пиріг готовий.

Якщо ви використовуєте листи для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо виріб "роздувається" під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший об'єм рідини або перемішувати суміш обережніше.

Для готування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, чізкейку або фруктових пирогів) використовуйте функцію Випікання з конвекцією. Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

ПІДНІМАННЯ

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста за використання цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25 °C). Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'Я-НЮВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
ЛАЗАНЬЯ	Лазанья		0,5 - 3 кг	-	0	-	
М'ЯСО	Яловичина	Печеня	0,6 - 2 кг	0	0	-	
		Бургер	1,5 - 3 см	0	-	3/5	 
	Свинина	Печеня	0,6 - 2,5 кг	-	0	-	
	Птиця	Жарена курятина	0,6 - 3 кг	-	0	-	
		Філе і грудинка	1–5 см	-	-	2/3	 
РИБА	Філе		0,5 - 3 (см)	-	-	-	 
	Філе заморожене		0,5 - 3 (см)	-	-	-	 
ОВОЧІ	Запечені овочі	Запечена картопля	0,5 - 1,5 кг	-	0	-	
		Запечені овочі	0,5 - 1,5 кг	-	0	-	
	Овочева паніровка		один лист	-	-	-	
СОЛОНА ВИПІЧКА	Солоний пиріг		0,8 - 1,2 кг	-	0	-	
	Хліб	Булочки	60–150 г (од.)	-	-	-	
		Великий хліб	0,7–2 кг	-	-	-	
	Піца	Тонка/кругла піца	круглі	-	-	-	
		Товста піца	деко	-	-	-	
		Піца [заморожена]	1 шар	-	-	-	
			2 шари	-	-	-	 
			3 шари	-	-	-	  
			4 шари	-	-	-	   
СОЛОДКА ВИПІЧКА		Бісквітний торт		0,5–1,2 кг	-	-	-
	Печиво		0,2–0,6 кг	-	-	-	
	Фруктовий пиріг		0,4–1,6 кг*	-	-	-	

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ				
	Решітка	Деко для духовки / Декo для торта / Кругле деко для піци на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води

ГОТУВАННЯ НА АЕРОГРИЛІ

РЕЦЕПТ		ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ	
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ	Заморожена картопля фрі		650 - 850 г	Так	200	25 - 30	 4	 2
	Заморожені курячі нагетси		500 г	Так	200	15 - 20	 4	 2
	Рибні палички		500 г	Так	220	15 - 20	 4	 2
	Кільця цибулі		500 г	Так	200	15 - 20	 4	 2
ОВОЧІ	Паніровані цукіні		400 г	Так	200	15 - 20	 4	 2
	Домашня картопля фрі		300 - 800 г	Так	200	20 - 40	 4	 2
	Овочеve асорті		300 - 800 г	Так	200	20 - 30	 4	 2
М'ЯСО І РИБА	Курячі грудки		1-4 см	Так	200	20 - 40	 4	 2
	Курячі крильця		200-1500 г	Так	220	30 - 50	 4	 2
	Котлета в паніровці		1-4 см	Так	220	20 - 50	 4	 2
	Рибне філе		1-4 см	Так	220	15 - 25	 4	 2

Для приготування свіжих або домашніх страв нанесіть тонкий шар олії на поверхню страви.
Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ФУНКЦІЇ	 Аерогриль		
ПРИЛАДДЯ	 Лист для аерогрилю	 Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	 Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ НА ПАРУ

РЕЦЕПТ	РІВЕНЬ ПАРИ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пісочне печиво / печиво	РІВЕНЬ 1	ТАК	150 - 160	35 - 55	
Тістечка/кекси	РІВЕНЬ 1	ТАК	160 - 170	30 - 40	
Пирог з дріжджового тіста	РІВЕНЬ 1	ТАК	170 - 180	40 - 60	
Бісквітні торти	РІВЕНЬ 1	ТАК	160 - 170	30 - 40	
Фокача	РІВЕНЬ 1	ТАК	210 - 230	20 - 40	
Хліб для сендвічів	РІВЕНЬ 1	ТАК	180 - 190	30 - 50	
Хлібна булочка	РІВЕНЬ 1	ТАК	220—240	25—45	
Багет	РІВЕНЬ 1	ТАК	220 - 250	20 - 40	
Великий хліб 0,8–1 кг	РІВЕНЬ 1	ТАК	210 - 230	30 - 50	
Смажена картопля	РІВЕНЬ 2	ТАК	210 - 230	50 - 70	
Смажена морква	РІВЕНЬ 2	ТАК	170 - 190	50 - 70	
Смажена броколі	РІВЕНЬ 2	ТАК	170 - 190	40 - 60	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	РІВЕНЬ 2	ТАК	190 - 210	25 - 40	
Телятина / яловичина / свинина, 1 кг	РІВЕНЬ 2	ТАК	200 - 210	60 - 90	
Телятина / яловичина / свинина (шматками)	РІВЕНЬ 2	ТАК	180 - 190	50 - 70	
Ростбіф з кров'ю 1 кг	РІВЕНЬ 2	ТАК	210 - 230	40 - 50	
Ростбіф з кров'ю 2 кг	РІВЕНЬ 2	ТАК	210	50 - 70	
Нога ягняти	РІВЕНЬ 2	ТАК	190 - 210	55 - 75	
Тушковані свинячі ніжки	РІВЕНЬ 2	ТАК	160—180	85 - 100	
Курка/цесарка/качка (1 – 1,5 кг)	РІВЕНЬ 2	ТАК	220—240	50 - 70	
Курка/цесарка/качка (шматками)	РІВЕНЬ 2	ТАК	210 - 230	50 - 60	
Рибне філе	РІВЕНЬ 2	ТАК	210 - 230	15 - 25	

ПРИЛАДДЯ		
	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста/бісквіти		Так	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 – 200	30–85	
		Так	160 – 200	30 - 90	
Печиво		Так	150	20 - 40	
		Так	140	30 - 50	
		Так	140	30 - 50	
		Так	135	40 - 60	
Тістечка/кекси		Так	170	20 - 40	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	40 - 60	
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	
		Так	180 - 190	35 - 45	
		Так	180 - 190	35–45*	
Безе		Так	90	110 - 150	
		Так	90	130–150	
		Так	90	140–160*	
Піца/хліб/фокача		Так	190 - 250	15 - 50	
		Так	190–230	20 - 50	
Піца (тонка, товста, фокача)		Так	200 - 250	15 -50	
		Так	220–240	25–50*	
Заморожена піца		Так	250	10–15	
		Так	250	10 - 20	
		Так	220–240	15–30	
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	180 - 190	45–55	
		Так	180 - 190	45 - 60	
		Так	180 - 190	45–70*	

ФУНКЦІЇ	 Традиц. режим	 Конвекція	 Випікання з конвекцією	 Гриль	 Турбо гриль	ECO Цикл Есо	 Піца
ПРИЛАДДЯ	 Решітка	 Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці		 Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці		 Піддон/лист для випікання	 Піддон із 500 мл води

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	
		Так	180 - 190	20 - 40	
		Так	180 - 190	20-40*	
Лазанья / Відкритий пиріг із ягодами / запечені макарони / канелоні		Так	190 - 200	45-65	
Баранина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
Курятина/кролятина/качати́на (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	
Індичка/гуска, 3 кг		Так	190 - 200	80-130	
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50-60	
Тост		-	3 (висока)	3-6	
Рибне філе/стейки		-	2 (середня)	20-30**	
Ковбаски/кебаби/поребрини/гамбургери		-	2-3 (середня - висока)	15-30**	
Жарена курятина 1-1,3 кг		-	2 (середня)	55-70***	
Бараняча нога/гомілка		-	2 (середня)	60-90***	
Смажена картопля		-	2 (середня)	35-55***	
Овочева запіканка		-	3 (висока)	10 - 25	
Комплексна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40-120*	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50-100*	
М'ясо з картоплею		Так	200	45-100*	
Риба та овочі		Так	180	30-50*	
Фаршировані шматки м'яса	ECO	-	200	80-120*	
М'ясна вирізка (кролятина, курятина, баранина)	ECO	-	200	50-100*	

*Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

** Переверніть страву через половину часу приготування.

***Переверніть страву після двох третин часу готування (якщо необхідно).

ФУНКЦІЇ						ECO	
	Традиц. режим	Конвекція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбо гриль	Цикл Есо	Піца
ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води		

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту приладу і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам для випікання темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охололо.

Забороняється застосовувати пароочишувачі.

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.

