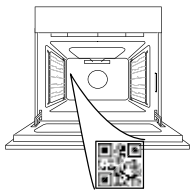
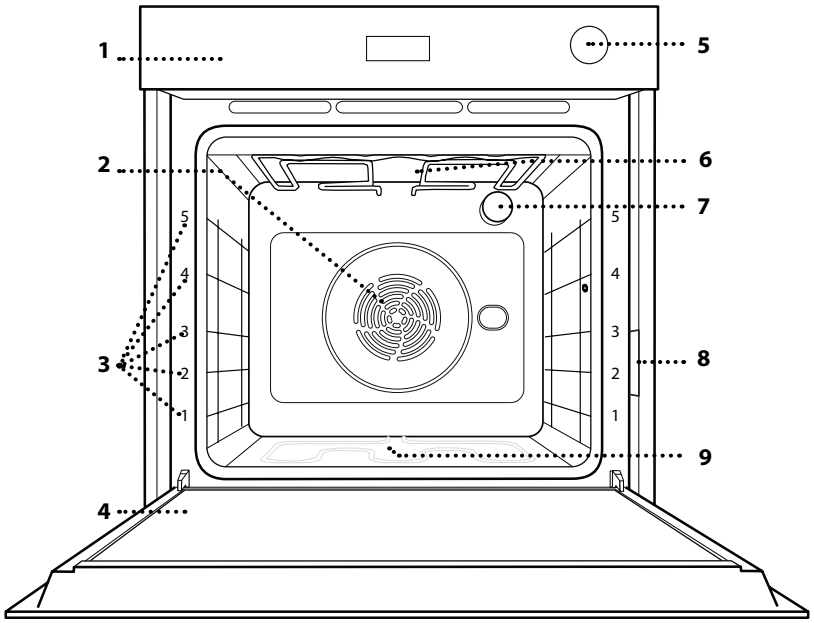
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

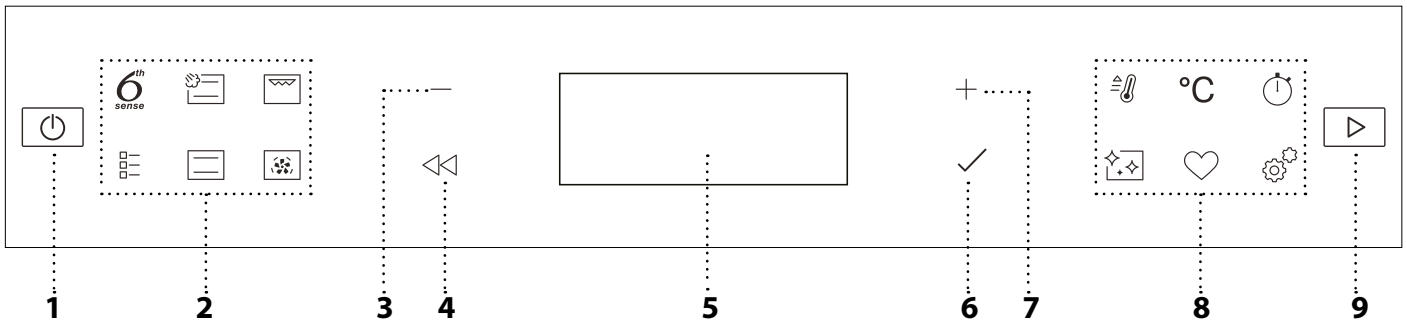


PRODUCT DESCRIPTION



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.

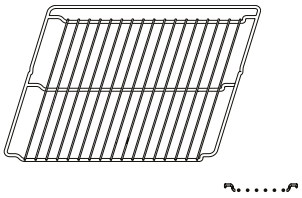
7. NAVIGATION BUTTON PLUS
For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

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.

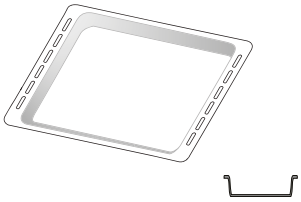
ACCESSORIES

WIRE SHELF



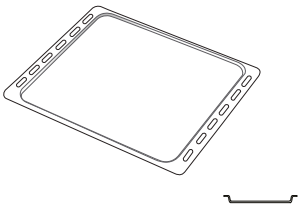
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



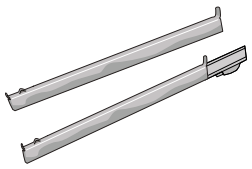
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY*



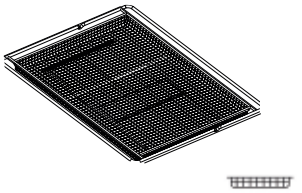
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillotte, etc.

SLIDING RUNNERS*



To facilitate inserting or removing accessories.

AIR FRY TRAY *



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

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.

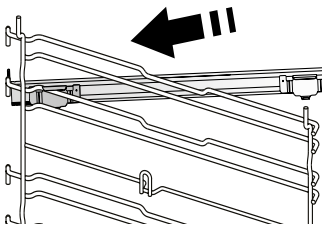
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

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.

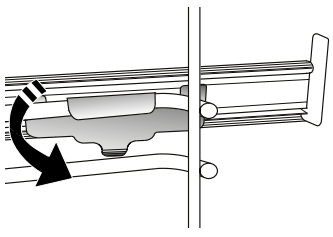
• To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

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 allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant.
    The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.
  - » **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.

CLEANING

- **PYRO**

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

- **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

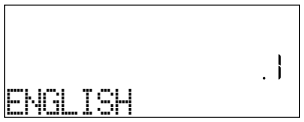
For adjusting the oven settings. When “ECO” mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed. When “DEMO” is “On” all commands are active and menus available but 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.

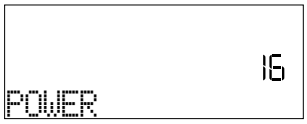


Press + or — to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press ✓ to confirm your selection.

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

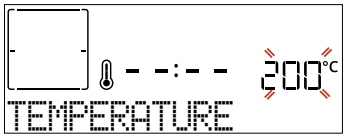
Press ⏻ to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

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 ✓ to confirm.

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



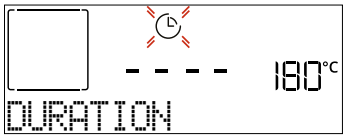
When the value flashes on the display, press + or — to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

In the same way, it is possible to set the grill level; 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 °C button.

DURATION

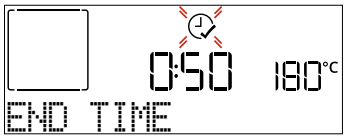


When the 🕒 icon flashes on the display, press + or — to set the cooking time you require and then press ✓ to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press ✓ or ▷ to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a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

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

END TIME (START DELAY)

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



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

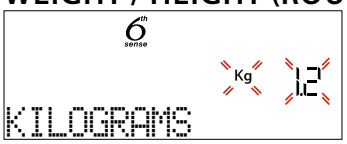
Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature your require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press + or — to amend the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

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.

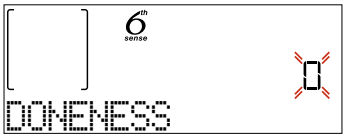
WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)



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

DONENESS / BROWNING

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



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

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

4. COOKING WITH STEAM

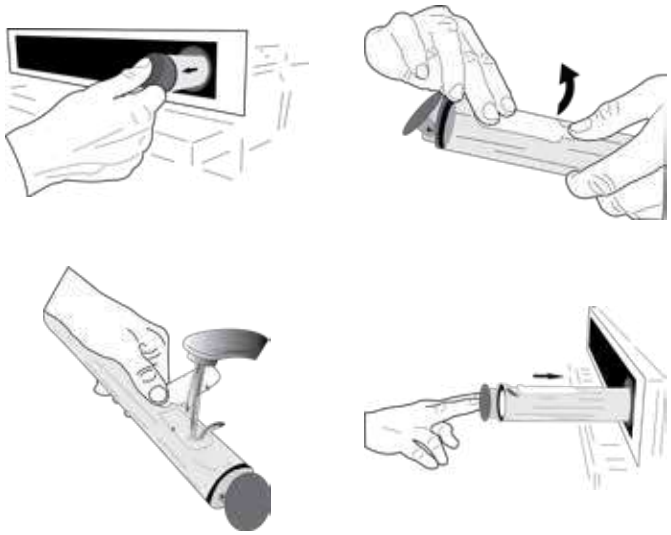
By selecting the "Steam" inside the Manual Functions it is possible cook any kind of food thanks to the use of the steam. Steam spreads more quickly and more evenly through food compared to just the hot air typical of Conventional Functions: this reduce cooking times, locking in food's precious nutrients 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.

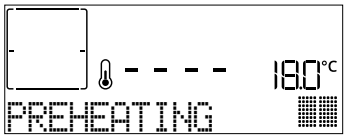
During the delay phase, by pressing [▷] the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

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.

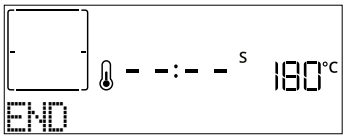


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press ✓ or [▷] to continue cooking.

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

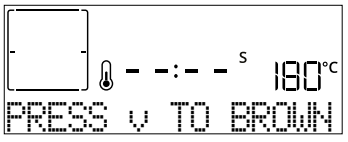
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



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.

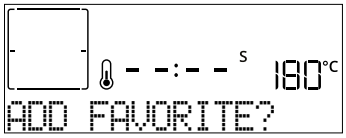


When the display shows the relevant message, if required press ✓ to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing [⏻] to switch the oven off.

. 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.

. CLEANING

- **PYRO**

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

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

Press ✨ to show "Pyro" on the display.



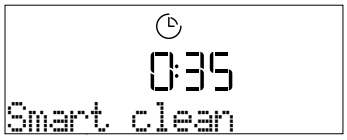
Press + or — to select the desired cycle, then press ✓ to confirm. Once a cycle has been selected, if desired, press + or — to set end time (start delay), then press ✓ to confirm.

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

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

- **SMART CLEAN**

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



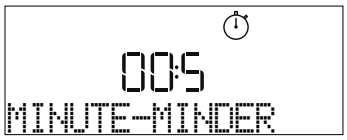
Press ▷ to activate the function: the display will prompt you to do all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press ✓ when done. Once you have done all steps, when required press ▷ to activate the cleaning cycle.

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 — icon.

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

. KEYLOCK

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



Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched

off at any time by pressing ⏻

. 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.

6th sense COOKING TABLE

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

* Suggested quantity

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

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	3
Small cake / Muffin	LEVEL 1	YES	160 - 170	30 - 40	3
Leavened cakes	LEVEL 1	YES	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes	LEVEL 1	YES	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LEVEL 1	YES	210 - 230	20 - 40	2
Sandwich loaf	LEVEL 1	YES	180 - 190	30 - 50	3
Small bread	LEVEL 1	YES	220 - 240	25 - 45	3
Baguette	LEVEL 1	YES	220 - 250	20 - 40	3
Big bread 0.8 - 1 kg	LEVEL 1	YES	210 - 230	30 - 50	3
Roast potatoes	LEVEL 2	YES	210 - 230	50 - 70	3
Roast carrots	LEVEL 2	YES	170 - 190	50 - 70	3
Roast broccoli	LEVEL 2	YES	170 - 190	40 - 60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	LEVEL 2	YES	190 - 210	25 - 40	3
Veal / Beef / Pork 1 kg	LEVEL 2	YES	200 - 210	60 - 90	2
Veal / Beef / Pork (pieces)	LEVEL 2	YES	180 - 190	50 - 70	2
Roast Beef rare 1 kg	LEVEL 2	YES	210 - 230	40 - 50	2
Roast Beef rare 2 kg	LEVEL 2	YES	210	50 - 70	2
Leg of lamb	LEVEL 2	YES	190 - 210	55 - 75	2
Stew pork knuckles	LEVEL 2	YES	160 - 180	85 - 100	3
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	LEVEL 2	YES	220 - 240	50 - 70	2
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	LEVEL 2	YES	210 - 230	50 - 60	2
Fish fillet	LEVEL 2	YES	210 - 230	15 - 25	3

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	2
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	4 1
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	3
		Yes	160 - 200	30 - 90	4 1
Cookies		Yes	150	20 - 40	3
		Yes	140	30 - 50	4
		Yes	140	30 - 50	4 1
		Yes	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	3
		Yes	150	30 - 50	4
		Yes	150	30 - 50	4 1
		Yes	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	3
		Yes	180 - 190	35 - 45	4 1
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Yes	90	110 - 150	3
		Yes	90	130 - 150	4 1
		Yes	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	2
		Yes	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	310	7 - 12	2
		Yes	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	3
		Yes	250	10 - 20	4 1
		Yes	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	3
		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

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

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

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

FUNCTIONS	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	ECO 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

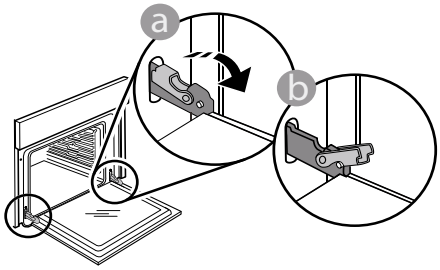
Descaling is not necessary.

Only use drinking water in the steam drawer.

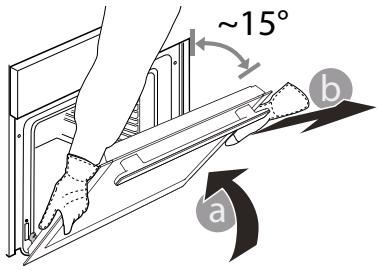
Introducing any other substance, including natural products such as vinegar or citric acid, may damage the system.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

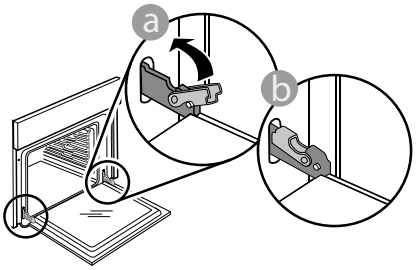


2. Close the door as much as you can.
Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

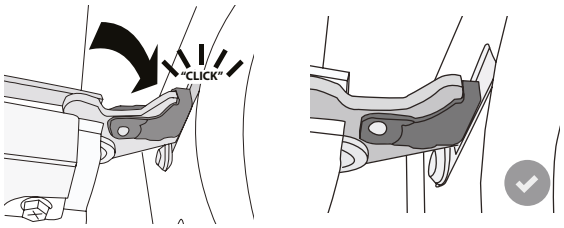


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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.

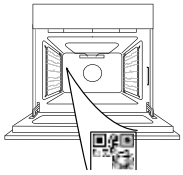
If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

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.

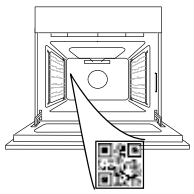


®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license.

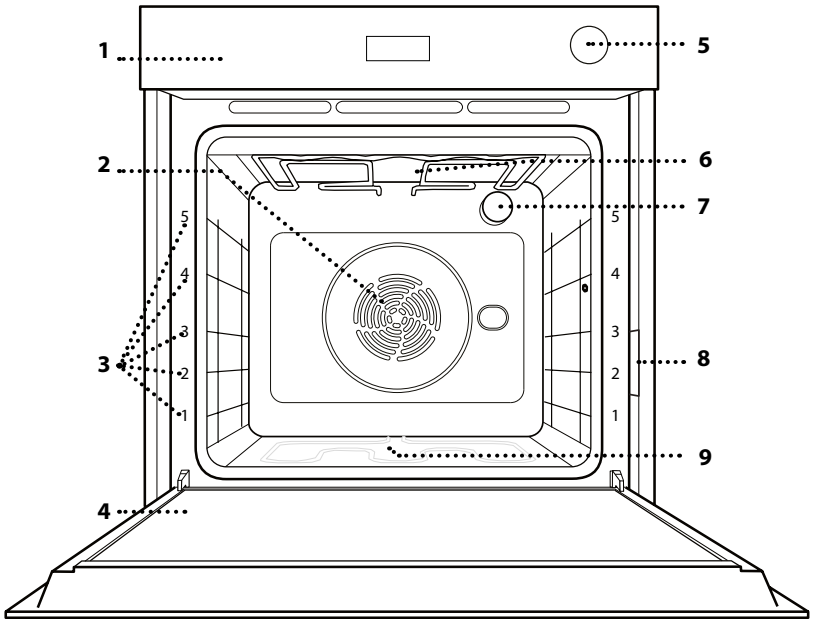
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL
За да получите по-пълно съдействие, регистрирайте Вашия уред на **www.register10.eu**

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

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

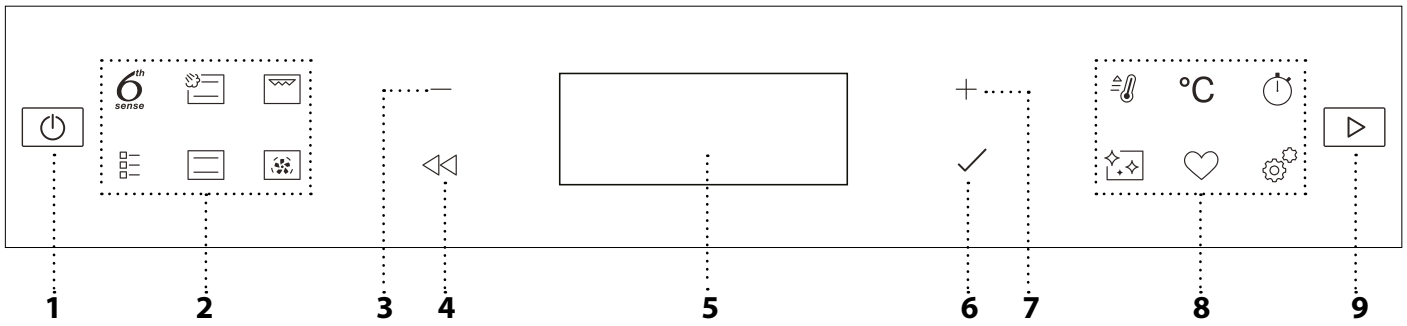


ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



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.

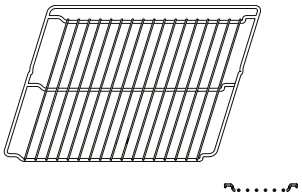
7. БУТОН ЗА ПРИДВИЖВАНЕ ПЛЮС
За придвижване в меню и за увеличаване на настройките или стойностите на дадена функция.

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.

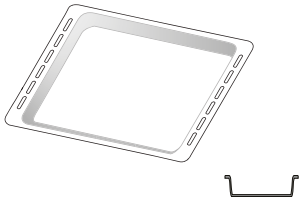
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



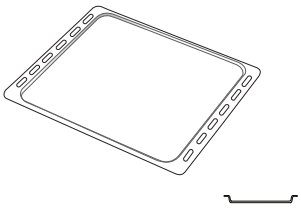
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



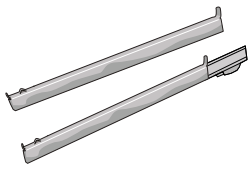
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ*



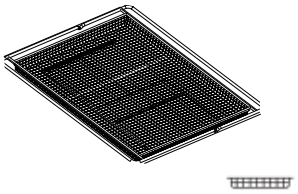
Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

AIR FRY ТАВА *



Да се използва при готвене на храни с функцията 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 повдигнатият страничен ръб да е нагоре.

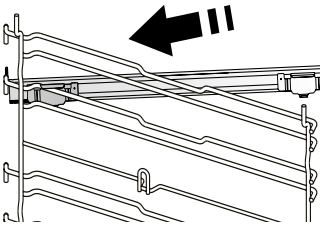
Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

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.

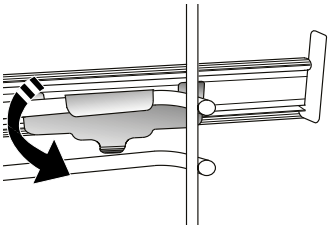
• За да поставите носачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте носача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.

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 (лазаня, 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 приготвяте 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 ви позволява да сготвите чудесна домашна пица за по-малко от 10 минути като в ресторант.
  Специалният цикъл на готвене оперира при температура над 300 градуса по Целзий, като осигурява мека пица отвътре, хрупкава по краищата и с идеално равномерно зачервяване.