Можна використовувати стандартний засіб для чищення духовок, щоб розм'якшити та видалити залишки, що полегшить ручне очищення камери та аксесуарів.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.
- Активуйте функцію "Smart Clean" для оптимального очищення внутрішніх поверхонь. (Лише в деяких моделях).
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

Не слід мити шуп для перевірки страви чи м'яса (за наявності) в посудомийній машині.

Піддон для аерогрилю (за наявності) можна мити в посудомийній машині.

ДОГЛЯД ЗА КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ ВОДИ

Обережно: Контейнер для води не призначений для миття в посудомийній машині: існує ризик пошкодження!

Наприкінці кожного циклу приготування на парі рекомендується виконувати такі дії:

1. Натисніть на верхню частину передньої кришки контейнера, позначену заглибленням, щоб витягнути ручку.
2. Візьміться за ручку й витягніть контейнер для води.
3. Зніміть кришку контейнера для води.
4. Випорожніть контейнер для води та почистіть його.
5. Витріть усі компоненти м'якою тканиною.
6. За потреби дайте контейнеру висохнути, не закриваючи його кришкою.
7. Встановіть кришку контейнера для води на місце.
8. Вставте вимитий і висушений висувний контейнер для води на місце, натиснувши на нього до упору.
9. Натисніть на нижню частину передньої кришки контейнера, щоб повернути ручку на місце.

Примітка: не залишайте воду в системі більше ніж на 2 дні.

Наповнюючи контейнер, використовуйте тільки воду кімнатної температури: гаряча вода може вплинути на роботу системи пароутворення. Використовуйте тільки питну воду.

Функція «Пар» призначена для оптимізації споживання води. Тому низьке споживання води з контейнера під час роботи є нормальним явищем.

Можлива поява білого осаду на дні зумовлена мінеральними речовинами, природно присутніми у воді.

НЕ ВИДАЛЯЙТЕ НАКИП

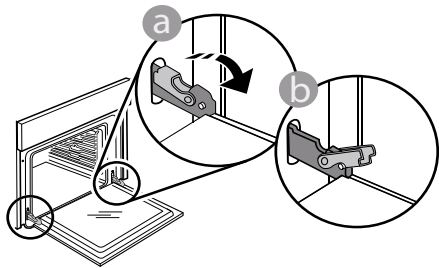
Видалення накипу не є обов'язковим.

Використовуйте в паровому контейнері лише питну воду.

Введення будь-якої іншої речовини, зокрема натуральних продуктів, як-от оцет або лимонна кислота, може пошкодити систему.

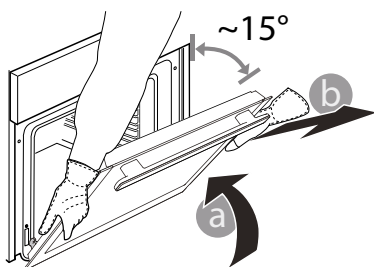
ЗНИМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

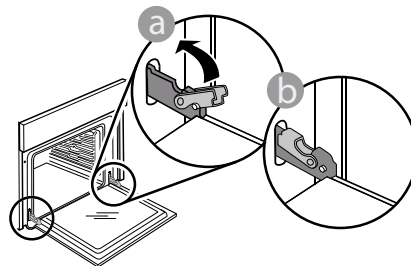
Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.



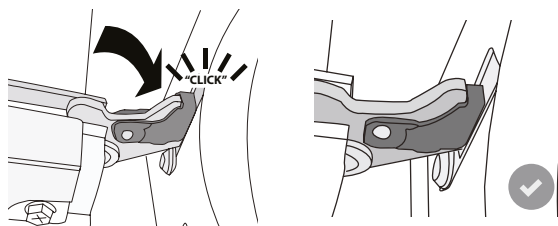
3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми

пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ЗАМІНА ЛАМПИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.

2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.

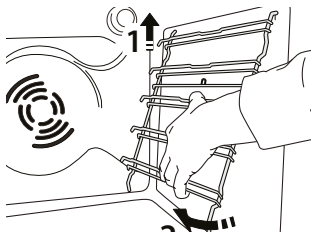
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: використовуйте галогенові лампи типу G9, 40 Вт / ~230 В, Т 300 °С.

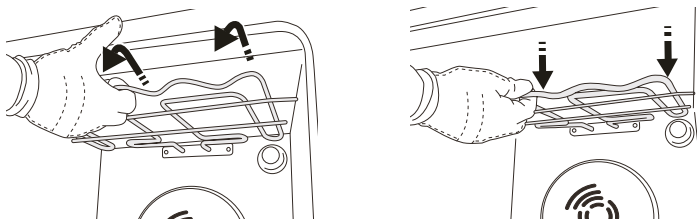
Лампа, що використовується у виробі, розроблена

ОПУСТИТЬ ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ
(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

1. Зніміть бічні напрямні для решітки.



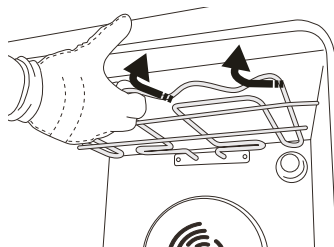
2. Трохи витягніть нагрівальний елемент і опустіть його.



спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень. (Регламент ЕС 244/2009) Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

У разі використання галогенових ламп не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

3. Щоб перемістити нагрівальний елемент, підніміть його, трохи потягнувши на себе, і переконайтеся, що він спирається на бокові опори.

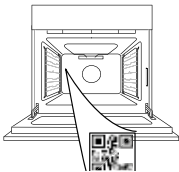


ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається літера "F" і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до колл-центру та назвіть номер, що стоїть після літери "F".
Духова шафа не нагрівається.	Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духову шафу не нагрівається. «ДЕМО» з'являється на дисплеї кожні 60 секунд.	Перейдіть до «ДЕМО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Освітлення вимикається.	Режим «ECO» увімк.	Перейдіть до «ECO» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Дверцята не зачиняються належним чином.	Запобіжні засувки знаходяться в неправильному положенні.	Переконайтеся, що запобіжні засувки знаходяться у правильному положенні, дотримуючись інструкцій зі зняття і встановлення дверцят у розділі «Очищення і технічне обслуговування».
Джерело живлення вдома вимикається.	Помилка налаштування потужності.	Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 А. Перейдіть до «ПОТУЖНІСТЬ» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «НИЗЬКА».
Цикл приготування з термощупом завершився без видимої причини або на екрані з'явилося повідомлення про помилку F3E3	Неправильно під'єднано температурний щуп	Неправильно під'єднано температурний щуп

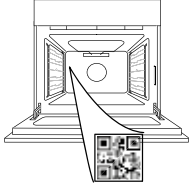
З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт docs.whirlpool.eu/docs
- Або зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



®/TM/© 2026 р., Whirlpool. Виготовлено за ліцензією.





يرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على جهازك من أجل الحصول على مزيد من المعلومات

نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على مزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل المنتج الخاص بك على www.register10.eu

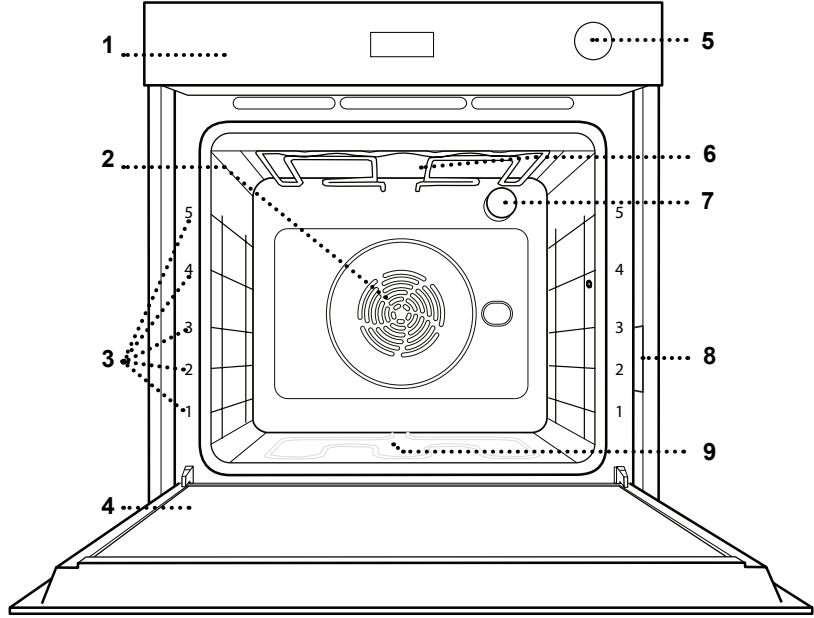


واقرأ تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

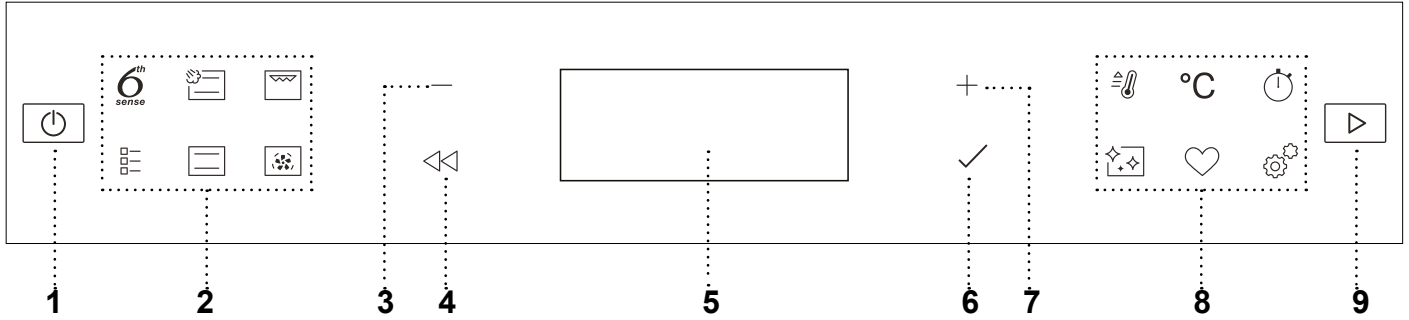


وصف المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة وعنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. مجاري الرف (المستوى مميز بمقدمة الفرن)
4. الباب
5. درج الماء
6. عنصر التسخين العلوي/الشواية
7. مصباح
8. لوحة التمييز (لا تخلصها)
9. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



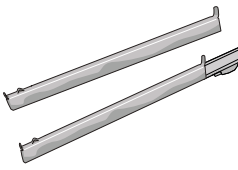
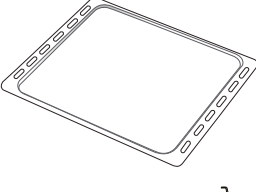
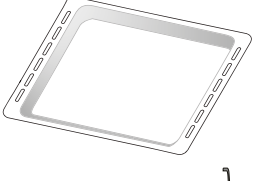
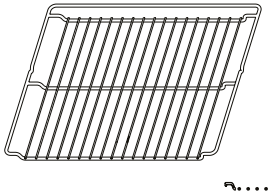
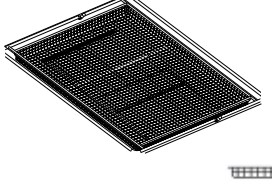
لوحة التحكم



7. زر التنقل الموجب للتصفح خلال قائمة وزيادة الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.
8. **OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS** (المباشر للوظائف) للدخول السريع إلى الوظائف، المدة، الإعدادات والمفضلات.
9. **التشغيل** لتشغيل وظيفة ما باستخدام الإعدادات المحددة أو الأساسية.

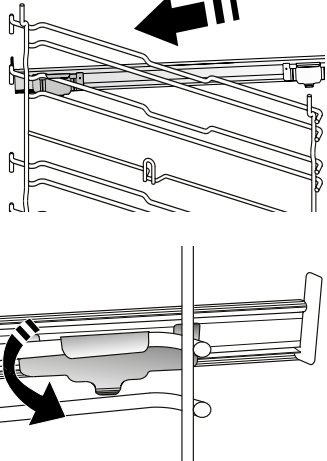
4. **رجوع** للعودة إلى الشاشة السابقة. أثناء الطهي، يسمح بتغيير الإعدادات.
5. **الشاشة**
6. **تأكيد** لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.

1. **تشغيل / إيقاف** لتشغيل أو إيقاف الفرن ولإيقاف إحدى الوظائف الفعالة.
2. **الدخول مباشرة إلى الوظائف** للدخول السريع إلى الوظائف والقائمة.
3. **زر التنقل السالب** للتصفح خلال قائمة وتقليل الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.

المجاري المنزلقة * 	صينية الخبز * 	صينية تجميع القطرات 	الشبكة السلكية 
لتسهيل إدخال أو إخراج الملحقات الأخرى.	تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضاً لحم الروست والأسماك الملفوفة في رفائق، وما إلى ذلك.	تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.	تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.
			AIR FRY TRAY * (صينية القلي الهوائي)  يتم استخدامها عند طهي الأطعمة باستخدام وظيفة القلي الهوائي Air Fry، مع وضع صينية الخبز في مستوى منخفض لتجميع الفتات والقطرات المحتملة. ويمكن تنظيفها في غسالة الأطباق.

قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعاً للطرز الذي اشتريته. يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل؛ للطلبات والمعلومات، اتصل بخدمة ما بعد البيع. * متاحة في بعض الموديلات فقط

تركيب القضبان الانزلاقية



قم بإزالة مجاري الرف من الفرن ثم اخلع البلاستيك الواقي من القضبان الانزلاقية.

قم بتهيئة المشبك العلوي للقضيب بمجرى الرف ثم قم بتحريكه على امتداد المجرى حتى النهاية. قم بإنزال المشبك الآخر في موضعه.

لتأمين المجرى، اضغط الجزء السفلي من المشبك بقوة تجاه مجرى الرف. وتأكد من إمكانية تحريك القضبان بحرية. كرر هذه الخطوات على مجرى الرف الآخر في نفس المستوى.

يرجى ملاحظة: يمكن تركيب المجاري الانزلاقية على أي مستوى.

إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

قم بتركيب الشبكة السلكية بشكل أفقي من خلال تحريكها على مجاري الرف، مع التحقق أن الجانب ذي الحافة البارزة مواجه لأعلى.

يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز بشكل أفقي بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية.

خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

- لخلع مجاري الرف، ارفعها ثم اسحب الأجزاء السفلية من مبيتها: يمكن الآن خلع مجاري الرف.
- ولإعادة تركيب مجاري الرف، أعد تركيبها أولاً في موضع التثبيت العلوي. ومع استمرار مسكهم قم بتحريكهم داخل حيز الطهي ثم قم بإنزالهم في موضعهم في المبيت السفلي.

وظيفة 6TH SENSE

يتيح ذلك الطهي بطريقة أوتوماتيكية بالكامل لجميع أنواع الأطعمة (لأزانيا، اللحوم، السمك، الخضروات، الكعك والمعجنات، الكعك المتبل، الخبز، البيتزا). لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

البخار

تتيح لك هذه الوظيفة طهي أطباق مقرمشة ولذيذة من الخارج، ولكنها طرية من الداخل في نفس الوقت. للحصول على أفضل نتائج للطهي، نوصي باختيار مستوى البخار 1 للخبز والحلويات، أو مستوى البخار 2 للخضروات والأسماك واللحوم. لمزيد من المعلومات حول دورات الطهي اليدوية بالبخار، انتقل إلى جدول الطهي "بالبخار".

الشواية

لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

الوظائف التقليدية

• CONVECT BAKE (الخبز بالتوزيع الحراري)

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

• الشواية السريعة

شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الطبق على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

• FROZEN BAKE (المخبوزات المجمدة)

تختار الوظيفة أوتوماتيكية درجة حرارة الطهي المثالية والوضعية المناسبة لـ 5 أنواع مختلفة من الأطعمة المجمدة الجاهزة. لا يلزم إحماء الفرن.

• وظائف خاصة

« البيتزا

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكية باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع البيتزا.

« AIR FRY (القلي الهوائي)

تتيح لك هذه الوظيفة طهي البطاطس المقلية، وقطع الدجاج والمزيد باستخدام كمية أقل من الزيت، مما يجعلها مقرمشة ولذيذة. تدور عناصر التسخين لتسخين الحيز الداخلي بشكل صحيح، بينما تقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن. لا يمكن تحقيق أفضل نتائج الطهي المتوقعة إلا باستخدام صينية القلي الهوائي Fry Air (المتوفرة مع بعض الطرازات). ضع الطعام على صينية القلي الهوائي Fry Air في طبقة واحدة واتبع تعليمات جدول الطهي بالقلي الهوائي Fry Air للحصول على أفضل أداء. تجنب استخدام أكثر من صينية لمنع عدم تجانس الطهي.