  » **ПЪРЖЕНЕ НА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ**

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

  » **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.

  » **ECO ЦИКЪЛ ***

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

КОНВЕНЦИОНАЛНО 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 миризмите от едната храна към другата.

БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ

За бързо предварително загряване на фурната.

БРОЯЧ МИНУТИ

За поддържане на времето без активиране на функция.

ПОЧИСТВАНЕ

- **PYRO**

За премахване на замърсявания, причинени от готвене, чрез цикъл с много висока температура. В уреда са заложени са два цикъла за автоматично почистване: Пълен цикъл (Пиролиза) и по-кратък цикъл (Еко пиролиза). Препоръчваме ви да използвате

целия цикъл, за да постигнете най-добро почистване.

- **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 изтрити.

* 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 разгледате списъка с налични езици и изберете необходимия. Натиснете ✓ , за да потвърдите избора си.

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

2. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW (16): 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 ✓ : Двете цифри за минутите ще мигат на дисплея. Натиснете + или — , за да зададете минутите и натиснете ✓ , за да потвърдите.

Моля имайте предвид: След продължително прекъсване на електрозахранването може да се наложи да сверите часовника отново. Изберете “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 нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Нагрейте фурната до 200°C и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркулацията на въздуха (например „Форсиран въздух“ или „Печене с конвекция“).

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

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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

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

2. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

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

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА / НИВО НА ПАРАТА



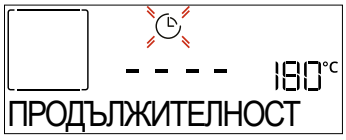
Когатостойността мига на дисплея, използвайте + или —, за да го промените, след това натиснете ✓, за да потвърдите и продължите със следващите настройки (ако е възможно).

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 променяте температурата/нивото на грила с + или —, след като натиснете бутона °C .

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



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

Моля, имайте предвид: По време на готвенето може да променяте зададената в началото продължителност на готвене; за целта натиснете ⏱ : натиснете + или — за 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. На дисплея се извежда крайния (end) час и 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.

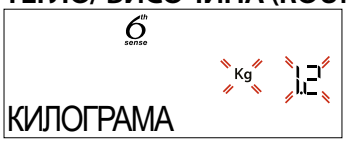
Моля, имайте предвид: Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще се различава леко от посоченото в готварската таблица. По време на чакането 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 (ROUND-TRAY-LAYERS)



Зада зададете правилно функцията, следвайте указанията на дисплея, когато сте подканени, и натиснете + или —, за да здадете необходимата стойност и 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 сте подканени, натиснете + или —, за да изберете желаното ниво между "Сурово" (-1) и "Добре изпечено" (+1). Натиснете ✓ или ▷, за да потвърдите и да стартирате функцията.

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

4. ГОТВЕНЕ С ПАРА

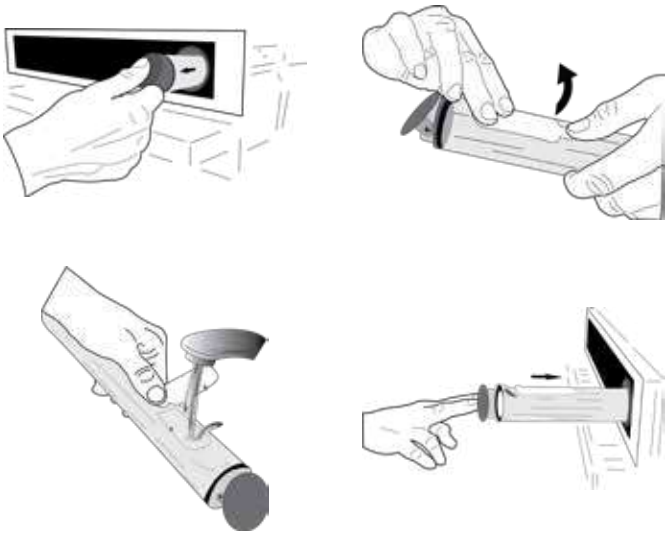
С избора на "Steam" (пара) в менюто "Manual Functions" (Ръчни функции) е възможно да се приготви всякакъв вид храна, благодарение на използването на парата. Парата се разпространява по-бързо и по-равномерно през храната, в сравнение само с горещия въздух,

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 подгряване. 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 обърни по време на готвене.



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

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

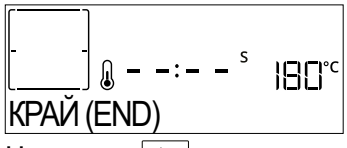


Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие. Проверете храната, затворете вратичката и натиснете ✓ или ▷, за да продължите готвенето.

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

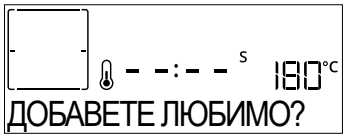
Някои функции на фурната позволяват да запечете отвън храната чрез включване на грила след като основното готвене приключи.



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 запаметите функцията на номер между 1 и 10 във Вашия списък с предпочитани функции.



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

След като 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 запаметена 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.

. ПОЧИСТВАНЕ

- **ПИРОЛИЗА**

Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.

Не допускайте деца и животни до фурната по време на пиролитичния цикъл и след това, до пълното проветряване на помещението.

Извадете от фурната всички принадлежности (включително носачите), преди да активирате функцията за пиролитично почистване. Ако фурната е монтирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване. За оптимални резултати при почистване отстранете най-силните замърсявания с влажна гъба и стандартен почистващ препарат за фурни преди да използвате функцията Pyro. Препоръчваме Ви да използвате функцията Pyro само когато фурната е силно замърсена или отделя неприятна миризма по време на готвене.

Натиснете ✧ за показване на дисплея на "Пиролиза".



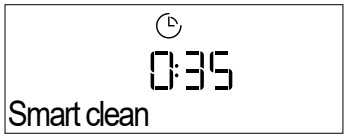
Натиснете + или — , за да изберете желания цикъл, и натиснете ✓ . След като е избран цикъл, по желание, натиснете + или — , за да зададете краен час(end) (отложен старт), след това натиснете ✓ , за да потвърдите.

Почистете вратичката и извадете всички принадлежности, както е указано, след което затворете вратичката и натиснете ▷, когато сте готови: фурната стартира цикъла на самопочистване и вратичката се заключва автоматично: на дисплея се извежда предупредително съобщение заедно с обратно отброяване, показващо състоянието на текущия цикъл.

След завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата вътре във фурната се върне до безопасно ниво.

- **SMART CLEAN**

Натиснете ✧ на дисплея ще се покаже "Smart Clean".



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 избършете и подсушете вътрешните повърхности с парцал или гъба.

. БРОЯЧ НА МИНУТИ

За да деактивирате функцията, натиснете иконата ⏱ . Чрез + или — , за да изберете необходимата продължителност и след това натиснете ✓ , за да активирате таймера.



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

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

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 активира 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 на готвенето, за да използвате останалата (end) 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.
- Приготвяйте 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.
- очиствайте редовно уплътнението на вратата: чистото уплътнение предотвратява загубата на топлина и осигурява ефективно готвене.
- Загрявайте само когато е необходимо: загрявайте 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: приготвяйте 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.

MEAT (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.

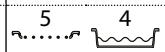
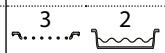
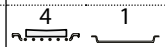
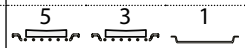
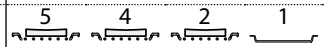
Ако изделието се „надува“ по време на печене, използвайте по-ниска температура следващия път и обмислете намаляването на количеството течност, която добавяте, или по-внимателно разбъркване на сместа.

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

* 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.)	РАФТ И 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, разбъркайте 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

Whirlpool

МАСА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРИ

РЕЦЕПТА	НИВО НА ПАРА	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Шортбред / Бисквитки	НИВО 1	ДА	150 - 160	35 - 55	3
Малка торта / Мъфин	НИВО 1	ДА	160 - 170	30 - 40	3
Leavened cakes (Кейкове с мая)	НИВО 1	ДА	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes (Пандишпанови кейкове)	НИВО 1	ДА	160 - 170	30 - 40	2
Фокача	НИВО 1	ДА	210 - 230	20 - 40	2
Сандвич руло	НИВО 1	ДА	180 - 190	30 - 50	3
Хлебче	НИВО 1	ДА	220 - 240	25 - 45	3
Багета	НИВО 1	ДА	220 - 250	20 - 40	3
Хляб самун 0,8 - 1 kg	НИВО 1	ДА	210 - 230	30 - 50	3
Печени картофи	НИВО 2	ДА	210 - 230	50 - 70	3
Печени моркови	НИВО 2	ДА	170 - 190	50 - 70	3
Печени броколи	НИВО 2	ДА	170 - 190	40 - 60	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)	НИВО 2	ДА	190 - 210	25 - 40	3
Veal (Телешко) / Beef (Говеждо) / Pork (Свинско) 1 kg	НИВО 2	ДА	200 - 210	60 - 90	2
Veal (Телешко) / Beef (Говеждо) / Pork (Свинско) (pieces (парчета))	НИВО 2	ДА	180 - 190	50 - 70	2
Говеждо печено алангле 1 kg	НИВО 2	ДА	210 - 230	40 - 50	2
Говеждо печено алангле 2 kg	НИВО 2	ДА	210	50 - 70	2
Агнешки бут	НИВО 2	ДА	190 - 210	55 - 75	2
Stew pork knuckles (Задушени свински джоланчета)	НИВО 2	ДА	160 - 180	85 - 100	3
Пилешко / токачка / патица 1 - 1,5 kg	НИВО 2	ДА	220 - 240	50 - 70	2
Пилешко / токачка / патица (парчета)	НИВО 2	ДА	210 - 230	50 - 60	2
Риба филе	НИВО 2	ДА	210 - 230	15 - 25	3

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	2
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	4 1
Пайове с плънка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	160 - 200	30 - 85	3
		Да	160 - 200	30 - 90	4 1
Бисквитки		Да	150	20 - 40	3
		Да	140	30 - 50	4
		Да	140	30 - 50	4 1
		Да	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes (Малки кейкове) / Muffin (Мъфин)		Да	170	20 - 40	3
		Да	150	30 - 50	4
		Да	150	30 - 50	4 1
		Да	150	40 - 60	5 3 1
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 200	30 - 40	3
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1
		Да	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Целувки		Да	90	110 - 150	3
		Да	90	130 - 150	4 1
		Да	90	140 - 160 *	5 3 1
Пица / Хляб / Фокача		Да	190 - 250	15 - 50	2
		Да	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Пица (тънка, дебела, фокача)		Да	310	7 - 12	2
		Да	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Замразена пица		Да	250	10 - 15	3
		Да	250	10 - 20	4 1
		Да	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 190	45 - 55	3
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1
		Да	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)							
	Традиционно	Форсиран въздух	Convection Bake	Грил	Turbo Grill (Турбогрил)	ECO 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 л вода

Whirlpool

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Волован / соленки от многолистно тесто		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4, 1
		Да	180 - 190	20 - 40 *	5, 3, 1
Лазаня / Плодови пити / Паста на фурна / Канелони		Да	190 - 200	45 - 65	3
Агнешко /Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	3
Пуешко / Гъше 3 kg		Да	190 - 200	80 - 130	2
Печена риба / ен папилот(филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Препечен хляб		-	3 (Високо)	3 - 6	5
Рибни филета / Стекове		-	2 (Средна)	20 - 30 **	4, 3
Наденица / Кебапи / Ребърца / Хамбургери		-	2 - 3 (Средно – Високо)	15 - 30 **	5, 4
Печено пиле 1 – 1,3 kg		-	2 (Средна)	55 - 70 ***	2, 1
Агнешки бутчета / крака		-	2 (Средна)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes (Печени картофи)		-	2 (Средна)	35 - 55 ***	3
Зеленчуков огретен		—	3 (Висока)	10 - 25	3
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	5, 3, 1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 *	4, 1
Месо и картофи		Да	200	45 - 100 *	4, 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 *	4, 1
Печено месо с плънка	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

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

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

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

FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)							
	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

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 накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миещ препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.
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 кухината е свързано с фиксираните остатъци, естествено присъстващи във водата.

НЕ ОТСТРАНЯВАЙТЕ КОТЛЕНИЯ КАМЪК

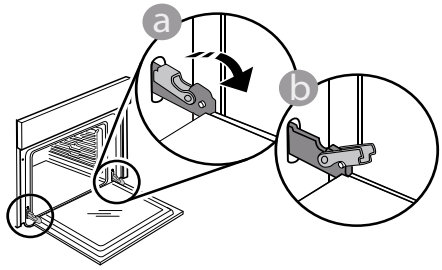
Не е необходимо отстраняване на котлен камък.

Използвайте само питейна вода в чекмеджето за пара.

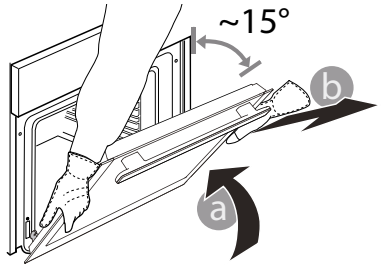
Въвеждането на други вещества, включително естествени продукти като оцет или лимонена киселина, може да увреди системата.

ДЕМОНТИРАНЕ И МОНТИРАНЕ ОБРАТНО НА ВРАТАТА

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

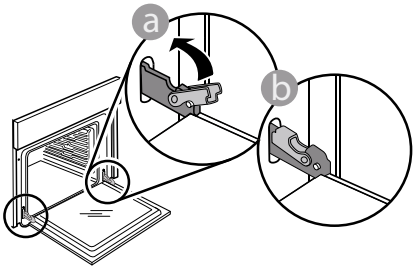


2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).
Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

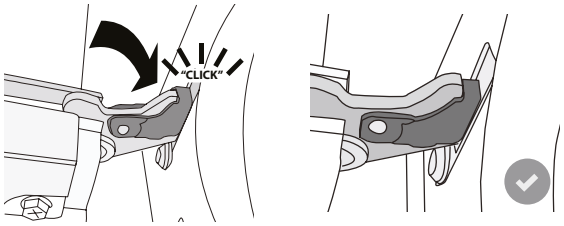


3. Поставете обратно вратичката, като я приближите към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте горната част на вратичката.

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 изделието, 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.

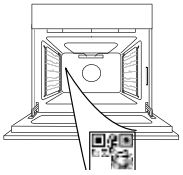
Не пипайте балона на халогенна лампа, тъй като оставащите по него отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

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 загрява.	Когато режим “DEMO” е на “On”, са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрява. 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.



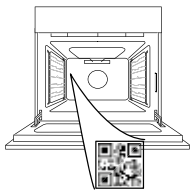
®/TM/© 2026 Whirlpool. Произведено по лиценз.

Whirlpool

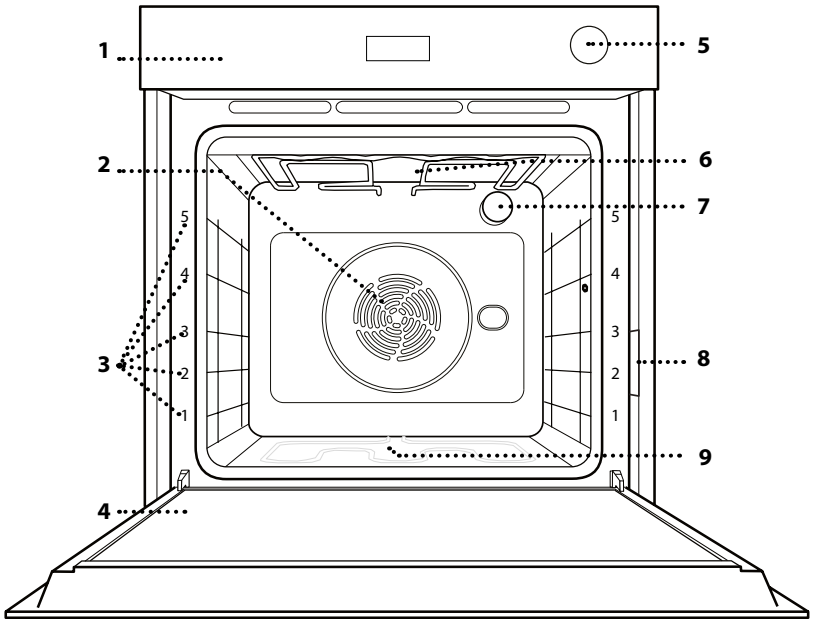
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte prosím svůj výrobek na stránce **www.register10.com**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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

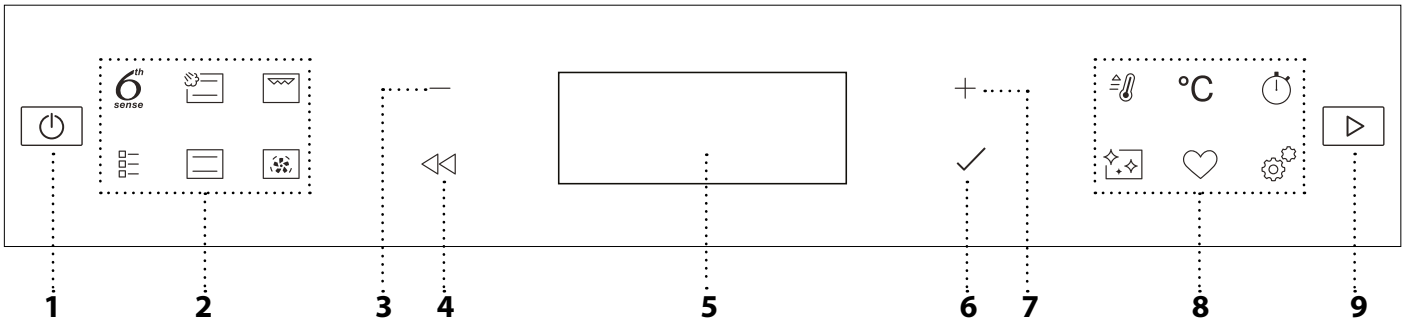


POPIS PRODUKTU



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

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAP/VYP
Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce.

2. FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU
Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNKEM MINUS
Pro procházení nabídkou a snížení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

4. ZPĚT
Návrat na předcházející obrazovku. Umožňuje změnit nastavení v průběhu vaření.

5. DISPLEJ

6. POTVRZENÍ
Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

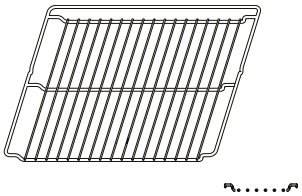
7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNKEM PLUS
Pro procházení nabídkou a zvýšení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

8. MOŽNOSTI/FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU
Pro rychlý přístup k funkcím, době trvání, nastavení a oblíbeným položkám.

9. START
Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

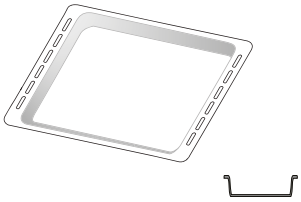
PŘÍSLUŠENSTVÍ

DRÁTĚNÁ MŘÍŽKA



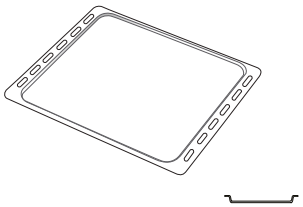
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádobí.

ODKAPÁVACÍ PLECH



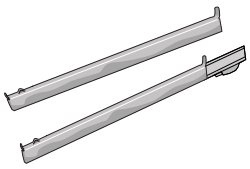
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



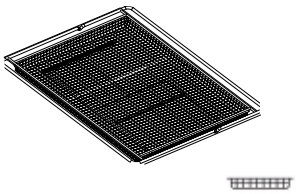
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.

PLECH HORKOVZDUŠ. SMAŽ. *



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

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.
Další příslušenství lze nakupovat samostatně; pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis.
* Dostupné pouze u určitých modelů

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

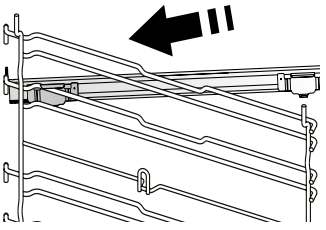
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ VODICÍCH ROŠTŮ

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

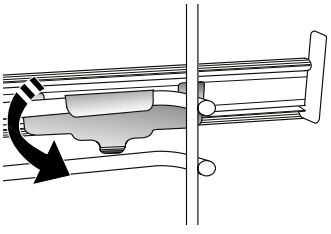
• Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasaďte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK



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

Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz . Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy.



Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.

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

ARTISAN

6TH SENSE

Umožňuje automatické pečení všech druhů jídla (lasagne, maso, ryby, zelenina, koláče a cukroví, slané koláče, chléb, pizza). Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

PÁRA

Tato funkce umožňuje připravit pokrmy na povrchu příjemně křupavé a propečené, ale zároveň uvnitř křehké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků přípravy pokrmů doporučujeme úroveň PÁRA 1 pro chléb a dezerty a PÁRA 2 pro maso, ryby a zeleninu. Další informace o ručních cyklech přípravy pokrmů v páře naleznete v tabulce „Příprava pokrmů v páře".

GRILL

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

TRADIČNÍ FUNKCE

- **CONVECT BAKE (KONVEKČNÍ PEČENÍ)**
  Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
- **TURBOGRILL**
  K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **FROZEN BAKE (ZMRAŽENÁ JÍDLA)**
  Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu není třeba předehřívat.
- **ZVLÁŠTNÍ FUNKCE**
  - » **PIZZA**
    Tato funkce vám umožní připravit skvělou domácí pizzu za méně než 10 minut jako v restauraci.
    Speciální cyklus pečení pracuje při teplotě nad 300 °C, takže pizza je uvnitř měkká, na okrajích křupavá a dokonale rovnoměrně propečená.
  - » **HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ**
    Tato funkce umožňuje připravovat hranolky, kuřecí nugety a další pokrmy na menším množství oleje, takže jsou příjemně křupavé. Vyhřívací prvky cyklicky ohřívají troubu, zatímco ventilátor cirkuluje horký vzduch. Nejlepších výsledků pečení lze dosáhnout pouze při použití plechu Horkovzduš.smaž. (dodává se s některými modely). Pro dosažení nejlepších výkonů umístěte potraviny na plech Horkovzduš.smaž. v jedné vrstvě a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Horkovzduš.smaž. Nepoužívejte více než jeden plech, aby nedocházelo k nerovnoměrnému pečení.
  - » **KYNUTÍ**
    Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.
  - » **UCHOVAT TEPLÉ**
    Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.
  - » **DEFROST (ROZMRAZOVANI)**
    Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
  - » **CYKLUS ECO ***
    Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Je-li úsporný cyklus „EKO" aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „EKO", tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.

TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

HORKÝ VZDUCH

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

RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby.

MINUTKA

Pro dodržení času bez aktivace funkce.

ČIŠTĚNÍ

- Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. Je možné vybrat jeden ze dvou samočisticích cyklů: Úplný cyklus (Pyro) a zkrácený cyklus (Pyro Eco). Doporučujeme použít celý cyklus, abyste dosáhli nejlepšího čisticího výkonu.
- **SMART CLEAN**

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

FAVORITES (OBLÍBENÉ)

Pro vyvolání seznamu 10 oblíbených funkcí.

NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby. Je-li aktivní úsporný režim „ECO“, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne. Při každém stisku tlačítka se automaticky znovu aktivuje. Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ“ položku „DEMO“ a zvolte „Off“ (vypnout). Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV.“ se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VOLBA JAZYKA

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

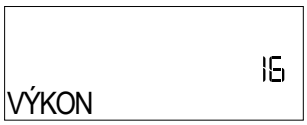


K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte + nebo — a z nich vyberte ten, který požadujete. Stiskem ✓ svou volbu potvrdíte.

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

2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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



V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „NÍZKÝ“.

3. NASTAVTE ČAS

Po volbě jazyka budete muset nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.



Stiskněte + nebo — pro nastavení správné hodiny a stiskněte tlačítko ✓ : Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty. Pro nastavení minut stiskněte + nebo — a pro potvrzení stiskněte ✓ .

Upozornění: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyberte položku „HODINY“, která je dostupná po stisknutí ⚙

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Stiskem ⏻ troubu zapnete: Na displeji se zobrazí poslední probíhající hlavní funkce nebo hlavní nabídka.

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

2. NASTAVENÍ FUNKCE

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

TEPLOTA / GRILL-ÚROV.VÝK. / ÚROVEŇ PÁRY



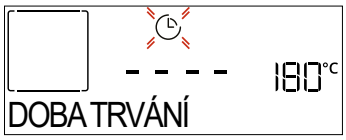
Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, stiskněte + nebo — pro provedení změny a poté stiskněte ✓ pro potvrzení volby a pokračování v nastavení, která následují (je-li to možné).

Stejným způsobem lze nastavit úroveň grilu: 1 (nízká), 2 (střední) nebo 3 (vysoká).

Ve funkci Pára můžete zvolit množství páry, které se bude generovat: Úroveň páry 1 (nízká) nebo 2 (vysoká).

Upozornění: Po spuštění funkce lze teplotu / úroveň grilu změnit pomocí + nebo — , po stisknutí °C tlačítka .

DOBA TRVÁNÍ



Když ikona 🕒 bliká na displeji, stiskněte + nebo — pro nastavení požadované doby přípravy a poté pro potvrzení stiskněte ✓. Dobu pečení nemusíte nastavovat, pokud si přejete pečení řídit ručně (bez použití časovače): Stisknutím ✓ nebo ▷ potvrdíte a spustíte funkci. Pokud zvolíte tento režim, nelze naprogramovat odložený start.

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

ČAS UKONČENÍ (ODLOŽENÝ START)

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



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy stiskněte + nebo — a potvrzení a aktivaci funkce proveďte stiskem ✓. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Upozornění: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu. Během čekací doby můžete stisknout + nebo — změnit naprogramovaný čas ukončení nebo stiskněte ◁◁ pro změnu dalších nastavení. Stiskem ⏱ je za účelem zobrazení informací možné přepínat mezi časem ukončení a délkou trvání.

3. 6TH SENSE

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

Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.

HMOTNOST / VÝŠKA (KULATÝ PLECH)



Chcete-li funkci správně nastavit, postupujte podle pokynů na displeji a po výzvě stiskněte + nebo — pro nastavení požadované hodnoty; poté stiskněte ✓ pro potvrzení.

STUPEŇ PEČENÍ / ZAPÉKÁNÍ

U některých funkcí „6th Sense“ je možné nastavit stupeň pečení.



Po vyzvání stiskněte + nebo — a zvolte si požadovanou úroveň od rare (-1) po well done (+1). Stiskem ✓ nebo ▷ potvrdíte a spustíte funkci.

Stejný způsobem je u některých funkcí 6th Sense možné nastavit úroveň zezlátnutí, a to od nízké (–1) po vysokou (+1).

4. VAŘENÍ V PÁŘE

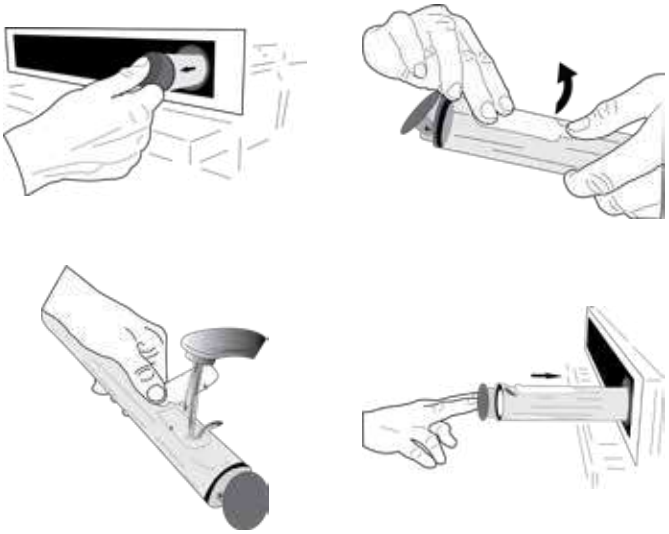
Výběrem možnosti „Pára“ v rámci manuálních funkcí je možné připravit jakýkoli druh jídla díky použití páry. Pára se pokrmem šíří rychleji a rovnoměrněji než horký vzduch typický pro konvenční funkce: díky tomu se zkracuje doba přípravy, v jídle zůstanou zachovány vzácné živiny, a vy dosáhnete vynikajících, chutných výsledků u všech receptů. Po celou dobu

trvání vaření v páře musí zůstat dvířka zavřená.

Před zahájením přípravy pokrmu naplňte zásuvku vodou. Množství vody závisí na úrovni páry zvolené na ovládacím panelu:

- Úroveň páry 1 (nízká, ideální pro chléb a moučníky): je potřeba pouze malé množství vody, bez ohledu na dobu přípravy pokrmu. Zásuvku naplňte až po značku „1".
- Úroveň páry 2 (vysoká, ideální pro zeleninu, ryby a maso): naplňte zásuvku až po značku „1" nebo „2", aby se pára vytvářela až 100, resp. 200 minut.

Zavřete zásuvku tak, že ji budete opatrně tlačit směrem k panelu, dokud se kompletně nezavře. Po vložení zásuvky stiskněte tlačítko START a pokračujte ve varném cyklu. Zásuvka musí za všech okolností zůstat uzavřena, pouze s výjimkou doplňování vody.



Po prvním naplnění, v případě delších cyklů přípravy pokrmů, jakmile dojde voda, může být nutné ji znovu přidat, aby se cyklus dokončil.

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

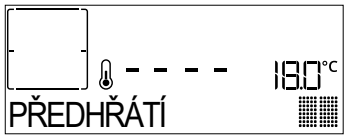
Během fáze odložení se po stisku ▷ trouba dotáže, zda si přejete tuto fázi přeskočit, a okamžitě spustí funkci.

Upozornění: Po provedení výběru funkce se na displeji zobrazí doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce. Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím ⏻.

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Můžete zvolit jinou funkci nebo počkat na úplné ochlazení.

6. PŘEDOHŘEV

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



Po ukončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty a zobrazovat pokyn „VLOŽTE JÍDLO". V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte pokrm do trouby, zavřete ji a stiskem ✓ nebo ▷ zahajte pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.

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

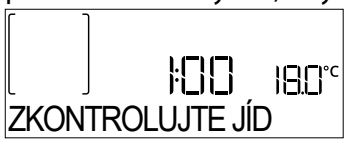
7. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

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



Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Otevřete dvířka, proveďte krok požadovaný displejem, uzavřete dvířka a poté pokračujte v přípravě stiskem ▷.

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

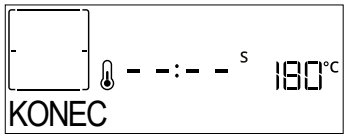


Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Zkontrolujte jídlo, uzavřete dvířka a pro pokračování v přípravě stiskněte ✓ nebo ▷.

Upozornění: Pro přeskočení těchto akcí stiskněte ▷. Pokud nebude proveden žádný zásah, trouba bude po uplynutí určité doby pokračovat v pečení.

8. KONEC PEČENÍ

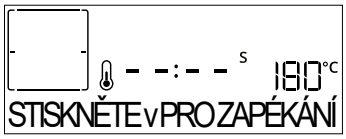
Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.



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

ZAPÉKÁNÍ

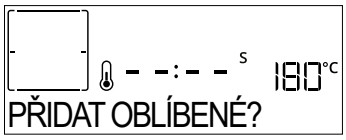
Některé funkce trouby umožňují zlátnutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.



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

. OBLÍBENÉ

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



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

Po stisknutí ✓ zvolte stiskem + nebo — číselnou polohu a pro potvrzení stiskněte ✓.

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

Pro vyvolání funkcí, které jste uložili naposledy, stiskněte ♡: Na displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.



Pro výběr funkce stiskněte + nebo —, potvrďte stiskem ✓ a poté, pro aktivaci, stiskněte ▷.

. ČIŠTĚNÍ

- **PYRO**

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.

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

Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek.
V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky. Pro dosažení optimálních výsledků čištění odstraňte největší nečistoty vlhkou houbičkou a běžným čisticím prostředkem na trouby před použitím funkce Pyro. Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme použít výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Stiskněte ✧, aby se na displeji zobrazila položka „Pyro“.



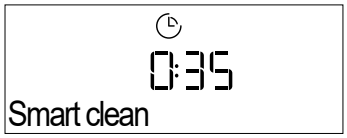
Pro výběr požadovaného cyklu stiskněte + nebo — a poté pro potvrzení stiskněte ✓. Jakmile jste vybrali cyklus, můžete stisknout + nebo — a nastavit čas ukončení (odložení startu). Poté potvrďte stiskem ✓.

Podle pokynů vyčistěte dvířka a vyjměte veškeré příslušenství. Po dokončení dvířka uzavřete a stiskněte ▷: Trouba spustí samočisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu.

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

- **SMART CLEAN**

Po stisknutí ✧ se na displeji zobrazí název funkce „Smart Clean“.



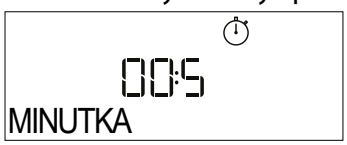
Funkci obnovíte stisknutím ▷: Displej vás bude informovat o všech krocích, které je třeba provést, aby bylo dosaženo co nejlepšího výsledku čištění: Řiďte se těmito pokyny a po jejich dokončení stiskněte ✓. Po provedení všech kroků spusťte cyklus čištění stisknutím tlačítka ▷.

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

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

. MINUTKA

Funkci obnovíte stisknutím ikony ⏱. K nastavení požadovaného časového úseku stiskněte + nebo — a samostatný časový spínač aktivujte stisknutím ✓.



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

Upozornění: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení.

Minutku lze aktivovat i při spuštěné funkci.

Minutka bude pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce.

Během této fáze není možné vidět minutku (bude zobrazena pouze ikona ⏱), která bude pokračovat

v odpočítávání na pozadí. Chcete-li minutku upravit, můžete stisknout ikonu ⏱ a nastavit čas pomocí tlačítka + nebo ikony — .

Chcete-li minutku zrušit, stiskněte ikonu ⏱ a poté vyberte — , dokud se na displeji nezobrazí čas „--:--“. Stiskem ✓ potvrdíte.

. ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na pět sekund podržte ◁◁. Stejným postupem klávesnici odemknete.



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

POZNÁMKY

- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Nepokládejte na dveře těžká závaží a nedržte se jich.

. POZNÁMKY K ENERGETICKÉ ÚČINNOSTI

- Využijte zbytkové teplo: vypněte troubu 5/10 minut před koncem pečení a využijte zbytkové teplo.
- Neotvírejte dvířka: pokud možno během pečení neotvírejte dvířka trouby, protože tím uniká teplo.
- Připravujte větší porce: troubu používejte hlavně pro větší pokrmy (např. maso nad 1 kg) nebo více porcí, abyste co nejlépe využili spotřebovanou energii.
- Pravidelně čistěte těsnění dvířek: čisté těsnění zabraňuje tepelným ztrátám a zajišťuje efektivní pečení.
- Předehřívejte pouze v případě potřeby: troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud to recept nebo tabulka pečení doporučuje.
- Používejte tmavé plechy na pečení: tmavé plechy lépe absorbují teplo a zvyšují účinnost pečení.
- Plánujte si pečení: připravujte více pokrmů za sebou, abyste využili zbytkové teplo a vyhnuli se dodatečnému předehřívání.
- Zvolte program úspory energie: používejte speciální program ECO pro nižší spotřebu energie. Podrobnosti najdete v tabulce pečení.
- Odstraňte nepoužívané příslušenství: vyjměte plechy a rošty, které nepotřebujete, abyste zlepšili účinnost cirkulace tepla a snížili tepelnou kapacitu výrobku.

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (je-li nutný). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

Pomocí funkce „Horký vzduch“ můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechejte ještě v troubě.

MASO

Použijte jakýkoliv plech na pečení nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Vezměte prosím na vědomí, že během této operace se bude uvolňovat pára. Po upečení ponechejte maso v troubě dalších 10–15 minut nebo ho zabalte do alobalu.

Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách pečení maso obraťte. Dvířka otevírejte opatrně, neboť bude unikat pára.

Pro zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s jídlem odkapávací (hluboký) plech s půl litrem pitné vody. V případě potřeby vodu dolijte.

DEZERTY

Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom roštu.

Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na roštech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.

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

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

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

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

KYNUTÍ

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

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
LASAGNE	Lasagne		0,5–3 kg	–	0	–	2
MASO	Hovězí	Pečeně	0,6–2 kg	0	0	–	3
		Burger	1,5–3 cm	0	–	3/5	5 4
	Vepřové	Pečeně	0,6–2,5 kg	–	0	–	3
	Drůbež	Pečené kuře	0,6–3 kg	–	0	–	2
		Řízek a prso	1–5 cm	–	–	2/3	5 4
RYBY	Filety		0,5–3 cm	–	–	–	3 2
	Zmražené filety		0,5–3 cm	–	–	–	3 2
ZELENINA	Pečená zelenina	Pečené brambory	0,5–1,5 kg	–	0	–	3
		Pečená zelenina	0,5–1,5 kg	–	0	–	3
	Gratinovaná zelenina		jeden plech	–	–	–	3
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8–1,2 kg	–	0	–	2
	Pečivo	Rohlíky/housky	60–150 g [každý kus]	–	–	–	3
		Velký chléb	0,7–2 kg	–	–	–	2
	Pizza	Tenká/kulatá pizza	Kulaté	–	–	–	2
		Silná pizza	zásobník	–	–	–	2
		Pizza [mražená]	1 vrstva	–	–	–	2
			2 vrstvy	–	–	–	4 1
			3 vrstvy	–	–	–	5 3 1
			4 vrstvy	–	–	–	5 4 2 1
SLADKÉ PEČIVO	Piškotový koláč		0,5–1,2 kg	–	–	–	2
	Jemné pečivo		0,2–0,6 kg	–	–	–	3
	Koláč		0,4–1,6 kg*	–	–	–	3

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

	RECEPT	FUNKCE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
MRAŽENÉ POTRAVINY	Mražené hranolky		650–850 g	Ano	200	25–30	4 2
	Mražené kuřecí nugetky		500 g	Ano	200	15–20	4 2
	Rybí tyčinky		500 g	Ano	220	15–20	4 2
	Cibulové kroužky		500 g	Ano	200	15–20	4 2
ZELENINA	Čerstvě obalená cuketa		400 g	Ano	200	15–20	4 2
	Domácí hranolky		300–800 g	Ano	200	20–40	4 2
	Míchaná zelenina		300–800 g	Ano	200	20–30	4 2
MASO A RYBY	Kuřecí prsa		1–4 cm	Ano	200	20–40	4 2
	Kuřecí křídla		200–1 500 g	Ano	220	30–50	4 2
	Obalovaná kotleta		1–4 cm	Ano	220	20–50	4 2
	Rybí filé		1–4 cm	Ano	220	15–25	4 2

Při přípravě čerstvých nebo domácích potravin rozetřete po povrchu tenkou vrstvu oleje.
Aby byl zajištěn rovnoměrný výsledek vaření, promíchejte jídlo v polovině doporučené doby vaření.