« التخمير RISING

لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمير، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخناً بعد دورة الطهي.

« KEEP WARM (الاحتفاظ بالسخونة)

للحفاظ على الطعام المطهو لتوّه ساخناً ومقرمشاً.

« DEFROST (إذابة الثلج)

لتسريع عملية إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط. اترك الطعام في عبوة التغليف الخاصة به لمنع من التعرض للجفاف في الخارج.

« الدورة الاقتصادية * ECO CYCLE

لطهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. عند استخدام الدورة الاقتصادية Eco Cycle، يبقى الضوء منطفئاً أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماماً.

الفرن التقليدي

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

وظيفة دفع الهواء FORCED AIR

لطهي أطعمة مختلفة على عدة أرفف وتتطلب نفس درجة الحرارة (بحد أقصى ثلاثة أرفف) وفي مدة زمنية واحدة. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

وظيفة FAST PREHEAT

لتسخين الفرن مسبقاً بسرعة.

مقياسي الدقائق

لقياس الوقت دون تفعيل أي وظيفة.

SMART CLEAN (وظيفة)

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن وقم بتفعيل الوظيفة بينما الفرن بارد فقط.

المفضلة

لاستدعاء قائمة من 10 وظائف مفضلة لديك.

الإعدادات

لتعديل إعدادات الفرن. عندما يتم تفعيل الطريقة "ECO" (اقتصادي) يتم تقليل شدة إضاءة وحدة العرض لتوفير الطاقة وتنطفئ اللمبة بعد مرور دقيقة واحدة. ويتم إعادة تفعيلها أوتوماتيكية عند الضغط على أي زر. عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. لتفعيل هذه الطريقة، قم بالدخول إلى "DEMO" (الاستعراض) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات) واختار "Off" (إيقاف). من خلال اختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع)، يتم إيقاف المنتج ويعود إلى حالة تشغيله الأولى. يتم حذف جميع الإعدادات.

* الوظيفة مستخدمة كمرجع لبيان كفاءة استهلاك الطاقة طبقاً لللائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 65/2014

1. اختر اللغة

يلزمك ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: تظهر على وحدة العرض كلمة "English".



عربي

اضغط على + أو - لتصفح قائمة اللغات المتاحة واختيار اللغة المطلوبة. اضغط على ✓ لتأكيد اختيارك.

يرجى ملاحظة: يمكن بعد ذلك تغيير اللغة من خلال اختيار "LANGUAGE" في القائمة "SETTINGS" الإعدادات، تتاح من خلال الضغط على ⚙️.

2. ضبط استهلاك الطاقة

تمت برمجة الفرن بحيث يستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلواط (16): فإذا كنت تستخدم في منزلك طاقة أقل، فإنه يتعين عليك خفض هذه القيمة إلى (13).



القدرة

قم بالدخول إلى "POWER" "القدرة" من "SGNITTES" الإعدادات واختر "WOL" "منخفض".

3. ضبط الوقت

بعد اختيار اللغة، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.



الساعة

اضغط على + أو - لضبط الساعة الصحيحة واضغط على ✓: سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض. اضغط على + أو - لضبط الدقائق واضغط على ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: قد تحتاج لضبط الوقت مرة أخرى بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة. اختر "CLOCK" "الساعة" في القائمة "SETTINGS" الإعدادات، تتاح من خلال الضغط على ⚙️.

4. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما.

قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرفائق الشفافة من الفرن وأخرج الملحقات من الداخل. قم بتسخين الفرن لمدة ساعة تقريبا حتى 200°م مستخدما وظيفة مزودة بخاصية تدوير الهواء (مثل "دفع الهواء" أو "الخبيز بالتوزيع الحراري").

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

1. اختيار وظيفة

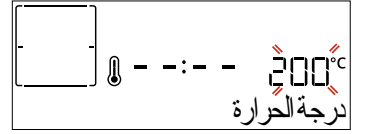
اضغط على  لتشغيل الفرن: تعرض وحدة العرض آخر وظيفة أساسية كانت مشغلة أو القائمة الرئيسية.

يمكن اختيار الوظائف عن طريق الضغط على الأيقونة الخاصة بإحدى الوظائف الرئيسية أو عن طريق التصفح داخل إحدى القوائم: لاختيار بند من قائمة (سوف يظهر على وحدة العرض أول بند مُتاح)، اضغط على + أو - لاختيار الند المرغوب ثم اضغط على  للتأكيد.

2. ضبط الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب. يتيح لك الضغط على  تغيير الإعداد السابق مرة أخرى

TEMPERATURE/GRILLLEVEL/STEAMLEVEL
(درجة الحرارة/مستوى الشواية/مستوى البخار)



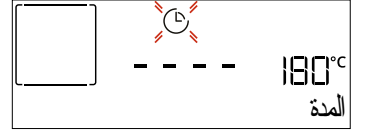
عندما تومض القيمة على الشاشة، اضغط على + أو - لتغييرها، ثم اضغط على  لتأكيد الاختيار واستمر في تغيير الإعدادات التالية (إن أمكن).

بنفس طريقة تفعيله، يمكن ضبط مستوى الشواء، 1 (منخفض) أو 2 (متوسط) أو 3 (عالي).

في وظيفة البخار، يمكنك تحديد كمية البخار التي سيتم توليدها: مستوى البخار 1 (منخفض) أو 2 (مرتفع).

يرجى ملاحظة: بمجرد تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير درجة الحرارة/مستوى الشواية باستخدام + أو - ، بعد الضغط على الزر °C .

المدة



عندما تومض الأيقونة  على الشاشة، اضغط على + أو - لضبط مدة الطهي المرغوبة ثم اضغط على  للتأكيد. لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدوياً (بدون وقت محدد): اضغط على  أو  للتأكيد وابدأ تشغيل الوظيفة.

من خلال اختيار هذه الطريقة، لا يمكنك برمجة تأخير بدء التشغيل. يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي بالضغط على  : اضغط على + أو - لتعديلها ثم اضغط على  للتأكيد.

وقت الانتهاء END TIME (تأخير بدء التشغيل)

بمجرد ضبط زمن الطهي يمكن في عديد من الوظائف تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها. يظهر بوحدة العرض وقت الانتهاء بينما تومض الأيقونة .



اضغط على + أو - لضبط وقت انتهاء الطهي المرغوب، ثم

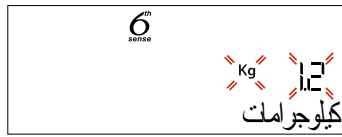
اضغط على  للتأكيد وتفعيل الوظيفة. ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

يرجى ملاحظة: برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجياً، مما يعني إطالة أزمان الطهي بعض الشيء عن الأزمان المذكورة في جدول الطهي. أثناء وقت الانتظار، يمكنك الضغط على + أو - لتعديل وقت الانتهاء المبرمج أو اضغط على  لتغيير الإعدادات الأخرى. من خلال الضغط على  ، تعرض المعلومات، يمكن التنقل بين وقت الانتهاء ومدة الطهي.

3. وظيفة 6th SENSE

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكياً باختيار أفضل طريقة للطهي، وأفضل درجة حرارة وأفضل مدة لطهي وشواء أو خبز جميع الأطباق المتاحة. عند اللزوم، قم بالإشارة إلى خصائص الطعام للحصول على نتيجة مثالية.

الوزن / الارتفاع (الطبقات الصينية الدائرية)



لضبط الوظيفة بشكل صحيح، اتبع الإشارات التي تظهر على الشاشة، عند المطالبة، واضغط على + أو - لضبط القيمة المطلوبة ثم اضغط على  للتأكيد.

DONENESS / BROWNING (درجة الطهي/التحمير)

في بعض وظائف 6th Sense يمكن ضبط مستوى نضج الطعام.



في حالة الطلب، اضغط على + أو - لاختيار المستوى المرغوب من بين نيء (-1) ومطهي جيداً (+1). اضغط على  أو  للتأكيد وابدأ تشغيل الوظيفة.

وبنفس الطريقة، حين يُتاح ذلك، يمكن في بعض وظائف 6th Sense القيام بضبط مستوى التحمير من بين منخفض (-1) وعالي (+1).