FUNKCE	Horkovzdušné smažení		
PŘÍSLUŠENSTVÍ	Plech pro horkovzdušné smažení	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY PÁROU

RECEPT	ÚROVEŇ PÁRY	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Sušenky / Shortbread (linecké pečivo)	ÚROVEŇ 1	ANO	150–160	35–55	3
Malý moučník / muffin	ÚROVEŇ 1	ANO	160–170	30–40	3
Kynuté koláče	ÚROVEŇ 1	ANO	170–180	40–60	2
Piškotové koláče	ÚROVEŇ 1	ANO	160–170	30–40	2
Focaccia	ÚROVEŇ 1	ANO	210–230	20–40	2
Toastový chléb	ÚROVEŇ 1	ANO	180-190	30–50	3
Malý chléb	ÚROVEŇ 1	ANO	220–240	25–45	3
Baguette (Bageta)	ÚROVEŇ 1	ANO	220–250	20–40	3
Velký chléb 0,8–1 kg	ÚROVEŇ 1	ANO	210–230	30–50	3
Opékané brambory	ÚROVEŇ 2	ANO	210–230	50–70	3
Pečená mrkev	ÚROVEŇ 2	ANO	170–190	50–70	3
Pečená brokolice	ÚROVEŇ 2	ANO	170–190	40–60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	ÚROVEŇ 2	ANO	190–210	25–40	3
Veal / Beef / Pork (Telecí/hovězí/vepřové) 1 kg	ÚROVEŇ 2	ANO	200 - 210	60 - 90	2
Telecí/hovězí/vepřové kousky	ÚROVEŇ 2	ANO	180-190	50–70	2
Krvavý rostbíf 1 kg	ÚROVEŇ 2	ANO	210–230	40–50	2
Krvavý rostbíf 2 kg	ÚROVEŇ 2	ANO	210	50–70	2
Jehněčí kýta	ÚROVEŇ 2	ANO	190–210	55 - 75	2
Dušené vepřové koleno	ÚROVEŇ 2	ANO	160–180	85–100	3
Chicken / guinea fowl / duck (Kuře/ perlička/kachna) 1–1,5 kg	ÚROVEŇ 2	ANO	220–240	50–70	2
Kuře/guinea fowl (perlička)/duck (kachna), kousky	ÚROVEŇ 2	ANO	210–230	50–60	2
Rybí filé	ÚROVEŇ 2	ANO	210–230	15–25	3

PŘÍSLUŠENSTVÍ		
	Pečicí plech / dortová forma / plech pro pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta		Ano	170	30–50	2
		Ano	160	30–50	2
		Ano	160	30–50	4 1
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	30–85	3
		Ano	160–200	30–90	4 1
Sušenky		Ano	150	20 - 40	3
		Ano	140	30–50	4
		Ano	140	30–50	4 1
		Ano	135	40–60	5 3 1
Koláčky/muffiny		Ano	170	20–40	3
		Ano	150	30–50	4
		Ano	150	30–50	4 1
		Ano	150	40–60	5 3 1
Choux buns (Odpalované pečivo)		Ano	180–200	30–40	3
		Ano	180–190	35–45	4 1
		Ano	180–190	35–45 *	5 3 1
Pusinky		Ano	90	110–150	3
		Ano	90	130–150	4 1
		Ano	90	140–160 *	5 3 1
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190–250	15–50	2
		Ano	190–230	20–50	5 3 1
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	310	7–12	2
		Ano	220–240	25–50 *	5 3 1
Mražená pizza		Ano	250	10–15	3
		Ano	250	10–20	4 1
		Ano	220–240	15–30	5 3 1
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180–190	45–55	3
		Ano	180–190	45–60	4 1
		Ano	180–190	45–70 *	5 3 1

ARTISAN						ECO	
	Konvenční	Horký vzduch	Konvenční pečení	Gril	Turbo gril	Cyklus Eco	Pizza
PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu		Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení		Odkapávací plech s 500 ml vody

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Pečivo z listového těsta)		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180–190	20–40	4 1
		Ano	180–190	20–40 *	5 3 1
Lasagne / nákypy / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	190–200	45–65	3
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	3
Husa/krocan 3 kg		Ano	190–200	80–130	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180–200	40–60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–60	2
Toast (Topinky/toasty)		–	3 (vysoké)	3–6	5
Rybí filé / řízky		–	2 (střední)	20–30 **	4 3
Klobásy/kebaby/Spare ribs (žebírka)/ hamburgery		–	2–3 (střední–vysoká)	15–30 **	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	2 (střední)	55–70 ***	2 1
Jehněčí kýta/Shanks (kýty)		–	2 (střední)	60–90 ***	3
Opékané brambory		–	2 (střední)	35–55 ***	3
Zapékaná zelenina		–	3 (vysoké)	10–25	3
Kompletní jídlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	5 3 1
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 *	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45–100 *	4 1
Ryby a Vegetebles (zelenina)		Ano	180	30–50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Nadívané maso)	ECO	–	200	80–120 *	3
Naporcované maso (králičí, kuřecí, jehněčí)	ECO	–	200	50–100 *	3

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

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

ARTISAN	Konvenční	Horký vzduch	Konvenční pečení	Gril	Turbo gril	Cyklus Eco	Pizza
PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu		Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení		Odkapávací plech s 500 ml vody

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel.
Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřátí (které je u některých receptů nutné).
Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství.
Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte.
Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/žíravé prostředky, neboť by tím mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Noste ochranné rukavice.

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

Pro změkčení a odstranění zbytků je možné použít běžný čistič trouby, což usnadní ruční čištění vnitřního prostoru a příslušenství.

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

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

VNITŘNÍ POVRCHY

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

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

• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

• Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.
Potravinovou sondu a masovou sondu (pokud jsou k dispozici) nemyjte v myčce nádobí.
Plech Horkovzduš.smaž. (pokud je k dispozici) lze mýt v myčce nádobí.

ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKU NA VODU

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

Na konci každého cyklu přípravy pokrmů s párou se doporučuje postupovat následovně:

1. Stiskněte horní část předního krytu zásuvky, označenou prohlubní, a vytáhněte rukojeť
2. Uchopte rukojeť a vytáhněte zásuvku na vodu.
3. Odstraňte víko zásuvky na vodu.
4. Vyprázdněte zásuvku na vodu a vyčistěte ji.
5. Jednotlivé součásti osušte měkkým hadříkem.
6. V případě potřeby nechte zásuvku vyschnout na vzduchu a nechte ji přitom otevřenou.
7. Nasaďte zpět víko zásuvky na vodu.
8. Umytou a osušenou vytahovací zásuvku na vodu znovu vložte zpět do jejího krytu a ujistěte se, že je zatlačena až dolů
9. Stiskněte spodní část předního víka zásuvky, abyste zasunuli rukojeť.

Poznámka: Nenechávejte vodu v systému déle než 2 dny.

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

Funkce Pára je navržena tak, aby optimalizovala spotřebu vody. Proto je nízká spotřeba vody ze zásuvky během provozu normální.

Případný výskyt bílého prachu na dně komory souvisí s pevnými částicemi, které se přirozeně vyskytují ve vodě.

NEODVÁPŇUJTE

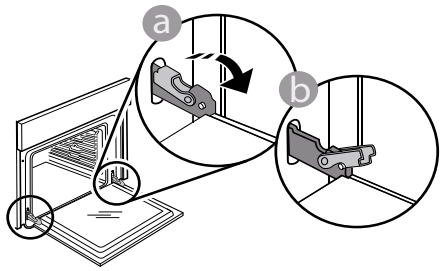
Odvápňování není nutné.

V parní zásuvce používejte pouze pitnou vodu.

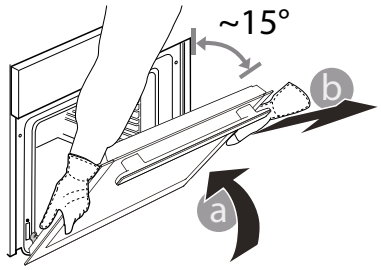
Zavedení jakékoli jiné látky, včetně přírodních produktů, jako je ocet nebo kyselina citronová, může systém poškodit.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

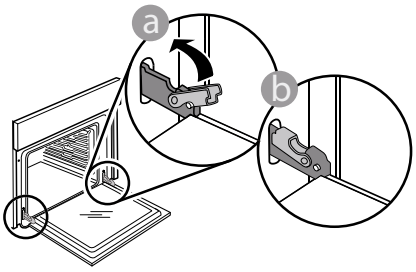


2. Dvířka dobře uzavřete.
Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

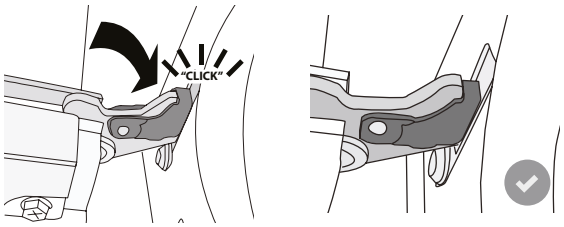


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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



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



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

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.

2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.

3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: halogenové žárovky 40 W/230 ~ V type G9, T300°C.

Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech. (Směrnice EU 244/2009) Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

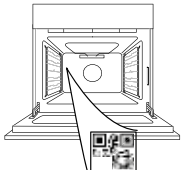
Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte call centrum a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Funkce vaření 6th Sense končí bez zobrazení odpočítávání. Vaření skončí před koncem odpočítávání.	Množství jídla se liší od doporučeného rozmezí. Dvířka jsou během vaření otevřená.	Otevřete dvířka a zkontrolujte propečenost potravin. V případě potřeby dokončete vaření výběrem tradiční funkce.
Trouba se nezahřívá.	Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“.
Světlo se zhasne.	Úsporný režim „ECO“ je „Zap“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „ECO“ a zvolte „Off“.
Dvířka dobře nedovírají.	Bezpečnostní zarážky jsou v nesprávné poloze.	Dodržte následující pokyny pro demontáž a opětovné nasazení dvířek, které jsou uvedené v oddíle „Čištění a údržba“, a ujistěte se, že se bezpečnostní zarážky nacházejí ve správné poloze.
Dojde k výpadku elektrické energie v domě.	Chybné nastavení napájení.	Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 ampérů. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „Slabý“.
Cyklus vaření se sondou skončil bez zjevné příčiny nebo se na displeji vypíše chyba F3E3	Potravinová sonda není správně připojena	Zkontrolujte připojení potravinové sondy

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- Navštívením naší webové stránky **docs.whirlpool.eu/docs**
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.

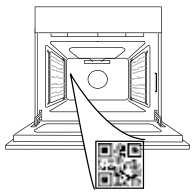


®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

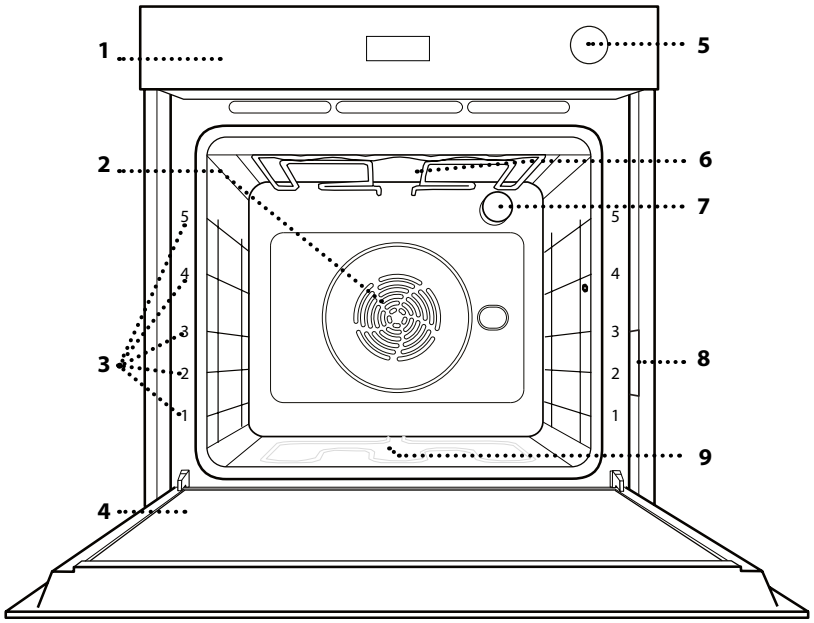
TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT
Registrér venligst dit produkt på **www.register10.eu**, for at modtage en mere komplet assistance

Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER

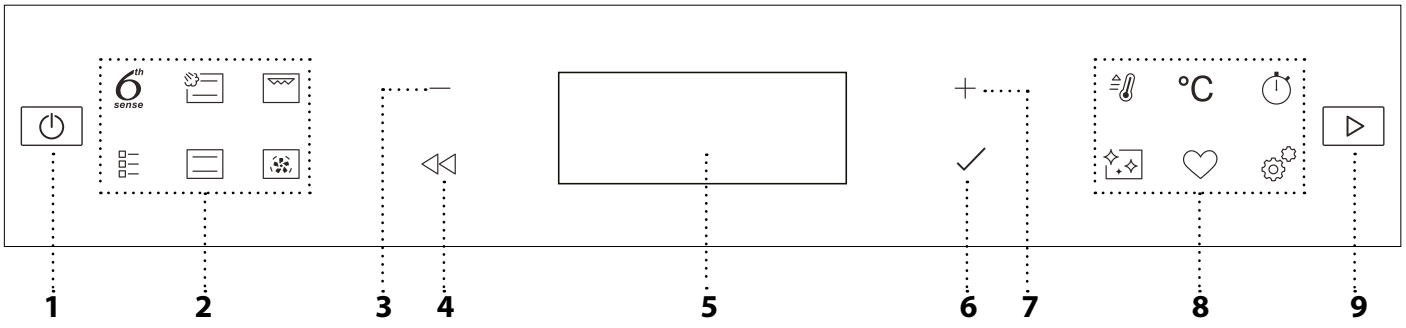


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Blæser og ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Skinnel (niveauet vises på ovnens forside)
4. Låge
5. Vandskuffe
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Lampe
8. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
9. Nederste varmelegeme (ikke synligt)

BETJENINGSPANEL



1. TÆND / SLUK
Bruges til at tænde og slukke for ovnen og at stoppe en aktiv funktion.

2. DIREKTE ADGANG TIL FUNKTIONER
Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

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

4. TILBAGE
Bruges til at vende tilbage til det forrige skærmbillede. Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

5. DISPLAY

6. BEKRÆFT
Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller en indstillet værdi.

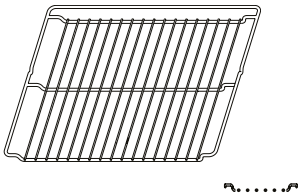
7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS
Anvendes til at gennemse en menu og til at forøge en funktions indstillinger eller værdier.

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER
Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner, indstillinger og favoritter.

9. UDSKUDT
Til start af en funktion med de specificerede- eller basisindstillinger.

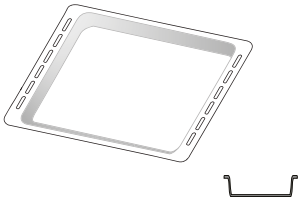
TILBEHØR

RIST



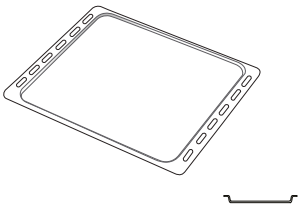
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

DRYPPEBAKKE



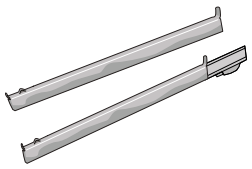
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



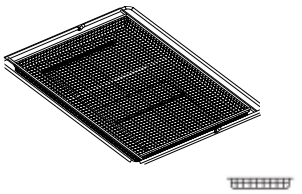
Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

BRADEPANDE TIL LUFTSTEGNING*



Anvendes til tilberedning af retter med funktionen Luftstegning, med en bradepande anbragt på et lavere niveau til opsamling af eventuelle krummer og dryp. Den kan vaskes i opvaskemaskinen.

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.
Andre tilbehør kan købes separat; kontakt vores eftersalgsservice vedrørende ordrer og information.
* Kun tilgængelig på visse modeller

INDSÆT OVNRIST OG ANDET TILBEHØR

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

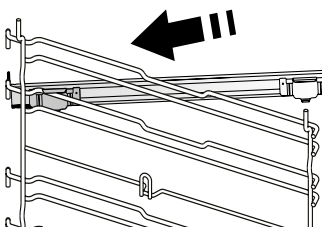
Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

• Løft op i skinnerne og træk de nedre afsnit ud af deres sæder, for at tage skinnerne ud: Nu kan du tage skinnerne ud.

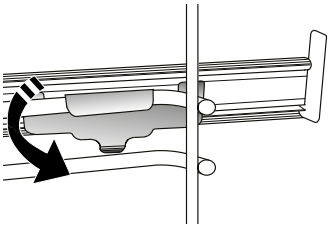
• For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

MONTERING AF GLIDESKINNER



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

Fastgør glideskinnens øverste klemme til skinnen, og skub den så langt, den kan. Sænk den anden klemme, og skub den på plads.



Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.

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

FUNKTIONER

6TH SENSE

De tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevaretyper (Lasagne, Kød, Fisk, Grøntsager, Kager & Bagværk, Tærter, Brød, Pizza). Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

DAMP

Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede retter, der er behageligt sprøde og brunede udenpå, men samtidig møre og saftige indeni. Vi anbefaler, at man vælger dampniveau 1 til tilberedning af brød og desserter og dampniveau 2 til kød, grøntsager, fisk og kød for at opnå de bedste resultater.
Indhent yderligere oplysninger om manuelle damptilberedningscyklusser i "Damptilberedning".

GRILL

Til grillstegning af bøffer, grillspyd og pølser, gratinering af grøntsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

TRADITIONELLE FUNKTIONER

- **OVER/UNDERV.**
  Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.
- **TURBO GRILL**
  Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **FROZEN BAKE (FROSSENT BAG)**
  Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
- **SPECIELLE FUNKTIONER**
  - » **PIZZA**
    Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede lækre hjemmelavede pizzaer, på mindre end 10 minutter, på samme måde som i en restaurant.
    Den dedikerede tilberedningscyklus fungerer ved temperaturer over 300 grader celsius og giver en pizza, der er blød indeni, sprød i kanterne og med en perfekt jævn bruning.
  - » **LUFTSTEGNING**
    Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede pommes frites, kyllingestykker med mere med mindre olie og dejlige sprøde resultater. Varmeelementcyklus til korrekt opvarmning af ovnrummet mens blæseren sætter den varme luft i cirkulation. De bedste tilberedningsresultater kan kun nås ved at bruge en bradepande til Luftstegning (leveres med visse modeller). Anbring maden i bradepanden til Tilberedning i et enkelt lag og følg anvisningerne i Luftstegning-tabellen, for at opnå de bedste ydelser. Undgå brug af flere bradepander, for at undgå uensartet tilberedning.
  - » **RISING (HÆVN)**
    Til optimal hævning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningens kvalitet.
  - » **VARMHOLDNING**
    Til at holde netop tilberedt mad varm og crisp.
  - » **OPTØNING**
    Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
  - » **ECO-CYKLUS ***
    Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Ved brug af denne ECO-cyklus vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ECO-cyklussen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

VARMLUFT

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.

HURTIG FORVARME

Til hurtig forvarmning af ovnen.

TIMER

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.

RENGØRING

- **PYROLYSE**

Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Der står to selvrensningscyklusser til rådighed: En komplet funktion (Pyrolyse) og en reduceret funktion (Pyrolyse Øko). Vi anbefaler, at bruge den fulde cyklus for at opnå den bedste rengøringsydelse.

- **SMART CLEAN**

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

FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over 10 favoritfunktioner.

INDSTILLINGER

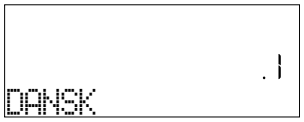
Til justering af ovnens indstillinger. Når funktionen "ECO" (ØKO) er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og ovnlyset slukkes efter 1 minut. Det genaktiveres automatisk, når der trykkes på en af knapperne. Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off". Ved at markere "FABRIKSNULSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettede.

* Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 65/2014

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

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

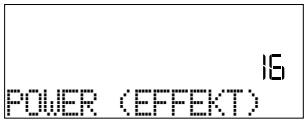


Tryk på + eller — for at gennemse listen over disponible sprog og vælge det ønskede. Tryk på ✓ for at bekræfte din markering.

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

2. INDSTIL STRØMFORBRUGET

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



Tag adgang til "EFFEKT" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "LAV".

3. INDSTIL KLOKKESLÆTTET

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



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

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

4. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt.
Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft" eller "Over/underv.").

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

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

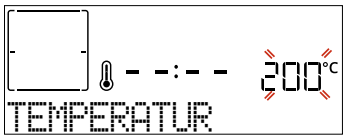
Tryk på ⏻, for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen.

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

2. INDSTIL FUNKTIONEN

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

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU / DAMPNIVEAU



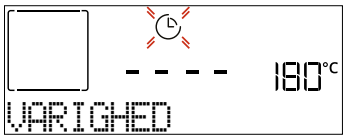
Tryk, når værdien blinker på displayet, på + eller — for at ændre den, tryk herefter på ✓ for at bekræfte og fortsætte til de efterfølgende indstillinger (hvor dette er muligt).

På samme måde, er det muligt at indstille grillniveauet: 1 (lav), 2 (mellem) eller 3 (høj).

I dampfunktionen kan du vælge den mængde damp, der skal produceres: Dampniveau 1 (lav) eller 2 (høj).

Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan temperaturen/ grillniveauet ændres vha. + eller — , efter tryk på knappen °C .

VARIGHED



Tryk, når ikonet ◷ blinker på displayet, på + eller — for at indstille tilberedningens varighed, og tryk herefter på ✓ , for at bekræfte. Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på ✓ eller ▷ for at bekræfte og starte funktionen. Ved valg af denne tilstand, kan du ikke programmere en udskudt start.

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

SLUTTID (FORSINKET START)

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



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

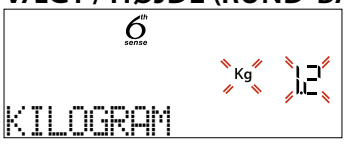
Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnen vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen. I ventetiden kan du trykke på + eller — for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

3. 6TH SENSE

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed til tilberedning, stegning eller bagning af alle de disponible retter.

Angiv blot fødevarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

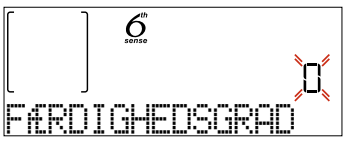
VÆGT / HØJDE (RUND-BAKKE-LAG)



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

FÆRDIGHEDSGRAD / BRUNING

I visse 6th Sense funktioner kan færdighedsgraden justeres.



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

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

4. TILBEREDNING MED DAMP

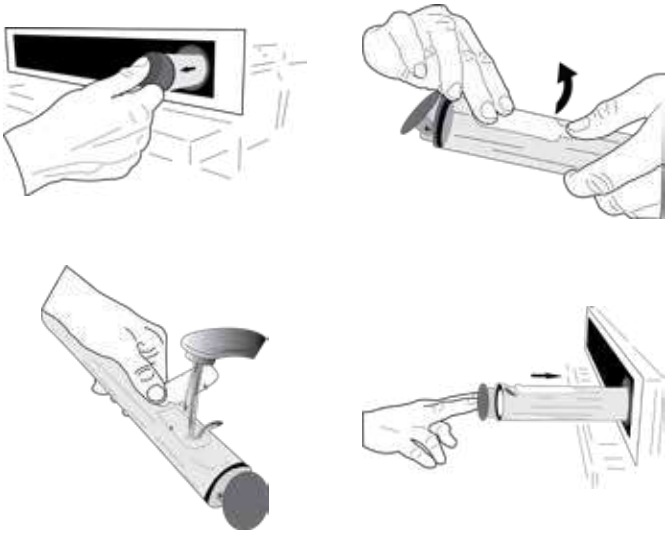
Ved at vælge "Damp" i de manuelle funktioner er det muligt at tilberede enhver form for mad takket være brug af damp. Dampen fordeles hurtigere og mere jævnt i fødevaren i forhold til blot varm luft, der kendetegner Over-/Undervarmefunktionerne: Dette afkorter tilberedningens varighed, indfanger fødevarens næringsindhold og sikrer dig et excellent, virkeligt lækkert

resultat med alle dine opskrifter. Lågen skal holdes lukket under hele damptilberedningens varighed.

Fyld skuffen med vand før tilberedningen. Mængden af vand afhænger af det valgte dampniveau på kontrolpanelet:

- Dampniveau 1 (lavt, ideelt til brød og desserter): Der er kun brug for en lille mængde vand, uanset tilberedningstid. Fyld skuffen op til mærket "1".
- Dampniveau 2 (højt, ideelt til grøntsager, fisk og kød): Fyld skuffen op til mærket "1" eller "2" for at producere damp i op til henholdsvis 100 eller 200 minutter.

Luk skuffen ved forsigtigt at skubbe den i retning af panelet, til den er helt lukket. Når skuffen er sat i, skal du trykke på START for at fortsætte tilberedningscyklussen. Skuffen skal altid holdes lukket, bortset fra når man fylder vand heri.



Der kan opstå behov for at tilføje mere vand, for at fuldføre en cyklus efter den første fyldning, især ved længerevarende tilberedningscyklusser.

5. START FUNKTIONEN

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

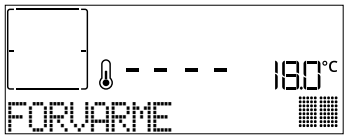
Hvis man trykker på ▷ under forsinkelsen vil ovnen spørge dig, om du vil afbryde denne fase og straks starte funktionen.

Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion. Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på ⏻.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan enten vælge en anden funktion eller vente på en fuldstændig afkøling.

6. FORVARME

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



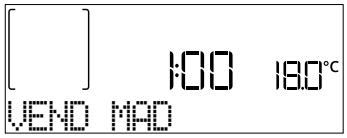
Når denne fase er afsluttet, høres der et lydsignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og viser meddelelsen "SÆT MAD IND". Åbn herefter lågen, anbring retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen ved at trykke på ✓ eller ▷.

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

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

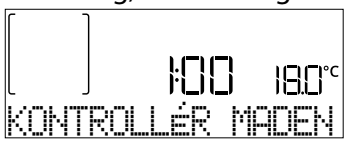
7. VEND ELLER TJEK MADEN

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



Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til og luk lågen igen. Tryk herefter på ▷ for at fortsætte tilberedningen.

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

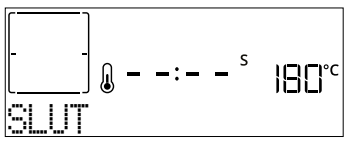


Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Kontrollér maden, luk lågen og tryk på ✓ eller ▷ for at fortsætte tilberedningen.

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

8. ENDT TILBEREDNING

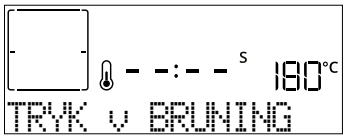
Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.



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

BRUNING

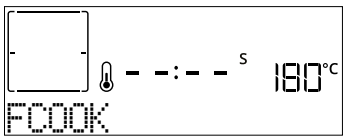
Med visse ovnfunktioner kan du brune madens overflade ved at aktivere grillen, når tilberedningen er færdig.



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

.FAVORITTER

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



Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på ✓. I modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på ◁◁.

Efter tryk på ✓ trykkes + eller — , for at vælge placeringen hvorefter man trykker på ✓ for at bekræfte.

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

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



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

. RENGØRING

- **PYROLYSE**

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen.

Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyrolysecyklussen (indtil rummet er blevet udluftet).

Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen . Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen. For at opnå et optimalt resultat skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før Pyro-funktionen anvendes. For at opnå optimale rengøringsresultater skal det værste snavs fjernes med en fugtig svamp og et almindeligt ovnrensemiddel, før Pyro-funktionen anvendes.

Tryk på ✨ for at vise "Pyro" på displayet.



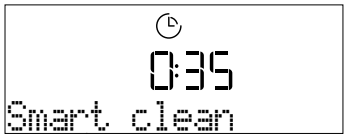
Tryk på + eller — for at vælge den ønskede cyklus og tryk herefter på ✓ for at bekræfte. Når du har valgt en cyklus, kan du indstille sluttiden (forsinket start), ved at trykke på + eller — og herefter trykke på ✓, for at bekræfte.

Rengør lågen og tag alt tilbehør ud som forespurgt. Luk herefter lågen og tryk på ▷, når dette er gjort: Ovnen vil starte selvrensningscyklussen, mens lågen blokeres automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

- **SMART CLEAN**

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



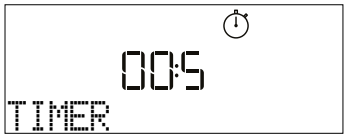
Tryk på ▷ for at aktivere funktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de påkrævede handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat: Følg anvisningerne og tryk så på ✓, når du er færdig. Tryk på anmodning på ▷ for at aktivere rengøringscyklussen, når alle trinene er fuldført.

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

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

. TIMER

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



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

Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne.

Minuturet kan også aktiveres med en igangværende funktion.

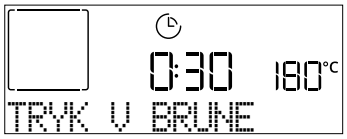
Minuturet vil fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen.

Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet ⏱ vil blive vist), men nedtællingen fortsætter i

baggrunden. For at redigere minuturet kan du trykke på ikonet ⏱ og indstille tiden med ikonet + eller — .
For at annullere minuturet skal du trykke på ikonet ⏱ og derefter vælge — , indtil den viste tid er "--:--". Tryk på ✓ for at bekræfte.

. TRYK √ BRUNE

Tryk og hold ◁◁ trykket i mindst fem sekunder, for at blokere tastaturet. Gentag proceduren for at låse tastaturet op.



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

. BEMÆRKNINGER

- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Stil ikke tunge genstande på lågen, og brug ikke lågen som holdepunkt.

. NOTER OM ENERGIEFFEKTIVITET

- Udnyt den resterende varme: Sluk for ovnen 5/10 minutter før tilberedningen er slut for at bruge den resterende varme.
- Hold lågen lukket: Undgå så vidt muligt at åbne ovnens låge under tilberedningen, da det lader varmen slippe ud.
- Lav større portioner: Brug hovedsageligt ovnen til større retter (f.eks. kød over 1 kg) eller større portioner for at få mest muligt ud af den energi, der bruges.
- Rengør regelmæssigt lågens pakning: en ren pakning forhindrer varmetab og sikrer effektiv madlavning.
- Forvarm kun, når det er nødvendigt: Forvarm kun ovnen, hvis dette anbefales i opskriften eller tilberedningstabellen.
- Vælg mørke bageplader: Mørke bakker absorberer varmen bedre og gør madlavningen mere effektiv.
- Planlæg din madlavning: Tilbered flere retter i rækkefølge for at udnytte restvarmen og undgå ekstra forvarmning.
- Vælg det energibesparende program: Brug det dedikerede ECO-program for at opnå et lavere energiforbrug. Se flere tips i tilberedningstabellen.
- Fjern ubrugt tilbehør: Tag plader eller stativer, som du ikke har brug for, ud for at forbedre varmecirkulationen og sænke produktets varmekapacitet.

NYTTIGE TIPS

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

Når funktionen "Varmluft" anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks.: fisk og grønsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

KØD

Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Bemærk venligst, at der skabes damp under denne handling. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.

Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået. Åbn lågen forsigtigt, da der vil slippe varm damp ud.

Ved grilning af kød anbefaler vi at anbringe en dryppebakke, fyldt med en halv liter drikkevand lige under risten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

DESSERT

Tilbered desserter med Over-/undervarme på én ribbe.

Brug bradepander af mørkt metal, og anbring dem altid på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluftfunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.

Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.

Hvis der anvendes bradepander med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.

Hvis emnet "hæver" under bagning, bør du anvende en lavere temperatur næste gang, og måske bør du tilsætte mindre væske eller røre blandingen mere blidt.

Anvend funktionen "Konvektions bagning", til tilberedning af dessert med fugtigt fyld (frugt- eller ostetærter). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

HÆVER

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning i ovn varer ca. 1/3 mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25° C). Hævetiden for pizza starter ved cirka en time for 1 kg. dej.

6th sense TILBEREDNINGSTABEL

MADVAREKATEGORIER			MÆNGDE	TILBEREDNINGS-NIVEAU	BRUNINGSNIVEAU	VEND (AF TILBEREDNINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg	-	0	-	2
KØD	Oksekød	Steg	0,6 - 2 kg	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
	Svinekød	Steg	0,6 - 2,5 kg	-	0	-	3
	Fjerkræ	Stegt kylling	0,6 - 3 kg	-	0	-	2
		Filet & bryst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
FISK	Fileter		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Fileter-frosne		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
GRØNTSAGER	Stegte grøntsager	Ovnstegte kartofler	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Stegte grøntsager	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Grøntsagsgratin		en bakke	-	-	-	3
SALTET BAGVÆRK	Madtærter		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Brød	Rundstykker	60 - 150 g [hver]	-	-	-	3
		Stort brød	0,7 - 2 kg	-	-	-	2
	Pizza	Tynd/rund pizza	Rund	-	-	-	2
		Tyk pizza	bakke	-	-	-	2
		Pizza [frossen]	1 lag	-	-	-	2
			2 lag	-	-	-	4 1
			3 lag	-	-	-	5 3 1
			4 lag	-	-	-	5 4 2 1
KAGER	Sandkage		0,5 - 1,2 kg	-	-	-	2
	Småkager		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Tærte		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	3

* Anbefalet mængde

TILBEHØR	Rist	Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand

LUFTSTEGNING-STEGNINGSTABEL

	OPSKRIFT	FUNKTION	ANBEFALET MÆNGDE	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
FROSNE FØDEVARER	Frosne pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Frosne kyllingestykker		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskepinde		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Løgringe		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRØNTSAGER	Friske panerede squash		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hjemmelavede pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Blandede grøntsager		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
KØD OG FISK	Kyllingebryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kyllingevinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Paneret kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskefillet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Ved tilberedning af friske eller hjemmelavede fødevarer skal du sprede et tyndt lag olie ud over madens overflade.
Bland rundt i maden halvvejs igennem den anbefalede tilberedningstid, for at sikre et ensartet tilberedningsresultat.

FUNKTIONER	Airfry		
TILBEHØR	Bradepande til luftstegning	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist

DAMPTILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	DAMPNIVEAU	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Mørdejskage / Småkager	NIVEAU 1	JA	150 - 160	35 - 55	3
Lille kage / Muffin	NIVEAU 1	JA	160 - 170	30 - 40	3
Kager med hævemiddel	NIVEAU 1	JA	170 - 180	40 - 60	2
Sandkage	NIVEAU 1	JA	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	NIVEAU 1	JA	210 - 230	20 - 40	2
Sandwichbrød	NIVEAU 1	JA	180 - 190	30 - 50	3
Brød	NIVEAU 1	JA	220 - 240	25 - 45	3
Flute	NIVEAU 1	JA	220 - 250	20 - 40	3
Stort brød 0,8 - 1 kg	NIVEAU 1	JA	210 - 230	30 - 50	3
Ovnstegte kartofler	NIVEAU 2	JA	210 - 230	50 - 70	3
Ristede gulerødder	NIVEAU 2	JA	170 - 190	50 - 70	3
Ristede broccoli	NIVEAU 2	JA	170 - 190	40 - 60	3
Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer)	NIVEAU 2	JA	190 - 210	25 - 40	3
Kalvekød / oksekød / svinekød 1 kg	NIVEAU 2	JA	200 - 210	60 - 90	2
Kalvekød / oksekød / svinekød (udskåret)	NIVEAU 2	JA	180 - 190	50 - 70	2
Roastbeef - rød 1 kg	NIVEAU 2	JA	210 - 230	40 - 50	2
Oksesteg - rød 2 kg	NIVEAU 2	JA	210	50 - 70	2
Lammekølle	NIVEAU 2	JA	190 - 210	55 - 75	2
Grydestegt svineskank	NIVEAU 2	JA	160 - 180	85 - 100	3
Kylling / guinea fowl (perlehøne) / duck (and) 1 - 1,5 kg	NIVEAU 2	JA	220 - 240	50 - 70	2
Kylling / guinea fowl (perlehøne) / duck (and) (udskåret)	NIVEAU 2	JA	210 - 230	50 - 60	2
Fiskefilet	NIVEAU 2	JA	210 - 230	15 - 25	3

TILBEHØR		
	Bradepande/kageform/bageplade på rist	Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Bagværk med fyld (oste- og æblekage, strudel)		Ja	160 – 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	30 - 90	4 1
Småkager		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Vandbakkelser		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKTIONER							
	Konventionel	Varmluft	Varmluftsbagning	Rist	Turbo Grill (Turbo Grill)	Øko-cyklus	Pizza

TILBEHØR					
Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / postejer / pastaret i ovn / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun / gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnstegt fisk/ fisk i fad (filet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		—	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (mellem)	20 - 30 **	4 3
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/ hamburger		-	2 - 3 (mellem – høj)	15 - 30 **	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mellem)	55 - 70 ***	2 1
Lammekølle / skank		-	2 (mellem)	60 - 90 ***	3
Steg kartofler		-	2 (mellem)	35 - 55 ***	3
Grønsagsgratin		—	3 (Høj)	10 - 25	3
Komplet måltid: Frugttærte (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Farserede stege	ECO	—	200	80 - 120 *	3
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

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

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

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

FUNKTIONER							
	Konventionel	Varmluft	Varmluftsbagning	Rist	Turbo Grill (Turbo Grill)	Øko-cyklus	Pizza

TILBEHØR					
	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad.
Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning.
Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør.
Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt.
Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Brug ikke damprensere.

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

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

Det er muligt at bruge en almindelig ovnrens til at blødgøre og fjerne rester, hvilket gør manuel rengøring af ovnrummet og tilbehøret nemmere.

UDVENDIGE OVERFLADER

• Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.

• Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

• Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. Lad ovnen køle helt af og tør den så med en klud eller svamp, for at fjerne eventuel kondens, der måtte være skabt af tilberedning af mad med et højt vandindhold.

• Aktivér funktionen "Smart Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader. (Kun på visse modeller).

• Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.

• Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.
Rengør ikke fødevaretermometeret og kødtermometeret (hvis de findes) i opvaskemaskinen.
Luftstegning-bakken (hvis til stede) kan rengøres i opvaskemaskinen.

VEDLIGEHOLDELSE AF VANDSKUFFEN

Advarsel: Vandskuffen er ikke egnet til vask i opvaskemaskinen: Risiko for beskadigelse!

Det anbefales at gøre følgende ved afslutningen af hver tilberedningscyklus med damp:

1. Tryk foroven på skuffens forklap, vist med en fordybning, for at trække håndtaget ud
2. Tag fat om håndtaget og træk vandskuffen ud.
3. Tag låget af vandskuffen.
4. Tøm og rengør vandskuffen.
5. Tør de forskellige komponenter med en blød klud.
6. Lad om nødvendigt skuffen lufttørre uden at lukke låget.
7. Sæt vandskuffens låg på igen.
8. Indsæt den vaskede og tørrede vandskuffe i sædet og sørg for at den skubbes helt i bund
9. Tryk forneden på skuffens forklap for at bringe håndtaget på plads.

Bemærk: Lad ikke vandet stå i systemet i over 2 dage.

Brug kun vand med stuetemperatur til at fylde i skuffen: Varmt vand kan påvirke dampsystemets virkning. Brug kun drikkevand.

Dampfunktionen er designet til at optimere forbruget af vand. Derfor er et lavt vandforbrug fra skuffen under drift normalt.

Eventuelt hvidt pulver, der dannes i bunden af hulrummet, skyldes naturligt forekommende mineralaflejringer i vandet.

AFKALK IKKE

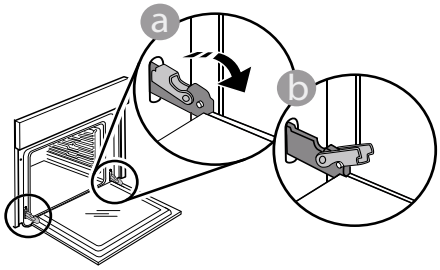
Afkalkning er ikke nødvendig.

Brug kun drikkevand i dampskuffen.

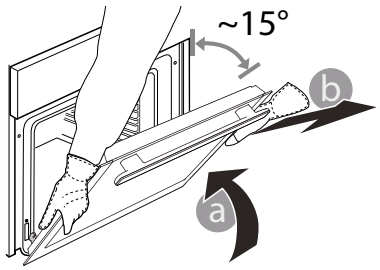
Tilførsel af andre stoffer, herunder naturlige produkter som eddike eller citronsyre, kan skade systemet.

DEMONTERING OG GENMONTERING AF LÅGEN

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

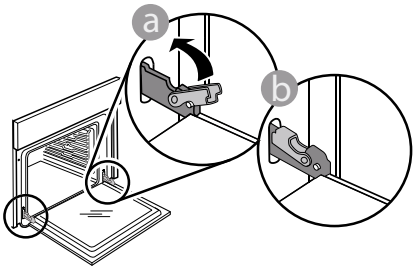


2. Luk lågen så meget som muligt.
Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget.
Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

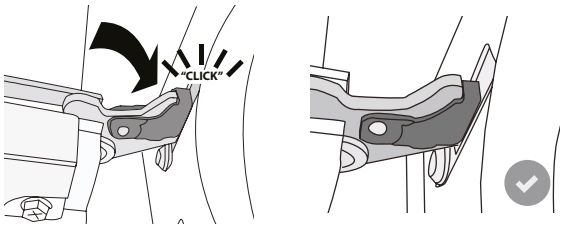


3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

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



Udøv et let tryk, for at kontrollere at fæsteelementerne er i den korrekte position.



5. Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.

2. Skru skærmen af lyspunktet, udskift pæren og skru skærmen på lyspunktet igen.

3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer.

Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet. Forordning EF 244/2009) Pærerne kan købes hos serviceafdelingen.

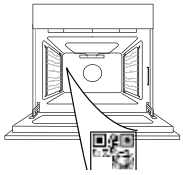
Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwareproblem.	Kontakt callcenteret og oplys om nummeret efter bogstavet "F".
En 6th sense tilberedningsfunktion afslutter uden at visualisere en nedtælling. Tilberedningen slutter før afslutningen af nedtællingen.	Anden mængde mad en hvad anbefalet. Åben låge under tilberedning.	Åbn lågen og kontrollér madens færdighedsgrad. Fuldend, om nødvendigt, tilberedningen ved at vælge en traditionel funktion.
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60 sekunder.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lyset slukker.	"ECO" tilstanden er "On".	Tag adgang til "ECO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lågen lukker ikke korrekt.	Sikkerhedshagerne sidder i den forkerte position.	Sørg for, at sikkerhedshagerne sidder i den korrekte position ved at følge anvisningerne til at afmontere og genmontere lågen i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
Hjemmets strøm svigter.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Tag adgang til "EFFEKT" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "LAV".
Tilberedningscyklus med stegetermometer blev afsluttet uden åbenlys årsag, eller fejl F3E3 udskrives på skærmen	Stegetermometeret er ikke forbundet korrekt	Kontrollér stegetermometerets forbindelse

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

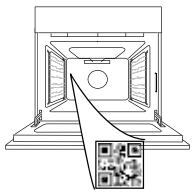
- Bruge QR-koden på dit apparat
- Ved at besøge vores website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



®/TM/© 2026 Whirlpool. Produceret på licens.

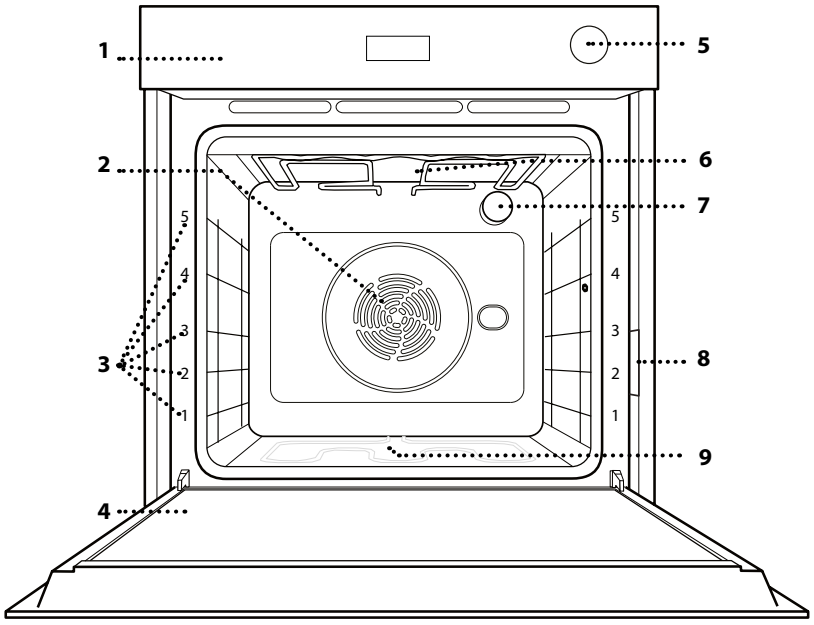
ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα **www.register10.eu**

ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



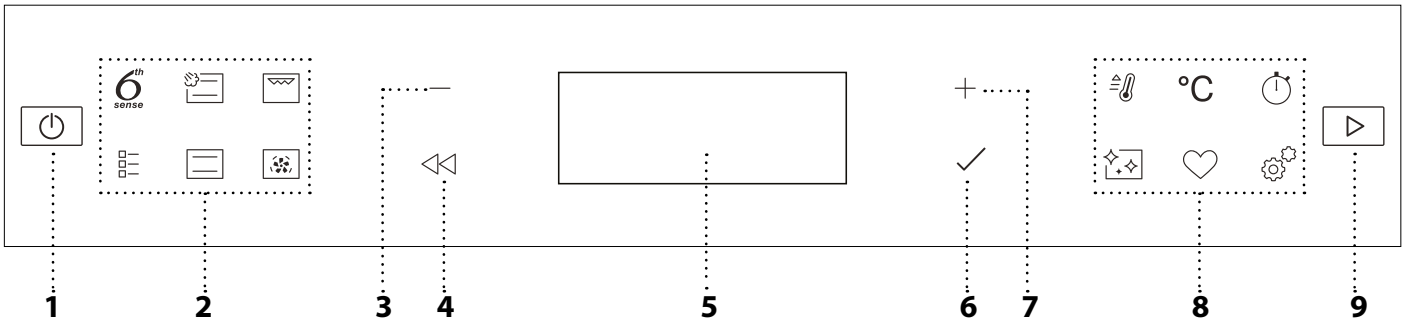
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

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.

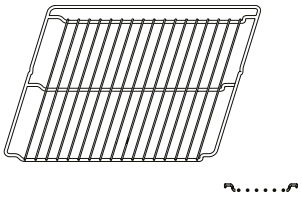
7. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ PLUS (ΣΥΝ)
Για κύλιση του μενού και αύξηση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

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.

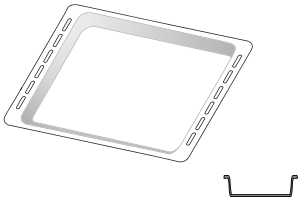
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΣΧΑΡΑ



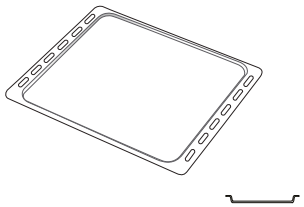
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



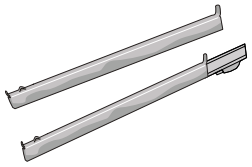
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ*



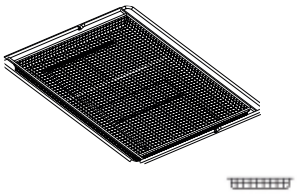
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

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.

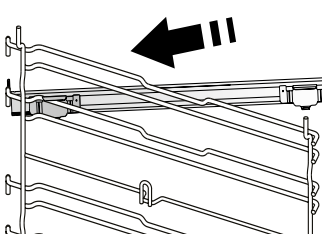
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

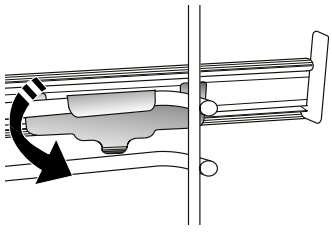
• Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς των ραφιών, σηκώστε τα και τραβήξτε τις κάτω πλευρές έξω από τις υποδοχές τους: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.

• 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.

- **ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ**

  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 σας επιτρέπει να μαγειρέψετε υπέροχη σπιτική πίτσα, σε λιγότερο από 10 λεπτά, όπως σε ένα εστιατόριο.
  Ο ειδικός κύκλος μαγειρέματος λειτουργεί σε επίπεδο θερμοκρασίας άνω των 300 βαθμών Κελσίου, παρέχοντας πίτσα μαλακή στο εσωτερικό, τραγανή στις άκρες και με τέλεια ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα.

  » **ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ**

  Αυτή η λειτουργία σάς επιτρέπει να ψήνετε τηγανιτές πατάτες, κοτομπουκιές και πολλά άλλα χρησιμοποιώντας λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να είναι ευχάριστα τραγανές. Οι αντιστάσεις λειτουργούν κυκλικά για να θερμάνουν σωστά τον φούρνο, ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα. Τα καλύτερα αναμενόμενα αποτελέσματα ψησίματος μπορούν να επιτευχθούν μόνο με τη χρήση ενός δίσκου Air Fry (παρέχεται σε ορισμένα μοντέλα). Τοποθετήστε το φαγητό στον δίσκο Air Fry σε μία στρώση και ακολουθήστε τις οδηγίες του Πίνακα Air Fry για καλύτερες επιδόσεις. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε περισσότερους από έναν δίσκους για να αποφύγετε το ανομοιόμορφο ψήσιμο.

  » **ΦΟΥΣΚΩΜΑ**

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

  » **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.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- **PYRO**

Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας. Υπάρχουν διαθέσιμοι δύο κύκλοι αυτοκαθαρισμού: Ένας πλήρης κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ) και ένας πιο σύντομος κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ ECO). Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ολόκληρο τον κύκλο για να έχετε την καλύτερη απόδοση καθαρισμού.

- **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».

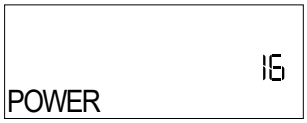


Πατήστε + ή — για να κυλήσετε τη λίστα με τις διαθέσιμες γλώσσες και επιλέξτε αυτήν που θέλετε. Πιέστε ✓ για επιβεβαίωση της επιλογής.

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 "ΡΟΛΟΪ" 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 ✓ για επιβεβαίωση.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL / ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ



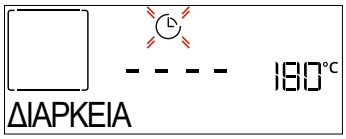
Όταν η τιμή αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, πατήστε + ή — για να την αλλάξετε, στη συνέχεια πατήστε ✓ για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε με τις ρυθμίσεις που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό).).

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 °C .

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο στην οθόνη, πατήστε + ή — για να ρυθμίσετε τον χρόνο που επιθυμείτε και, στη συνέχεια, πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος αν θέλετε να διαχειριστείτε το ψήσιμο μη αυτόματα (χωρίς χρόνο ψησίματος): Πατήστε ✓ 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 ✓ 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 ✓ 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.

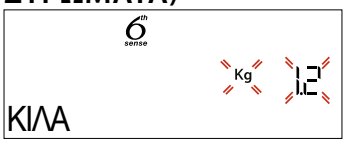
Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος. Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το + ή το — για να ρυθμίσετε τον προγραμματισμένο χρόνο τέλους ή να πιέσετε το ◁◁ 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.

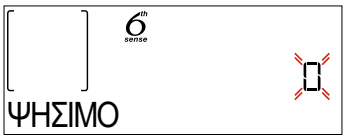
ΒΑΡΟΣ / ΥΨΟΣ (ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΣ-ΔΙΣΚΟΣ-ΣΤΡΩΜΑΤΑ)



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 ✓ 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 ✓ 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).

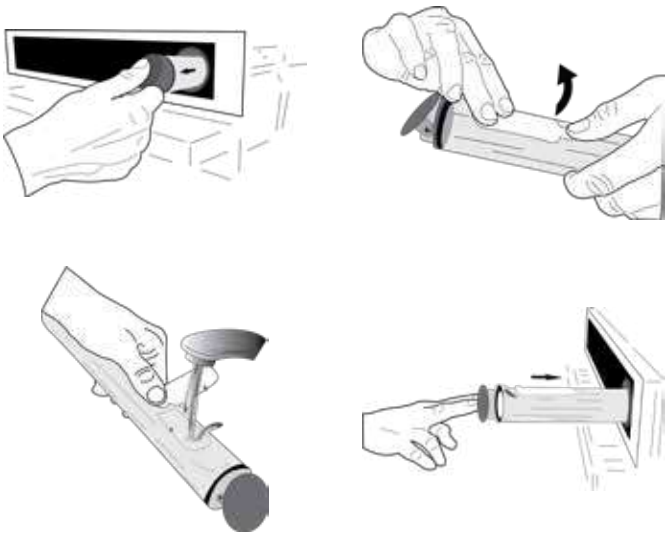
4. ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟ

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.

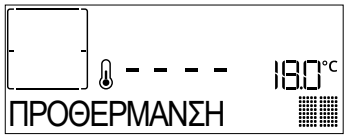
Κατά τη φάση καθυστέρησης, πατώντας ▷ ο φούρνος θα ζητήσει αν θέλετε να παρακάμψετε αυτήν τη φάση, ξεκινώντας άμεσα τη λειτουργία.

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.

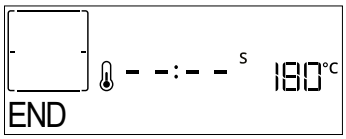


Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ελέγξτε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και πατήστε ✓ ή ▷ για να συνεχιστεί το ψήσιμο.

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

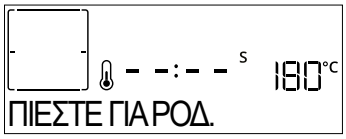
Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.



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

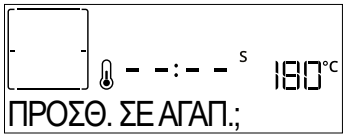
Ορισμένες λειτουργίες του φούρνου σάς επιτρέπουν να ροδοκοκκινίσετε την επιφάνεια του φαγητού ενεργοποιώντας το γκριλ μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.



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

. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- **ΠΥΡΟΛΥΣΗ**

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.

Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πυρολ. καθαρισμού (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστιών, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού. Για να έχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα καθαρισμού, απομακρύνετε τη χειρότερη βρομιά με ένα νωπό σπόγγο και ένα τυπικό καθαριστικό φούρνου πριν χρησιμοποιήσετε την λειτουργία πυρόλυσης. Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσοσμία κατά το μαγείρεμα.

Πατήστε ✧ για να εμφανιστεί το “Pyro” στην οθόνη.



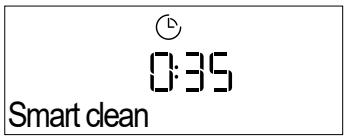
Πιέστε το + ή το — για να επιλέξετε τον επιθυμητό κύκλο και μετά πιέστε το ✓ για επιβεβαίωση. Μόλις επιλέξετε τον κύκλο, εάν το επιθυμείτε, πατήστε + ή — για να ρυθμίσετε το τέλος χρόνου (έναρξη καθυστέρησης), μετά πατήστε ✓ για επιβεβαίωση.

Καθαρίστε την πόρτα και αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ μόλις σας ζητηθεί, μετά κλείστε την πόρτα και πατήστε ▷ όταν ολοκληρωθεί: Ο φούρνος θα ξεκινήσει τον κύκλο αυτοκαθαρισμού και η πόρτα κλειδώνει αυτόματα: Στην οθόνη εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα μαζί με την αντίστροφη μέτρηση που δείχνει την κατάσταση του τρέχοντος κύκλου.

Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο.

- **SMART CLEAN**

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



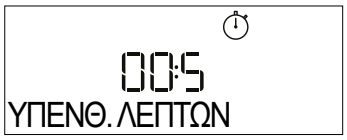
Πατήστε για ενεργοποίηση της λειτουργίας: η οθόνη θα σας προτρέψει να κάνετε όλες τις ενέργειες που απαιτούνται για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα καθαρισμού: Ακολουθήστε τις οδηγίες και στη συνέχεια πατήστε ✓ όταν ολοκληρωθεί. Όταν ολοκληρωθούν όλα τα βήματα, όταν απαιτείται πατήστε για ενεργοποίηση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

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

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

ΚΡΕΑΣ

Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πιρέξ που είναι κατάλληλος για το κομμάτι κρέατος που θα μαγειρέψετε. Για ψητά, είναι καλό να προσθέσετε ζωμό στον πάτο του σκεύους και να περιχύνετε το κρέας στη διάρκεια του ψησίματος για καλύτερη γεύση. Λάβετε υπόψη ότι κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας θα παραχθεί ατμός. Όταν το ψητό είναι έτοιμο, αφήστε 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 δεξιοτεχνία με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε ένα ράφι.

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

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

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

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

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

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

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

6th sense ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΆΡ	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
	Μπαστουνάκια ψαριού		500 γρ.	Ναι	220	15 - 20	4 2
	Κρεμμυδοροδέλες		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	4 2
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα		400 γρ.	Ναι	200	15 - 20	4 2
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 40	4 2
	Ανάμικτα λαχανικά		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 30	4 2
ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ	Στήθος κοτόπουλο		1 - 4 cm	Ναι	200	20 - 40	4 2
	Φτερούγες κοτόπουλου		200 - 1500 γρ.	Ναι	220	30 - 50	4 2
	Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 cm	Ναι	220	20 - 50	4 2
	Φιλέτο ψαριού		1 - 4 cm	Ναι	220	15 - 25	4 2

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

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ STEAM

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Shortbread (Κουλουράκια) / Μπισκότα	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	150 - 160	35 - 55	3
Μικρό κέικ / Μάφιν	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	160 - 170	30 - 40	3
Κέικ που φουσκώνουν	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes (Παντεσπάνια)	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	160 - 170	30 - 40	2
Φοκάτσια	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	210 - 230	20 - 40	2
Ψωμί για σάντουϊτς	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	180 - 190	30 - 50	3
Μικρό ψωμί	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	220 - 240	25 - 45	3
Μπαγκέτες	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	220 - 250	20 - 40	3
Μεγάλο ψωμί 0,8 - 1 kg	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΝΑΙ	210 - 230	30 - 50	3
Ψητές πατάτες	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	210 - 230	50 - 70	3
Ψητά καρότα	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	170 - 190	50 - 70	3
Ψητό μπρόκολο	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	170 - 190	40 - 60	3
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	190 - 210	25 - 40	3
Αρνί / Μοσχάρι / Χοιρινό 1 kg	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	200 - 210	60 - 90	2
Μοσχάρι / βοδινό / χοιρινό (κομμάτια)	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	180 - 190	50 - 70	2
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1 kg	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	210 - 230	40 - 50	2
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 2 kg	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	210	50 - 70	2
Αρνί ψητό	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	190 - 210	55 - 75	2
Χοιρινό στιφάδο	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	160 - 180	85 - 100	3
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια 1 - 1,5 kg	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	220 - 240	50 - 70	2
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια (κομμάτια)	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	210 - 230	50 - 60	2
Φιλέτο ψαριού	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΝΑΙ	210 - 230	15 - 25	3

ΑΞΕΣΟΥΆΡ		
	Ταψί φούρνου/ταψί για κέικ/ταψί φούρνου σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/ αφράτα κέικ		Ναι	170	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	4 1
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	160 – 200	30 - 85	3
		Ναι	160 – 200	30 - 90	4 1
Μπισκότα		Ναι	150	20 - 40	3
		Ναι	140	30 - 50	4
		Ναι	140	30 - 50	4 1
		Ναι	135	40 - 60	5 3 1
Μικρά κέικ / Μάφιν		Ναι	170	20 - 40	3
		Ναι	150	30 - 50	4
		Ναι	150	30 - 50	4 1
		Ναι	150	40 - 60	5 3 1
Σουδάκια		Ναι	180 - 200	30 - 40	3
		Ναι	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ναι	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	3
		Ναι	90	130 - 150	4 1
		Ναι	90	140 - 160 *	5 3 1
Πίτσα / Ψωμί / Focaccia (Φοκάτσια)		Ναι	190 - 250	15 - 50	2
		Ναι	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	310	7 - 12	2
		Ναι	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	3
		Ναι	250	10 - 20	4 1
		Ναι	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κις)		Ναι	180 - 190	45 - 55	3
		Ναι	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

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

Whirlpool

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	3
		Ναι	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ναι	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Λαζάνια/Φλαν/Ζυμαρικά στο φούρνο/Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	3
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1Kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	3
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	3
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		Ναι	190 - 200	80 - 130	2
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	3
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	2
Φρυγανισμένο ψωμί		-	3 (υψηλή)	3 - 6	5
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		-	2 (μεσαία)	20 - 30 **	4 3
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ		-	2- 3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30 **	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		-	2 (μεσαία)	55 - 70 ***	2 1
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		-	2 (μεσαία)	60 - 90 ***	3
Ψητές πατάτες		—	2 (μεσαία)	35 - 55 ***	3
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10 - 25	3
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5) / Λαζάνια (επίπεδο 3) / Κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	5 3 1
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 *	4 1
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 100 *	4 1
Ψάρι και Vegetebles (λαχανικά)		Ναι	180	30 - 50 *	4 1
Γεμιστά κομμάτια ψητά	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)	ECO	—	200	50 - 100 *	3

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

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ							
	Συμβατικό ψήσιμο	Εξαναγκ. αέρας	Συμβατικό	Γκριλ	Γρήγορο γκριλ	ECO 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 πάνω μέρος του μπροστινού καπακιού του συρταριού, που υποδεικνύεται με μια εσοχή, για να βγάλετε τη λαβή
2. Πιάστε τη λαβή και τραβήξτε 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 στεγνό αφαιρούμενο συρτάρι νερού στο περίβλημά του, φροντίζοντας να το πιέσετε μέχρι κάτω
9. Πιέστε 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

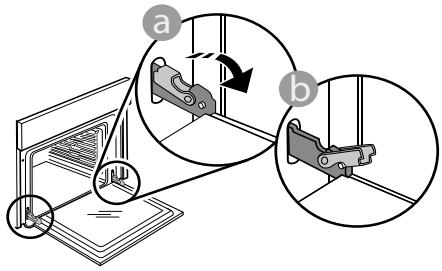
Η αφαίρεση αλάτων δεν είναι απαραίτητη.