4. الطهي بالبخار

من خلال تحديد "البخار" داخل الوظائف اليدوية، يمكن طهي أي نوع من الأطعمة بفضل استخدام البخار. ينتشر البخار بسرعة أكبر وبشكل متساوٍ خلال الطعام مقارنةً بالهواء الساخن المعتاد في الوظائف التقليدية: هذا يقلل من أوقات الطهي، ويؤمن العناصر الغذائية المهمة للطعام ويضمن حصولك على نتائج ممتازة ولذيذة حقاً مع جميع وصفاتك. يجب أن يظل الباب مغلقاً طوال مدة الطهي بالبخار. قبل الطهي، املا الدرج بالماء. تعتمد كمية الماء على مستوى البخار المحدد على لوحة التحكم:

- مستوى البخار 1 (منخفض، مثالي للخبز والحلويات): لا تحتاج سوى كمية قليلة من الماء، بغض النظر عن وقت الطهي. املا الدرج حتى العلامة "1".
- مستوى البخار 2 (مرتفع، مثالي للخضروات والأسماك واللحوم): املا الدرج حتى العلامة "1" أو "2" لتوليد البخار لمدة تصل إلى 100 أو 200 دقيقة على التوالي.

7. TURN OR CHECK FOOD (قم بقلب الطعام أو تحقق منه)

بعض وظائف Sense 6th تتطلب قلب الطعام أثناء عملية الطهي.



تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به. افتح الباب، للقيام بالإجراء الذي طلب منك على وحدة العرض، ثم أغلقه، واضغط على لمواصلة الطهي. بنفس الطريقة، وقبل انتهاء وقت الطهي المضبوط بنسبة 10%، سوف يطلب منك الفرن فحص الطعام.

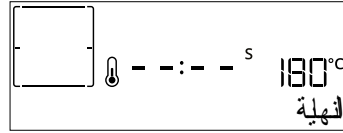


تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به. قم بفحص الطعام وأغلق الباب واضغط على أو لمواصلة الطهي.

يرجى ملاحظة: اضغط على لإنهاء هذه الإجراءات. وإلا، فإنه في حالة عدم اتخاذ أي إجراء، سوف يواصل الفرن عملية الطهي بعد مدة معينة.

8. انتهاء الطهي

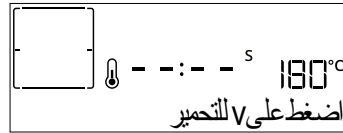
وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



اضغط على للاستمرار في الطهي بشكل يدوي (دون وقت محدد) أو اضغط على لتمديد وقت الطهي عن طريق ضبط مدة جديدة. في كلا الحالتين سوف يتم الاحتفاظ ببارامترات الطهي.

BROWNING (التحمير)

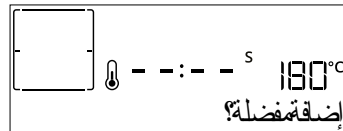
يتوفر ببعض وظائف الفرن إمكانية تحمير سطح الطعام من خلال تفعيل الشواية بمجرد انتهاء الطهي.



عندما يظهر بوحدة العرض الرسالة المعنية، اضغط على عند اللزوم لبدء دورة تحمير مدتها خمس دقائق. يمكنك إيقاف الوظيفة في أي وقت من خلال الضغط على لإطفاء الفرن.

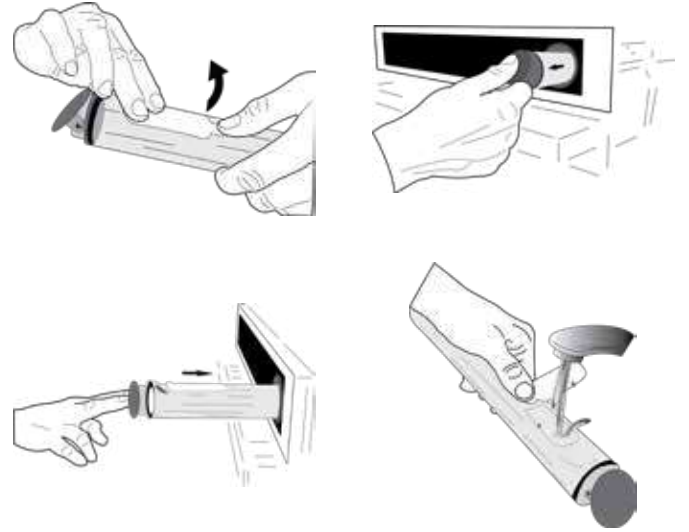
المفضلات

بمجرد انتهاء الطهي يُطلب منك على وحدة العرض حفظ الوظيفة برقم بين 1 و 10 في قائمة مفضلاتك.



إذا أردت حفظ الوظيفة كمفضلة، وتخزين الإعدادات الحالية لاستخدامها فيما بعد، قم بالضغط على أو لتجاهل الطلب اضغط على .

أغلق الدرج يدفعه بحذر تجاه اللوحة حتى يغلق تمامًا. بعد إدخال الدرج، اضغط على زر START (بدء) لمتابعة دورة الطهي. يجب أن يظل الدرج مغلقًا دائمًا، باستثناء ملء الماء.



بعد الملء الأول، في حالة دورات الطهي الأطول، بمجرد نفاذ الماء، قد يكون من الضروري إضافته مرة أخرى، لإكمال الدورة.

5. بدء الوظيفة

في كل مرة، إذا كانت القيم القياسية هي القيم التي تريدها أو في حالة قيامك بتنفيذ الإعدادات التي تحتاجها، قم بالضغط على لتفعيل الوظيفة.

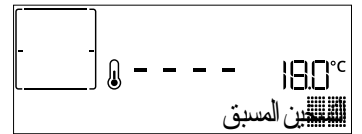
أثناء مرحلة التأخير، عند الضغط على سوف يسألك الفرن ما إذا كنت تريد تجاوز هذه المرحلة، وبدء تشغيل الوظيفة على الفور.

يرجى ملاحظة: بمجرد اختيار وظيفة، تقوم وحدة العرض بترشيح المستوى الأنسب لكل وظيفة. يمكنك في أي وقت إيقاف الوظيفة التي تم تفعيلها عن طريق الضغط على .

إذا كان الفرن ساخنًا والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. يمكنك إما تحديد وظيفة مختلفة أو انتظار التبريد الكامل.

6. التسخين المسبق

يتوفر ببعض الوظائف مرحلة إحماء الفرن: بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تشير وحدة العرض إلى تفعيل مرحلة الإحماء.



بمجرد انتهاء هذه المرحلة، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة، والمطلوبة "ADD FOOD" (إضافة الطعام). وفي هذه اللحظة افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن ثم أغلق الباب وابدأ الطهي بالضغط على أو .

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتًا.

لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء. يمكنك دائما تغيير درجة الحرارة التي تريد أن يصل إليها الفرن باستخدام أو .

خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية مقياتي الدقائق (سيتم فقط عرض الأيقونة 1)، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية. لتعديل عداد الدقائق، يمكنك الضغط على الأيقونة 1 واضبط الوقت باستخدام الأيقونة + أو - .

لإلغاء عداد الدقائق، اضغط على الأيقونة 1 ثم اختر - حتى يتم عرض الوقت "—:—" . اضغط على 1 للتأكيد.

KEYLOCK (قفل المفاتيح)

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط واستمر في الضغط على 1 لمدة خمس ثواني على الأقل. قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.



يرجى ملاحظة: يمكن أيضًا تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت من خلال الضغط على 1.

ملاحظات

- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل برقائق الألومنيوم.
- لا تسحب الأوعية أو القلايات مطلقاً على قاعدة الفرن، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- لا تضع أوزاناً ثقيلة على الباب ولا تمسك بالباب.

ملاحظات حول كفاءة الطاقة

- استفد من الحرارة المتبقية: قم بإيقاف الفرن قبل انتهاء وقت الطهي المضبوط بـ 5/10 دقيقة لاستخدام الحرارة المتبقية.
- احتفظ بالباب مغلقاً: إن أمكن، تجنب فتح باب الفرن أثناء الطهي، لأن هذا يسمح بتسرب الحرارة.
- طبخ كميات أكبر: استخدم الفرن بشكل أساسي للأطباق الكبيرة نسبياً (مثلاً، اللحوم التي يزيد وزنها على 1 كجم) أو إعدادات أعلى، لتحقيق أقصى استفادة من الطاقة المستخدمة.
- تنظيف وسيلة إحكام الباب بانتظام: تمنع وسيلة الإحكام النظيفة على فقدان الحرارة وتضمن كفاءة الطهي.
- التسخين الأولي فقط عند الحاجة: لا تسخن الفرن مسبقاً إلا إذا كان ذلك موصى به في وصفة الطهي أو جدول الطهي.
- اختيار صواني الخبز الداكنة: تمتص الصواني الداكنة الحرارة بشكل أفضل، مما يحسن كفاءة الطهي.
- التخطيط للطهي: قم بإعداد أطباق متعددة بالتتابع لاستخدام الحرارة المتبقية وتجنب التسخين المسبق الإضافي.
- اختيار برنامج توفير الطاقة: استخدام برنامج ECO "الاقتصادي" المخصص لخفض استهلاك الطاقة. ارجع إلى جدول الطهي لمعرفة المدخلات الإضافية.
- فك الملحقات غير المستخدمة: أخرج الصواني أو الأرفف التي لا تحتاجها لتحسين كفاءة تدوير الحرارة وتقليل السعة الحرارية للمنتج.