Χρησιμοποιείτε μόνο πόσιμο νερό στο συρτάρι ατμού.

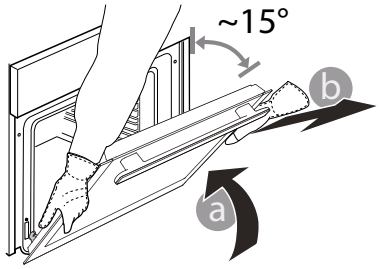
Η εισαγωγή οποιασδήποτε άλλης ουσίας, συμπεριλαμβανομένων των φυσικών προϊόντων όπως το ξύδι ή το κιτρικό οξύ, μπορεί να βλάψει το σύστημα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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

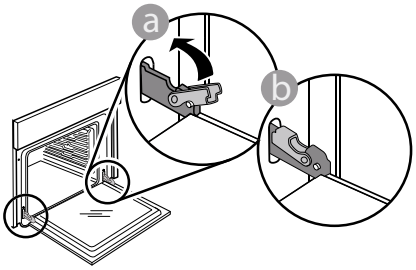


2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.
Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

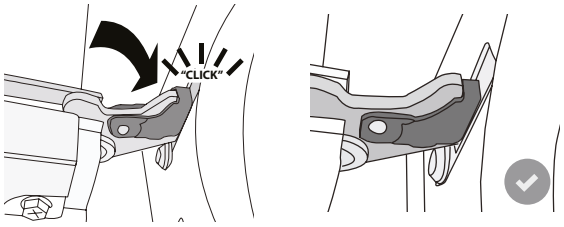


3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.
Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



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



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

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

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

3. Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

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

Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι. (Κανονισμός ΕΕ 244/2009) Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

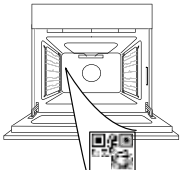
Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

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.

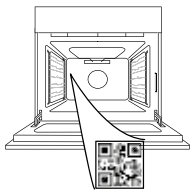


®/TM/© 2026 Whirlpool. Παράγεται με άδεια.

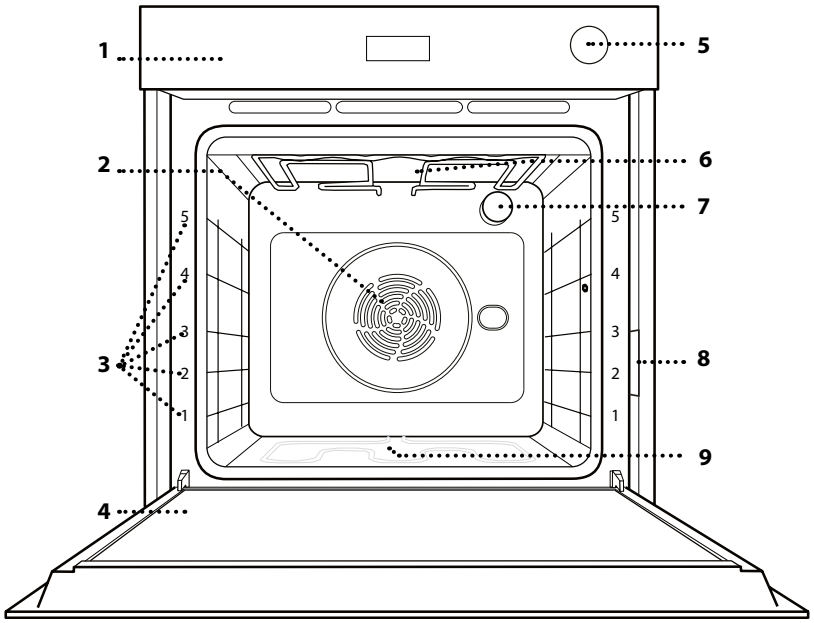
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.register10.eu**

Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

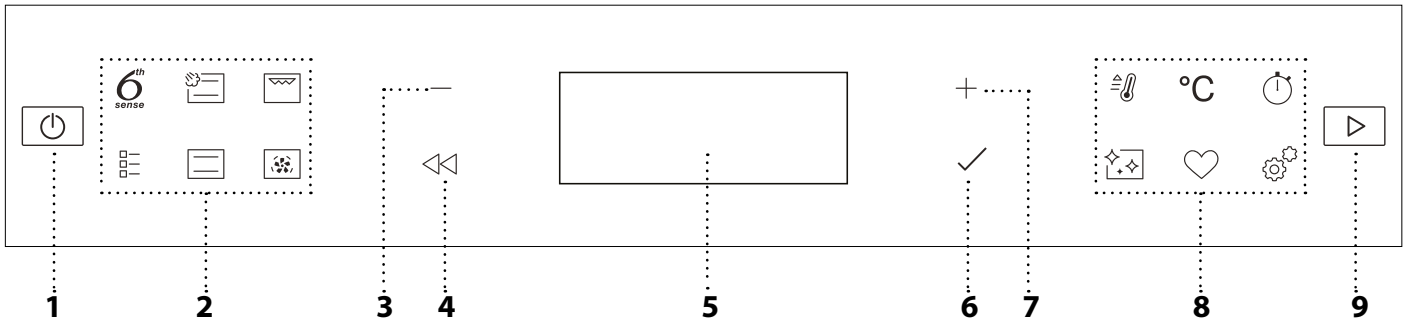


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador y resistencia circular (no visible)
3. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
4. Puerta
5. Cajón de agua
6. Resistencia superior / grill
7. Luz
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL



1. ACTIVADO/ APAGADO
Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. ACCESO DIRECTO A LAS FUNCIONES
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS
Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

4. ATRÁS
Sirve para volver a la pantalla anterior. Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

5. PANTALLA

6. CONFIRMAR
Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

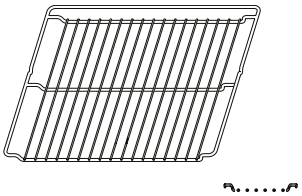
7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS
Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO
Para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

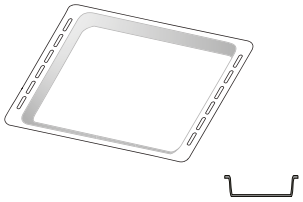
ACCESORIOS

REJILLA



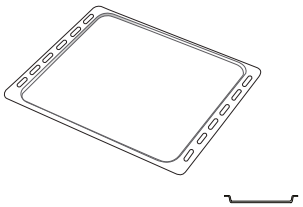
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



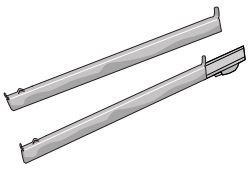
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



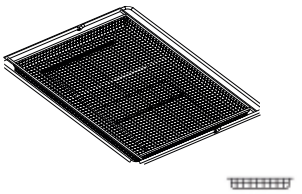
Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

BANDEJA FREIDORA DE AIRE *



Para utilizar cuando se cocinan alimentos con la función Freidora de aire, con una bandeja de horno colocada a un nivel inferior para recoger posibles migas y goteos. Se puede lavar en el lavavajillas.

El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.
Otros accesorios pueden adquirirse por separado; para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa.
* Disponible solo en determinados modelos

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

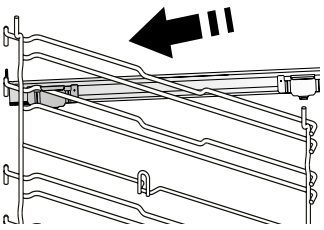
Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

• Para retirar las guías para estantes, levántelas y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.

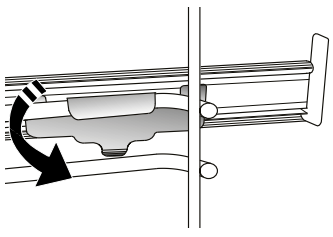
• Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en el alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES



Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.

Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición.



Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.

Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

FUNCIONES

6TH SENSE

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (lasaña, carne, pescado, verduras, tartas y pasteles dulces, tartas saladas, pan o pizza). Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

VAPOR

Esta función permite cocinar platos agradablemente crujientes y dorados por fuera, pero al mismo tiempo tiernos y jugosos por dentro. Para obtener los mejores resultados de cocción, recomendamos seleccionar el nivel de vapor 1 para pan y postres, o el nivel de vapor 2 para verduras, pescado y carne.
Para obtener más información sobre los ciclos de cocción manual al vapor, consulte la tabla de cocción «Al vapor».

PARRILLA

Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

FUNCIONES TRADICIONALES

- **CONVECT BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN)**
  Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.
- **TURBO GRILL**
  Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **HORNEAR CONGELADO**
  Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.
- **FUNCIONES ESPECIALES**
  - » **PIZZA**
    Esta función le permite cocinar una estupenda pizza casera en menos de 10 minutos, como en un restaurante.
    El ciclo de cocción específico funciona a una temperatura superior a 300 grados Celsius, proporcionando una pizza suave por dentro, crujiente por los bordes y con un dorado perfectamente uniforme.
  - » **FREÍR CON AIRE**
    Esta función le permite cocinar patatas fritas, nuggets de pollo y mucho más utilizando menos aceite, lo que resulta agradablemente crujiente.
    Los elementos calefactores realizan un ciclo para calentar adecuadamente la cavidad, mientras el ventilador hace circular el aire caliente.
    Los mejores resultados de cocción sólo se consiguen utilizando una bandeja Freír con aire (suministrada con algunos modelos). Coloque los alimentos en la bandeja Freír con aire de la Freidora de aire para obtener los mejores resultados. Evite utilizar más de una bandeja para evitar una cocción desigual.
  - » **FERMENTAR MASA**
    Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.
  - » **MANTENER CALIENTE**
    Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.
  - » **DESCONGELANDO**
    Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.
  - » **CICLO ECO ***
    Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Cuando se utiliza el Ciclo Eco, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

AIRE FORZADO

Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.

TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.

LIMPIEZA

- **PIRO**

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: Un ciclo completo (Limp. Piro) y un ciclo reducido (Limp. Piro Eco). Recomendamos utilizar el ciclo completo para experimentar el mejor rendimiento de limpieza.

- **SMART CLEAN**

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar fácilmente la suciedad y los restos de comida. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.



FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.



AJUSTES

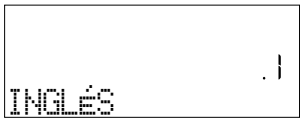
Para establecer los ajustes del horno. Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la lámpara se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón. Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off». Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N.º 65/2014

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «Español».



Pulse + o — para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el que desee. Pulse ✓ para confirmar la selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar ⚙

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13).



Acceda a «POTENCIA» desde «AJUSTES» y seleccione «BAJA».

3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Pulse + o — para ajustar la hora correcta y pulse ✓ : En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos. Pulse + o — para ajustar los minutos y pulse ✓ para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar ⚙

4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: Es completamente normal.
Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»).

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

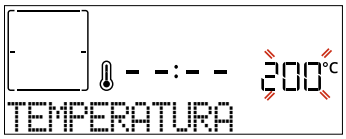
Pulse ⏻ para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú: Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), pulse + o — para seleccionar el elemento deseado y después pulse ✓ para confirmar.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando ◁◁ puede volver a cambiar el ajuste anterior

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL / NIVEL DE VAPOR



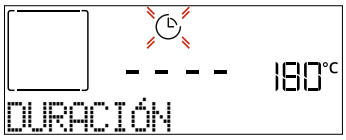
Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse + o — para cambiarlo, después pulse ✓ para confirmar y continuar con los ajustes siguientes (si es posible).

De la misma manera, es posible ajustar el nivel del grill; 1 (Bajo), 2 (Medio) o 3 (Alto).

En la función Vapor, puede seleccionar la cantidad de vapor que se generará: Nivel de vapor 1 (bajo) o 2 (alto).

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura/nivel de grill utilizando + o — , después de pulsar el botón °C .

DURACIÓN



Cuando 🕒 parpadee el icono en la pantalla , pulse + o — para ajustar el tiempo de cocción necesario y, luego, pulse ✓ para confirmar. Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción (sin tiempo programado: Pulse ✓ o ▷ para confirmar y activar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

Nota: Pulse ⏱ para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse + o — para modificarlo y, a continuación, pulse ✓ para confirmar.

HORA DE FINALIZA (INICIO DIFERIDO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. La pantalla muestra tiempo final mientras el 🕒 icono parpadea.



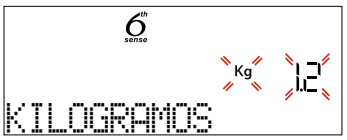
Pulse + o — para ajustar la hora a la que desea que finalice la cocción y, luego, pulse ✓ para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede pulsar + o — para modificar la hora de finalización programada o pulsar ◁◁ para modificar otros ajustes. Si pulsa ⏱ para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

3. 6TH SENSE

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor la temperatura y duración para cocinar, asar u hornear todos los platos disponibles.

Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.

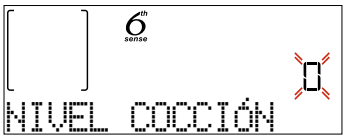


PESO / ALTURA (ROUND-TRAY-LAYERS)

Para ajustar correctamente la función, siga las indicaciones de la pantalla, cuando se le solicite, y pulse + o — para ajustar el valor deseado y, a continuación, pulse ✓ para confirmar.

PUNTO DE COCCIÓN / GRATINAR

En algunas funciones 6th Sense se puede ajustar el nivel de cocción.



Cuando se indique, pulse + o — para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse ✓ o ▷ para confirmar y activar la función.

Del mismo modo, cuando sea posible, en algunas funciones 6th Sense puede ajustarse el nivel de gratinado entre bajo (-1) y alto (+1).

4. COCCIÓN CON VAPOR

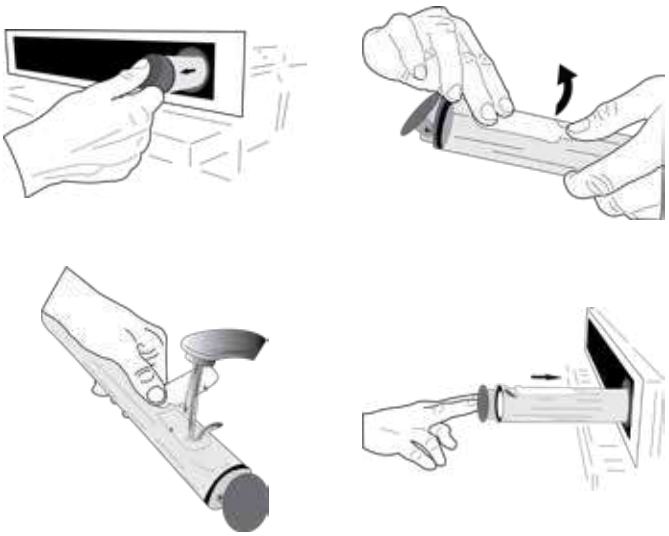
Seleccionando "Vapor" dentro de las Funciones Manuales es posible cocinar cualquier tipo de alimento gracias al uso del vapor. El vapor se extiende por la comida de forma más rápida y uniforme que el aire caliente típico de las funciones convencionales: esto reduce los tiempos de cocción, mantiene los valiosos nutrientes de los alimentos y asegura unos resultados excelentes y verdaderamente deliciosos en todas sus recetas. Durante todo el ciclo de cocción con vapor, la puerta debe mantenerse cerrada.

Antes de cocinar, llene el cajón con agua. La cantidad de agua depende del Nivel de Vapor seleccionado en el

panel de control:

- Nivel de vapor 1 (bajo, ideal para pan y postres): sólo se necesita una pequeña cantidad de agua, independientemente del tiempo de cocción. Llene el cajón hasta la marca "1".
- Nivel de vapor 2 (alto, ideal para verduras, pescado y carne): llene el cajón hasta la marca "1" o "2" para generar vapor durante 100 o 200 minutos, respectivamente.

Cierre el cajón presionándolo ligeramente hacia el panel hasta que esté completamente cerrado. Una vez introducido el cajón, pulse «INICIO» para continuar con el ciclo de cocción. El cajón debe permanecer siempre cerrado, excepto para llenarlo de agua.



Después del primer llenado, en caso de ciclos de cocción más largos, una vez que se haya agotado el agua, podría ser necesario añadirla de nuevo para completar el ciclo.

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse ▷ para activar la función.

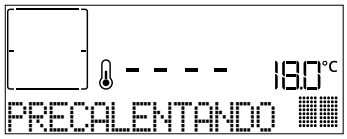
Durante la fase de inicio diferido, si pulsa ▷ el horno le preguntará si desea omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.

Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función. En cualquier momento puede detener una función activa pulsando ⏻.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede seleccionar otra función o esperar a que se enfríe por completo.

6. PRECALENTAMIENTO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentado.



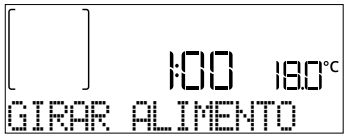
Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá «AÑADIR ALIMENTO». En ese momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando ✓ o ▷.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. Siempre puede cambiar la temperatura que desea que alcance el horno utilizando + o —.

7. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

Algunas funciones 6th Sense requerirán que dé la vuelta a la comida durante la cocción.



Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Abra la puerta, realice la acción indicada en la pantalla, cierre la puerta y, luego, pulse ▷ para seguir con la cocción.

Del mismo modo, cuando haya pasado el 10 % del tiempo de la cocción el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

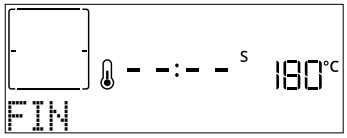


Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida, cierre la puerta y pulse ✓ o ▷ para seguir cocinando.

Nota: Pulse ▷ para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

8. FINAL DE COCCIÓN

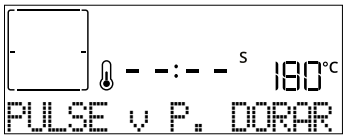
Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Pulse ▷ para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse + para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

GRATINAR

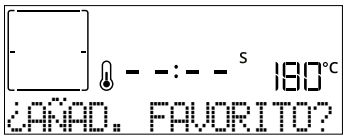
Algunas funciones del honro le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse ✓ para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos. Puede detener la función en cualquier momento pulsando ⏻ para apagar el horno.

. FAVORITOS

Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.



Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado ✓ ; si desea ignorar la solicitud, pulse ◁◁.

Una vez pulsado ✓ , pulse + o — para seleccionar la posición del número y, a continuación, pulse ✓ para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si él número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la función anterior.

Para activar las últimas funciones guardadas, pulse ♡ : La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.



Pulse + o — para seleccionar la función, confirme pulsando ✓ , y luego pulse ▷ para activarla.

. LIMPIEZA

- **LIMP.PIROLÍTICA**

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza. Para obtener resultados de limpieza óptimos, elimine la suciedad más incrustada con una esponja húmeda y un limpiador de hornos estándar antes de utilizar la función Pyro. Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Presione ✧ para mostrar "Pyro" en la pantalla.