بمجرد الضغط على ✓، اضغط على + أو - لاختيار موضع الرقم ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: إذا كانت الذاكرة ممتلئة أو الرقم المختار قد سبق اختياره بالفعل، سوف يطلب منك الفرن تأكيد استبدال الوظيفة السابقة. لاستدعاء الوظائف التي قمت بحفظها في وقت لاحق، اضغط على ♥ : تعرض لك وحدة العرض لائحة بالوظائف المفضلة.



اضغط على + أو - لاختيار الوظيفة وقم بالتأكد من خلال الضغط على ✓، ثم اضغط على 1 للتفعيل.

التنظيف الذكي SMARTCLEAN

اضغط على 1 لعرض الوظيفة "Clean Smart" "التنظيف الذكي" على الشاشة.



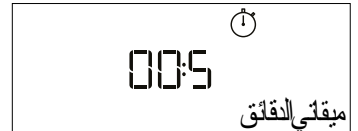
اضغط على 1 لتفعيل الوظيفة: تطلب الشاشة تنفيذ جميع الخطوات التي يجب اتخاذها للحصول على أفضل نتائج تنظيف: اتبع التعليمات ثم قم بالضغط على ✓ عند الانتهاء. وبمجرد تنفيذ جميع الخطوات، اضغط على 1 عندما يتم الطلب لتفعيل دورة التنظيف.

يرجى ملاحظة: نوصي بعدم فتح باب الموقد أثناء دورة التنظيف لتجنب فقدان بخار الماء، الذي قد يترتب عنه آثار سيئة في نتيجة التنظيف النهائية.

ستبدأ رسالة خاصة في الوميض على وحدة العرض بمجرد انتهاء الدورة. اترك الموقد ليبرد ثم امسح الأسطح الداخلية وجففها بقطعة قماش أو إسفنجية.

MINUTEMINDER (مقياتي الدقائق)

تفعيل هذه الوظيفة، اضغط على الأيقونة 1. اضغط على + أو - لضبط طول الوقت المرغوب ثم اضغط على ✓ لتفعيل الميقاتي.



سوف تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء مقياتي الدقائق من العد التنازلي للمدة المحددة.

يرجى ملاحظة: لا يقوم مقياتي الدقائق بتفعيل أيًا من دورات الطهي.

يمكن تفعيل مقياتي الدقائق عندما تكون إحدى الوظائف قيد التشغيل.

وسيستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

كيفية قراءة جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الملحقات المرفقة، ويفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة دفع الهواء (وظيفة دفع الهواء)، يمكنك طهي مختلف الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (على سبيل المثال: السمك والخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

اللحوم

استخدم أي نوع من أنواع صواني الفرن أو الأطباق البيركس بحجم ملائم لحجم قطعة اللحم المراد طهيها. بالنسبة لقطع اللحم التي تريد تحميرها من الأفضل أن تضيف المرقعة إلى الصحن من أسفل، مع تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على نكهة أفضل. يرجى ملاحظة أنه يتولد البخار أثناء هذه العملية. عندما ينضج لحم الروست، اتركه في الفرن لمدة تتراوح من 10-15 دقيقة أخرى، أو لفه في رقائق الألومنيوم.

إذا أردت شواء اللحم، فاختر قطعاً بسمك متساوٍ في جميع أجزائها للحصول على نتائج طهي متماثلة. حيث تتطلب قطع اللحم السمكة للغاية أوقات طهي أطول. لتجنب احتراق اللحم من الخارج، اخفض موضع الشبكة السلوكية بحيث يظل الطعام بعيداً عن الشواية. واقلب اللحم بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي. توخ الحذر عند فتح الباب حيث يتسرب البخار.

لتجميع عصارة الأطعمة، ننصح بوضع صينية تجميع القطرات وبها نصف لتر من الماء الصالح للشرب أسفل الشبكة السلوكية مباشرة التي ستوضع عليها الطعام. وقم بتزويد الماء عند الحاجة.

الحلويات

يمكنك طهي الحلويات اللذيذة باستخدام وظيفة الطهي التقليدي على رف واحد فقط.

واستخدم صواني الخبز المعدنية داكنة اللون، وضعها دائماً على الشبكة السلوكية الموردة. وللطهي على أكثر من رف، اختر وظيفة دفع الهواء ورتب موضع صواني الكيك على الأرفف، مما يساعد على توزيع الهواء الساخن بشكل مثالي.

للتحقق من اكتمال طهي الكيك المخمر، أدخل خلة خشبية في منتصف الكيك. إذا خرجت خلة الأسنان نظيفة، تكون الكيك قد نضجت.

في حالة استخدام صواني خبز مائعة للالتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف.

إذا "انتفخ" الخبز أثناء طهي استخدم درجة حرارة أقل في المرة القادمة وضع في اعتبارك تقليل كمية السائل الذي تضيفه أو قلب الخليط برفق أكثر.

بالنسبة للحلويات ذات الحشو الرطب (مثل تشيز كيك أو فطائر الفواكه)، استخدم وظيفة "الخبز بالتوزيع الحراري". إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاخفض الرف وانثر فتات خبز أو فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

التخمير RISING

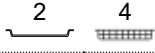
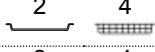
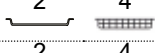
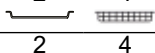
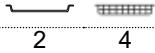
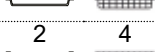
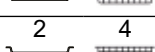
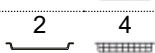
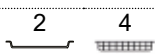
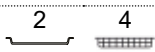
يفضل دائماً تغطية العجين بقطعة قماش رطبة قبل وضعه في الفرن. ويقل وقت تخمير العجين باستخدام هذه الوظيفة بمعدل الثلث تقريباً مقارنة بتخميره في درجة حرارة الغرفة (25° - 20م). يبلغ وقت تخمير 1 كجم من عجين البيتزا ساعة واحدة تقريباً.

المستوى والملحقات	تقليب (مدة الطهي)	مستوى التحمير	مستوى النضج	الكمية	فئات الطعام			
	-	0	-	0.5 – 3 كجم	لازانيا			
	-	0	0	0.6 – 2 كجم	روستو	لحم بقرى		
	3/5	-	0	1.5 – 3 سم	البرجر			
	-	0	-	0.6 – 2.5 كجم	روستو		لحم دسم	
	-	0	-	0.6 – 3 كجم	دجاج مشوي			الدجاج
	2/3	-	-	1 – 5 سم	فيليه وصدر			
	-	-	-	0.5 – 3 (سم)	شرائح			
	-	-	-	0.5 – 3 (سم)	فيليه مجمد			
	-	0	-	0.5 – 1.5 كجم	البطاطس المشوية	خضروات محمرة		
	-	0	-	0.5 – 1.5 كجم	خضروات محمرة			
	-	-	-	صينية واحدة	جراتان الخضراوات			
	-	0	-	0.8 – 1.2 كجم	كعكة مالحة			
	-	-	-	60 – 150 جم [لكل واحدة]	لفائف الخبز	الخبز		
	-	-	-	0.7 – 2 كجم	خبز كبير			
	-	-	-	مستديرة	بيتزا رقيقة/مستديرة	مخبوزات مالحة		
	-	-	-	صينية	بيتزا سمكية			
	-	-	-	1 طبقة	بيتزا [مجمدة]			
	-	-	-	2 طبقة				
	-	-	-	3 طبقات				
	-	-	-	4 طبقات				
	-	-	-	0.5 – 1.2 كجم	الكعك الأسفنجي			
	-	-	-	0.2 – 0.6 كجم	كعك	مخبوزات حلوة		
	-	-	-	0.4 – 1.6 كجم*	فطيرة			

* الكمية المقترحة

الملحقات				
صينية الفرن / صينية الكيك / صينية البيتزا المستديرة على الرف السفلي	صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	الشبكة السلكية	

جدول الطهي القلي الهوائي

الوصفة	الوظيفة	الكمية المقترحة	الإحماء	الموصى بها (درجة مئوية)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
بطاطس مقلية مجمدة		650 – 850 جم	نعم	200	25 – 30	
قطع الدجاج المجمدة		500 جم	نعم	200	15 – 20	
أصابع السمك		500 جم	نعم	220	15 – 20	
حلقات البصل		500 جم	نعم	200	15 – 20	
كوسة طازجة بالبقسماط		400 جم	نعم	200	15 – 20	
بطاطس محمرة في المنزل		300 – 800 جم	نعم	200	20 – 40	
خضروات مشكلة		300 – 800 جم	نعم	200	20 – 30	
صدور الدجاج		1 – 4 سم	نعم	200	20 – 40	
أجنحة الدجاج		200 – 1500 جم	نعم	220	30 – 50	
شريحة لحم بالبقسماط		1 – 4 سم	نعم	220	20 – 50	
سمك فيليه		1 – 4 سم	نعم	220	15 – 25	

لطبخ الأطعمة الطازجة أو المصنوعة منزلياً، قم بتوزيع طبقة رقيقة من الزيت على سطح الطعام. لضمان نتائج طهي متجانسة، اخلط الطعام في منتصف مدة الطهي الموصى بها.

الوظائف	 AIR FRY (القلي الهوائي)
الملحقات	 صينية القلي الهوائي  صينية الفرن أو صينية الكيك على الرف السلكي  صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو صينية الفرن على الرف السلكي

جدول الطهي بالبخار

الوصفة	مستوى البخار	الإحماء	الموصى بها (درجة مئوية)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
بسكويت شورت بريد / كعك	مستوى 1	نعم	150 – 160	35 – 55	3
قطع كيك صغيرة / مافن	مستوى 1	نعم	160 – 170	30 – 40	3
كيك مخمر	مستوى 1	نعم	170 – 180	40 – 60	2
الكيك الإسفنجي	مستوى 1	نعم	160 – 170	30 – 40	2
خبز الفوكاشيا	مستوى 1	نعم	210 – 230	20 – 40	2
Sandwich loaf in tin (شطائر الخبز)	مستوى 1	نعم	180 – 190	30 – 50	3
خبز صغير	مستوى 1	نعم	220 – 240	25 – 45	3
خبز	مستوى 1	نعم	220 – 250	20 – 40	3
خبز كبير 1 – 0.8 كجم	مستوى 1	نعم	210 – 230	30 – 50	3
بطاطس محمرة	مستوى 2	نعم	210 – 230	50 – 70	3
الجزر المشوي	مستوى 2	نعم	170 – 190	50 – 70	3
البروكلي المشوي	مستوى 2	نعم	170 – 190	40 – 60	3
خضار محشو (طماطم، كوسة، باننجان)	مستوى 2	نعم	190 – 210	25 – 40	3
لحم عجل / لحم بقرى / لحم دسم 1 كجم	مستوى 2	نعم	200 – 210	60 – 90	2
لحم عجل / لحم بقرى / لحم دسم (قطع)	مستوى 2	نعم	180 – 190	50 – 70	2
لحم بقرى روز بيف نيء 1 كجم	مستوى 2	نعم	210 – 230	40 – 50	2
لحم بقرى روز بيف نيء 2 كجم	مستوى 2	نعم	210	50 – 70	2
فخذ ضأن	مستوى 2	نعم	190 – 210	55 – 75	2
حساء زنود دسمة	مستوى 2	نعم	160 – 180	85 – 100	3
دجاج / دجاج حبشي / بط 1.5 – 1 كجم	مستوى 2	نعم	220 – 240	50 – 70	2
دجاج / دجاج حبشي / بط (قطع)	مستوى 2	نعم	210 – 230	50 – 60	2
سمك فيليه	مستوى 2	نعم	210 – 230	15 – 25	3

الملحقات	صينية الفرن / صينية الكيك / طبق الخبز على الرف السلبي	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو صينية الفرن على الرف السلبي
----------	---	--

جدول الطهي

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	الموصى بها (درجة مئوية)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
Leavened cakes / Sponge cakes (كيك مختمر / كيك اسفنجي)		نعم	170	30 – 50	
		نعم	160	30 – 50	
		نعم	160	30 – 50	
الفطائر المحشوة (تشيز كيك، معجنات شترودل، فطيرة تفاح)		نعم	160 – 200	30 – 85	
		نعم	160 – 200	30 – 90	
كعك		نعم	150	20 – 40	
		نعم	140	30 – 50	
		نعم	140	30 – 50	
		نعم	135	40 – 60	
Small cakes / Muffin (قطع كيك صغيرة / مافن)		نعم	170	20 – 40	
		نعم	150	30 – 50	
		نعم	150	30 – 50	
		نعم	150	40 – 60	
Choux buns (معجنات الشو)		نعم	180 – 200	30 – 40	
		نعم	180 – 190	35 – 45	
		نعم	180 – 190	35 – 45 *	
المارينج		نعم	90	110 – 150	
		نعم	90	130 – 150	
		نعم	90	140 – 160 *	
بيتزا / خبز Focaccia (خبز الفوكاشيا)		نعم	190 – 250	15 – 50	
		نعم	190 – 230	20 – 50	
بيتزا (رفيعة، سميقة، فوكاشيا)		نعم	200 -250	15 -50	
		نعم	220 – 240	25 – 50 *	
بيتزا مجمدة		نعم	250	10 – 15	
		نعم	250	10 – 20	
		نعم	220 – 240	15 – 30	
الفطائر المتبلّة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)		نعم	180 – 190	45 – 55	
		نعم	180 – 190	45 – 60	
		نعم	180 – 190	45 – 70 *	

الوظائف	الطهي التقليدي	دفع الهواء	خببز بالحمل الحراري	الشواية Grill	الشواية السريعة	الدورة الاقتصادية ECO	البيتزا
الملحقات	الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الرف السلكي	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	الموصى بها (درجة مئوية)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري)		نعم	190 – 200	20 – 30	
		نعم	180 – 190	20 – 40	
		نعم	180 – 190	20 – 40 *	
لازانيا/فطائر/معكرونة محمرة/كانيلوني		نعم	190 – 200	45 – 65	
لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم		نعم	190 – 200	80 – 110	
دجاج/أرناب/بط 1 كجم		نعم	200 – 230	50 – 100	
ديك رومي/أوز 3 كجم		نعم	190 – 200	80 – 130	
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة) خضار محشو (طماطم، كوسة، بادنجان)		نعم	180 – 200	40 – 60	
Toast (التوست)		نعم	180 – 200	50 – 60	
سمك فيليه / شرائح ستيك		-	3 (مرتفع)	3 – 6	
السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر		-	2 – 3 (متوسطة – مرتفعة)	20 – 30 **	
دجاجة مشوية 1-1.3 كجم		-	2 (متوسطة)	15 – 30 **	
فخذ ضأن/Shanks (سيقان)		-	2 (متوسطة)	55 – 70 ***	
بطاطس محمرة		-	2 (متوسطة)	60 – 90 ***	
جراتان الخضروات		-	3 (مرتفع)	35 – 55 ***	
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / لحم (المستوى 1)		-	3 (مرتفع)	10 – 25	
لازانيا ولحم		نعم	190	40 – 120 *	
اللحم والبطاطس		نعم	200	50 – 100 *	
الأسماك والخضراوات		نعم	180	45 – 100 *	
Stuffed roasting joints (قطع لحم روست محشوة)	ECO	-	200	30 – 50 *	
قطع لحم (أرناب، دجاج، ضأن)	ECO	-	200	80 – 120 *	
				50 – 100 *	

* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

** قم بتقليب الطعام في منتصف مدة الطهي.

*** قم بتقليب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

الوظائف	الطهي التقليدي	دفع الهواء	خبيز بالحمل الحراري	الشواية Grill	الشواية السريعة	الدورة الاقتصادية	ECO	البيتزا
الملحقات	الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الرف السلكي	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز	صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء		

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبيز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

الصيانة والتنظيف

تأكد أن الفرن بارد تمامًا قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخر.
ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة

أو مواد تنظيف مزيلة/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز.
ارتد قفازات واقية.
يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل

القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.
من الممكن استخدام منظف أفران قياسي للمساعدة في تليين وإزالة البقايا، مما يجعل التنظيف اليدوي للتجفيف والملحقات أسهل.

الأسطح الخارجية

- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأصف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز سهواً، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.
- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.

الأسطح الداخلية

- قم بتفعيل وظيفة "Smart Clean" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي. (في بعض الموديلات فقط).
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف.

الملحقات

انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجة.
لا تقم بتنظيف مجس الطعام ومجس اللحوم (إن وجد) في غسالة الأطباق.
يمكن تنظيف صينية القلي الهوائي (إن وجدت) في غسالة الأطباق.

صيانة درج الماء

تنبيه: درج الماء غير مناسب للاستخدام في غسالة الأطباق: خطر التعرض للضرر!

يُنصح باتباع الخطوات التالية في نهاية كل دورة طهي بالبخر:

1. اضغط على الجزء العلوي من الغطاء الأمامي للدرج، المشار إليه بالتجفيف، لسحب المقبض للخارج
2. أمسك المقبض واسحب درج الماء للخارج.
3. قم بإزالة غطاء درج الماء.
4. قم بتفريغ درج الماء وتنظيفه.
5. جفف المكونات المختلفة باستخدام قطعة قماش ناعمة.
6. إذا لزم الأمر، اترك درج يجف في الهواء دون غلقه بالغطاء.
7. أعد تركيب غطاء درج الماء.
8. أعد إدخال درج الماء القابل للإزالة المغسول والمجفف في غلافه مع التأكد من دفعه بالكامل لأسفل
9. اضغط على الجزء السفلي من الغطاء الأمامي للدرج لإعادة تركيب المقبض.

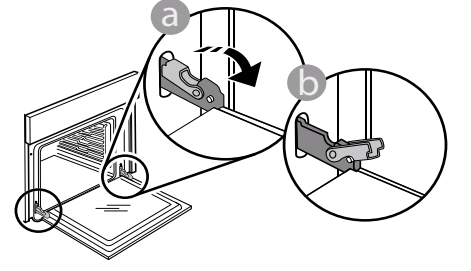
ملاحظة: تجنب ترك الماء في النظام أكثر من يومين.
استخدم فقط الماء بدرجة حرارة الغرفة عند ملء درج الماء: قد يؤثر الماء الساخن على عمل نظام البخار. استخدم مياه الشرب فقط.
تم تصميم وظيفة البخار لتحسين استهلاك المياه. لذلك، فإن انخفاض استهلاك المياه من الدرج أثناء التشغيل أمر طبيعي.
أي مسحوق أبيض قد يتشكل في قاع التجفيف يرجع إلى الرواسب المعدنية الموجودة بشكل طبيعي في الماء.

لا تقم بإزالة الترسبات الجيرية

إزالة الترسبات الجيرية ليست ضرورية.
استخدم فقط مياه الشرب في درج البخار.
إدخال أي مادة أخرى، بما في ذلك المنتجات الطبيعية مثل الخل أو حامض الستريك، قد يؤدي إلى تلف النظام.

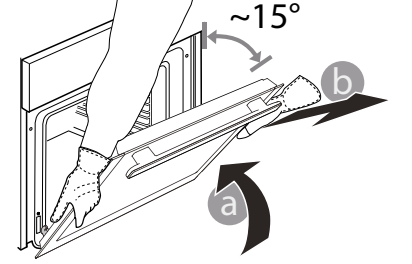
خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



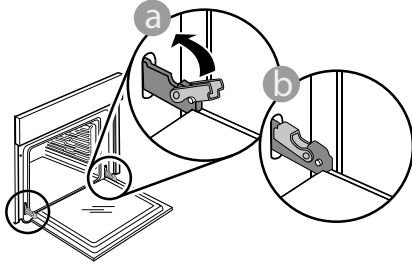
2. أغلق الباب قدر استطاعتك.

أحكام مسك الباب بكلتا يديك – لا تحمله من المقبض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد، واجعله مستقر على سطح ناعم.

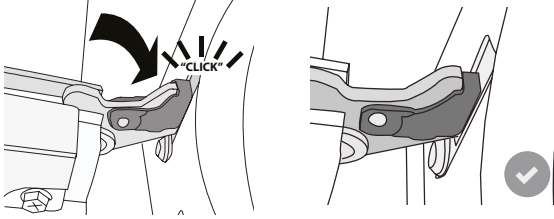


3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب وافتحه تماماً. قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.



اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

استبدال المصباح

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.

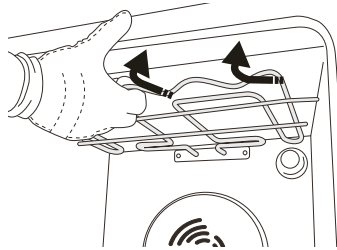
2. قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.

3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

يرجى ملاحظة: لمبات هالوجين 40 واط/230 ~ فلت من النوع G9، T300م.

اللبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل. (لائحة الاتحاد الأوروبي 244/2009) المصابيح الكهربائية متوفرة من خدمة ما بعد البيع لدينا. في حالة استخدام لمبات هالوجين، امتنع عن مناولة اللبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى حدوث أضرار بها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللبة.

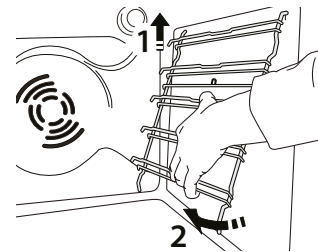
3. لإعادة تركيب عنصر التسخين، ارفعه واسحبه تجاهك قليلاً، مع التأكد من استقراره على الدعامات الجانبية.



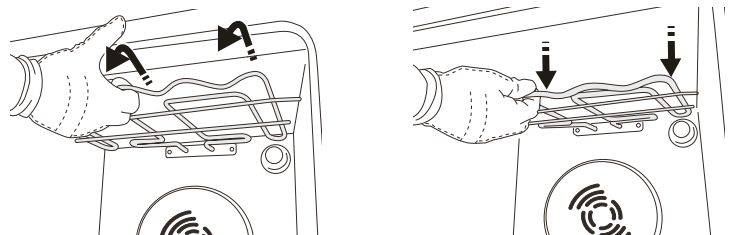
إنزال عنصر التسخين العلوي

(في بعض الموديلات فقط)

1. اخلع المجاري الدليلية الجانبية للرف.



2. اسحب عنصر التسخين للخارج قليلاً ثم أنزله.



تحري الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم.	خلل بالبرمجيات الخاص بالجهاز.	تواصل مع مركز الاتصالات واذكر الرقم الذي يلي الحرف "F".
تنتهي وظيفة طهي Sense 6th دون عرض عد تنازلي. تنتهي عملية الطهي قبل انتهاء العد التنازلي.	كمية الطعام المختلفة من النطاق الموصى به. الباب مفتوح أثناء الطهي.	افتح الباب وتحقق من درجة استواء الطعام. إذا كان ضرورياً، واصل عملية الطهي من خلال اختيار الوظيفة التقليدية.
الموقد لا يقوم بالتسخين.	عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. تظهر DEMO (الاستعراض) على وحدة العرض كل 60 ثانية.	قم بالدخول إلى "DEMO" (وضع الاستعراض) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
ينطفئ الضوء.	يتم تشغيل الوظيفة الاقتصادية "ECO".	قم بالدخول إلى "ECO" (الوظيفة الاقتصادية) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
لا ينغلق الباب بشكل صحيح.	عدم تركيب مثبتات الأمان بشكل صحيح.	تأكد من تركيب مثبتات الأمان بشكل صحيح من خلال اتباع تعليمات الفك وإعادة ضبط وضع الباب تحت جزء "الصيانة والتنظيف".
يتم إيقاف مصدر الكهرباء المنزلي.	خطأ بإعداد القدرة.	تحقق من أن معدل شبكة التيار المنزلية لا يقل عن 3 كيلوواط. إذا كان غير ذلك، قم بخفض القدرة إلى 13 أمبير. قم بالدخول إلى "POWER" (القدرة) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "LOW" (منخفض).
انتهت دورة الطهي مع انتهاء المسبار دون سبب واضح أو ظهور خطأ F3E3 على الشاشة	مجس الطعام غير متصل بشكل صحيح	تحقق من اتصال مجس الطعام

يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- استخدام كود الاستجابة السريعة بجهازك
- لزيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu/docs
- أو الاتصال بمركزنا لخدمة ما بعد البيع كحل بديل (انظر رقم الهاتف في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.

©/TM/® 2026 Whirlpool. تم الإنتاج بموجب ترخيص.