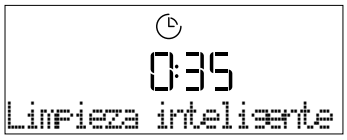
Pulse + o — para seleccionar el ciclo que desee, luego presione ✓ para confirmar. Una vez que se haya seleccionado un ciclo, si lo desea, pulse + o — para configurar la hora de finalización (inicio retrasado), luego presione ✓ para confirmar.

Limpie la puerta y retire todos los accesorios según se le indique, luego cierre la puerta y presione ▷ cuando haya terminado: el horno iniciará el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloquea automáticamente: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso.

Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.

- **SMART CLEAN**

Pulse ✧ hasta que se muestre «Smart Clean» en la pantalla.



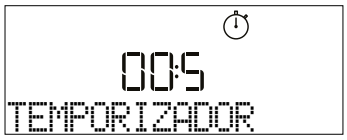
Pulse ▷ para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza: Siga las indicaciones y después pulse ✓ cuando haya acabado. Una vez realizados todos los pasos, cuando sea necesario pulse ▷ para activar el ciclo de limpieza.

Nota: Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

. TEMPORIZADOR

Para activar esta función, pulse el icono ⏱ . Pulse + o — para seleccionar el tiempo que necesita y pulse ✓ para activar el temporizador.



Una vez que el temporizador haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción.

El minutero puede activarse también cuando una función está en marcha.

Una vez iniciada la función, el timer (temporizador) seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

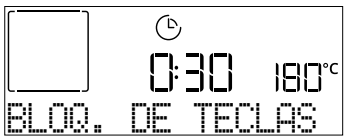
Durante esta fase, no es posible ver el temporizador (solo se mostrará el icono ⏱), que continuará con su cuenta atrás en segundo plano. Para editar el minutero puede pulsar el icono ⏱ y ajustar la hora con el icono + o — .

Para cancelar el recordatorio de minutos, pulse el icono

⏱ y, a continuación, seleccione — hasta que la hora mostrada sea "--:--". Pulse ✓ para confirmar.

. BLOQUEO DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado ◁◁ durante al menos cinco segundos. Vuelva a hacer esto para desbloquear las teclas.



Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por razones de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento pulsando ⏻

. NOTES

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.

. NOTAS SOBRE EFICIENCIA ENERGÉTICA

- Aproveche el calor residual: Apague el horno 5/10 minutos antes de que termine la cocción para aprovechar el calor residual.
- Mantén la puerta cerrada: si es posible, evite abrir la puerta del horno durante la cocción, ya que deja escapar el calor.
- Cocine porciones más grandes: utilice el horno principalmente para platos más grandes (por ejemplo, carne de más de 1 kg) o raciones más abundantes, para aprovechar al máximo la energía utilizada.
- Limpie regularmente la junta de la puerta: un cierre limpio evita la pérdida de calor y garantiza una cocción eficaz.
- Precalentar sólo cuando sea necesario: Precalienta el horno solo si la receta o la tabla de cocción lo recomiendan.
- Elija bandejas de horno oscuras: Las bandejas oscuras absorben mejor el calor, mejorando la eficacia de la cocción.
- Planifique su cocina: prepare varios platos seguidos para aprovechar el calor residual y evitar un precalentamiento adicional.
- Seleccione el programa de ahorro de energía: Utilice el programa ECO específico para reducir el consumo de energía. Consulte la tabla de cocción para conocer las entradas adicionales.
- Retire los accesorios no utilizados: retire las bandejas o rejillas que no necesite para mejorar la eficacia de la circulación del calor y reducir la capacidad térmica del producto.

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos.
Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).
Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, auméntelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro.
También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «Aire forzado» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

CARNE

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente de Pyrex adecuada al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante otros 10-15 minutos o envuélvalo en papel de aluminio.

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

POSTRES

Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel.

Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en ellos de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.

Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.

Si utiliza bandejas para hornear antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera uniforme por los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de fruta) utilice la función «Horno convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.

FERMENTACIÓN

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reduce en un tercio con respecto al tiempo de fermentación a temperatura ambiente (20-25º C).
El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es de alrededor de una hora.

6th sense TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
LASAÑA	Lasaña		0,5-3 kg	-	0	-	2
CARNE	Carne de res	Asado	0,6-2 Kg	0	0	-	3
		Hamburguesa	1,5-3 cm	0	-	3/5	5 4
	Cerdo	Asado	0,6-2,5 kg	-	0	-	3
	Aves	Pollo asado	0,6-3 kg	-	0	-	2
		Filete y pechuga	1-5 cm	-	-	2/3	5 4
PESCADO	Filetes		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Filetes congelados		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
VERDURAS	Verduras asadas	Papas asadas	0,5-1,5 kg	-	0	-	3
		Verduras asadas	0,5-1,5 kg	-	0	-	3
	Verduras gratinadas		una bandeja	-	-	-	3
PASTAS SALADAS	Tartas saladas		0,8-1,2 kg	-	0	-	2
	Pan	Panecillos	60 - 150 g [cada uno]	-	-	-	3
		Pan grande	0,7-2 kg	-	-	-	2
	Pizza	Pizza fina/redonda	Redonda	-	-	-	2
		Pizza gruesa	Bandeja	-	-	-	2
		Pizza [congelada]	1 capa	-	-	-	2
			2 capas	-	-	-	4 1
			3 capas	-	-	-	5 3 1
			4 capas	-	-	-	5 4 2 1
PASTAS DULCES	Bizcocho		0,5-1,2 kg	-	-	-	2
	Galletas		0,2-0,6 kg	-	-	-	3
	Tarta		0.4 - 1.6kg*	-	-	-	3

* cantidad recomendada

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua

TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

	RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
ALIMENTOS CONGELADOS	Patatas Fritas Congeladas		650 - 850 g	Sí	200	25-30	4 2
	Nugget de pollo congelado		500 g	Sí	200	15 - 20	4 2
	Palitos de pescado		500 g	Sí	220	15 - 20	4 2
	Aros de cebolla		500 g	Sí	200	15 - 20	4 2
VERDURAS	Calabacín fresco empanado		400 g	Sí	200	15 - 20	4 2
	Patatas fritas caseras		300-800 g	Sí	200	20 - 40	4 2
	Verduras variadas		300-800 g	Sí	200	20 - 30	4 2
CARNE Y PESCADO	Pechugas de pollo		1-4 cm	Sí	200	20 - 40	4 2
	Alitas de pollo		200-1500 g	Sí	220	30 - 50	4 2
	Chuleta empanada		1-4 cm	Sí	220	20 - 50	4 2
	Filete de pescado		1-4 cm	Sí	220	15 - 25	4 2

Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda una fina capa de aceite sobre la superficie del alimento.
Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

FUNCIONES	Freidora de aire		
ACCESORIOS	Bandeja Freidora de aire	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla

TABLA DE COCCIÓN AL VAPOR

RECETA	NIVEL DE VAPOR	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Shortbread (Gelletas de pastaflora) / Galletas	NIVEL 1	SÍ	150 - 160	35 - 55	3
Small cake (Pastelitos) / Muffin (Magdalenas)	NIVEL 1	SÍ	160 - 170	30-40	3
Tartas esponjosas	NIVEL 1	SÍ	170 - 180	40 - 60	2
Bizcochos	NIVEL 1	SÍ	160 - 170	30-40	2
Focaccia	NIVEL 1	SÍ	210 - 230	20 - 40	2
Pan de sándwich	NIVEL 1	SÍ	180 - 190	30 - 50	3
Panecillo	NIVEL 1	SÍ	220 - 240	25 - 45	3
Baguette	NIVEL 1	SÍ	220-250	20 - 40	3
Pan grande 0,8 - 1 kg	NIVEL 1	SÍ	210 - 230	30 - 50	3
Patatas asadas	NIVEL 2	SÍ	210 - 230	50 - 70	3
Zanahorias asadas	NIVEL 2	SÍ	170 - 190	50 - 70	3
Brócoli asado	NIVEL 2	SÍ	170 - 190	40 - 60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	NIVEL 2	SÍ	190 - 210	25 - 40	3
Ternera / carne de res / cerdo de 1 kg	NIVEL 2	SÍ	200 - 210	60 - 90	2
Ternera / carne de res / cerdo (piezas)	NIVEL 2	SÍ	180 - 190	50 - 70	2
Asado de carne de res poco hecho (1 kg)	NIVEL 2	SÍ	210 - 230	40 - 50	2
Asado de carne de res poco hecho (2 kg)	NIVEL 2	SÍ	210	50 - 70	2
Asado de cordero	NIVEL 2	SÍ	190 - 210	55 - 75	2
Stew pork knuckles (Codillos de cerdo estofados)	NIVEL 2	SÍ	160 - 180	85 - 100	3
Pollo / guinea fowl (pintada) / duck (pato) de 1-1,5 kg	NIVEL 2	SÍ	220 - 240	50 - 70	2
Pollo / guinea fowl (pintada) / duck (pato) (piezas)	NIVEL 2	SÍ	210 - 230	50 - 60	2
Filete de pescado	NIVEL 2	SÍ	210 - 230	15 - 25	3

ACCESORIOS		
	Bandeja de horno/bandeja para tartas/fuente para hornear sobre rejilla metálica	Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Bizcochos esponjosos		Sí	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	4 1
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160 - 200	30 - 85	3
		Sí	160 - 200	30 - 90	4 1
Galletas		Sí	150	20 - 40	3
		Sí	140	30 - 50	4
		Sí	140	30 - 50	4 1
		Sí	135	40 - 60	5 3 1
Pastelitos / Magdalenas		Sí	170	20 - 40	3
		Sí	150	30 - 50	4
		Sí	150	30 - 50	4 1
		Sí	150	40 - 60	5 3 1
Lionesas		Sí	180 - 200	30 - 40	3
		Sí	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sí	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Merengues		Sí	90	110 - 150	3
		Sí	90	130 - 150	4 1
		Sí	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	2
		Sí	190-230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	310	7 - 12	2
		Sí	220 - 240	25-50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sí	250	10 - 15	3
		Sí	250	10 - 20	4 1
		Sí	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 55	3
		Sí	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sí	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNCIONES							
	6Convencional	Aire Forzado	Horno de Convección	Parrilla	Turbo Grill	Ciclo ECO	Pizza

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua

Whirlpool

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sí	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	3
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	3
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	3
Pavo / Oca (3 kg)		Sí	190 - 200	80 - 130	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Tostada		—	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes pescado / Filete		-	2 (Media)	20 - 30 **	4 3
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	2 1
Pierna de cordero, jarretes		-	2 (Media)	60 - 90 ***	3
Papas Asadas		-	2 (Media)	35 - 55 ***	3
Verduras gratinadas		—	3 (Alta)	10 - 25	3
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 *	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 *	4 1
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50 *	4 1
Piezas de carne rellenas asadas	ECO	—	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (Trozos de carne) (rabbit (conejo), pollo, cordero)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

** Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

*** Dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

FUNCIONES							
	6Convencional	Aire Forzado	Horno de Convección	Parrilla	Turbo Grill	Ciclo ECO	Pizza

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos.
Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).
Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, auméntelos.
Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes protectores.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

Es posible utilizar un limpiador de hornos estándar para ablandar y eliminar los residuos, facilitando así la limpieza manual del interior y los accesorios.

SUPERFICIES EXTERIORES

• Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

• No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

• Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

• Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas. (Solo en algunos modelos).

• Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

• Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.
No limpie la sonda para alimentos ni la sonda para carne (si la hay) en el lavavajillas.
La bandeja Freír con aire (si la hay) se puede limpiar en el lavavajillas.

MANTENIMIENTO DEL CAJÓN DE AGUA

Precaución: El cajón de agua no es apto para lavavajillas: ¡riesgo de daños!

Se sugiere proceder de la siguiente manera al final de cada ciclo de cocción con vapor:

1. Presione la parte superior de la tapa frontal del cajón, indicada con un rebaje, para extraer el asa
2. Sujete el asa y extraiga el cajón de agua.
3. Retire la tapa del cajón de agua.
4. Vacíe el cajón de agua y límpielo.
5. Seque los distintos componentes con un paño suave.
6. Si es necesario, deje que el cajón se seque al aire sin cerrarlo con la tapa.
7. Vuelva a colocar la tapa del cajón de agua.
8. Vuelva a insertar el cajón de agua extraíble lavado y seco en su sitio asegurándose de introducirlo hasta el fondo
9. Presione la parte inferior de la tapa frontal del cajón para volver a colocar el asa.

Nota: Evite dejar el agua en el sistema más de 2 días.

Utilice sólo agua a temperatura ambiente cuando llene el cajón de agua: el agua caliente puede afectar al funcionamiento del sistema de vapor. Utilice sólo agua potable.

La función Vapor está diseñada para optimizar el consumo de agua. Por lo tanto, es normal que el cajón consuma poca agua durante el funcionamiento.

Cualquier polvo blanco que pueda formarse en el fondo de la cavidad se debe a los depósitos minerales naturales presentes en el agua.

NO DESCALCIFICAR

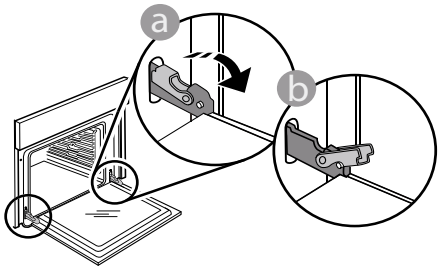
La descalcificación no es necesaria.

Utilice sólo agua potable en el cajón de vapor.

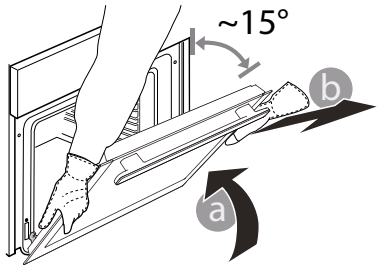
La introducción de cualquier otra sustancia, incluidos productos naturales como el vinagre o el ácido cítrico, puede dañar el sistema.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.

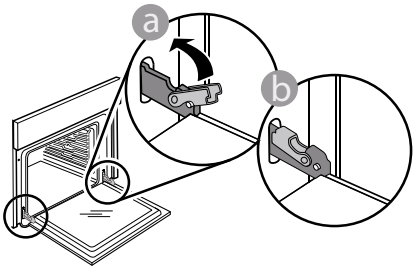


2. Cierre la puerta tanto como pueda.
Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa.
Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

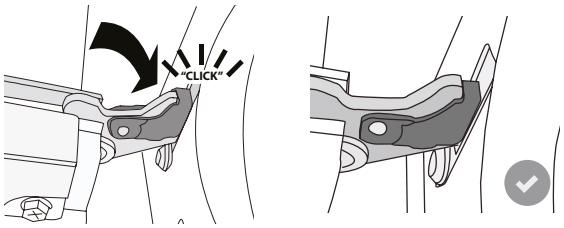


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo.
Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.

3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: bombillas halógenas de 40 W/230 ~ V tipo G9, T300°C.

La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda. (Reglamento CE 244/2009) Las bombillas están disponibles en nuestro Departamento de Posventa.

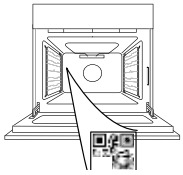
Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Centro de Atención Telefónica e indique el número que sigue a la letra «F».
Una función de cocción 6th Sense termina sin mostrar una cuenta atrás. La cocción termina antes de finalizar la cuenta atrás.	La cantidad de alimentos es distinta del valor recomendado. La puerta se abre durante la cocción.	Abra la puerta y compruebe el nivel de cocción de los alimentos. Si es necesario, complete la cocción seleccionando una función tradicional.
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La puerta no cierra correctamente.	Los cierres de seguridad están mal colocados.	Asegúrese de que los cierres de seguridad estén en la posición correcta siguiendo las instrucciones para desmontar y volver a colocar la puerta en la sección de «Limpieza y mantenimiento».
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».
Ciclo de cocción con sonda finalizado sin causa evidente o error F3E3 se imprime en pantalla	La sonda alimentaria no está bien conectada	Compruebe la conexión de la sonda alimentaria

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitar nuestro sitio web **docs.whirlpool.eu/docs**
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Posventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



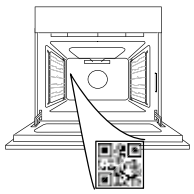
®/TM/© 2026 Whirlpool. Fabricado con licencia.

Whirlpool

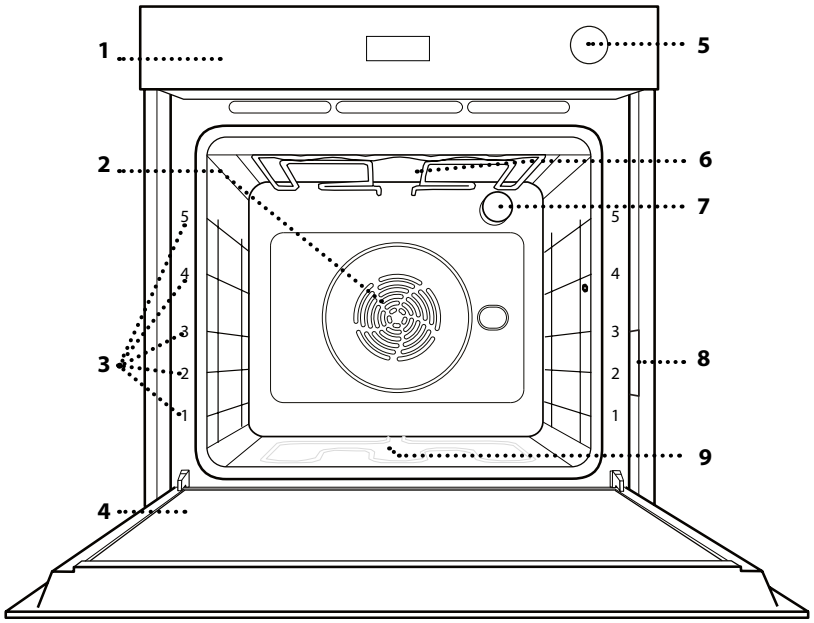
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode aadressil **www.register10.eu**

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

LISATEABE SAAMISEKS SKANEERIGE OMA SEADMEL OLEV QR-KOOD

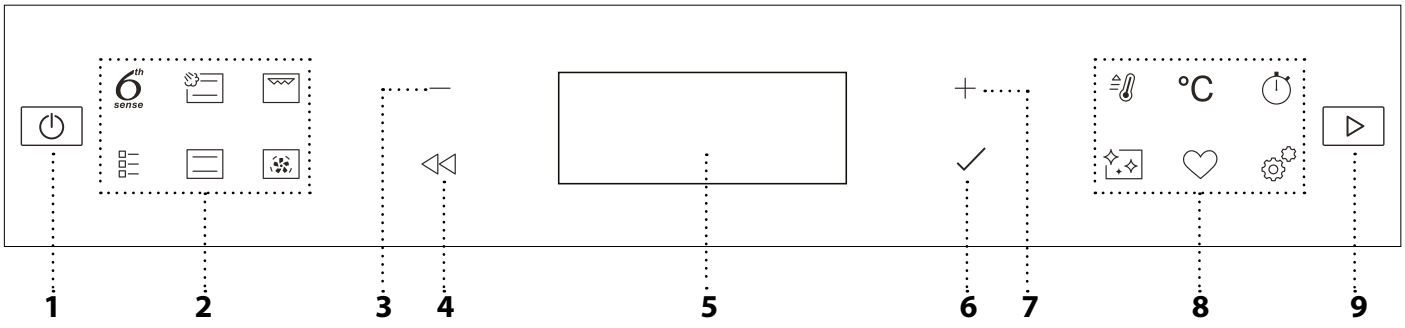


TOOTE KIRJELDUS



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 lehele minekuks. Küpsetamise ajal on seadistusi võimalik muuta.

5. EKRAAN

6. KINNITA
Valitud funktsiooni või seatud väärtuse kinnitamiseks.

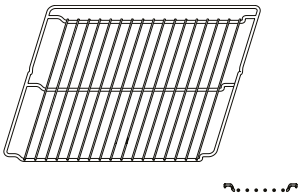
7. NAVIGEERIMISNUPP PLUSS
Menüü kerimiseks ning funktsiooni seadete ja väärtuste suurendamiseks.

8. VALIKUD / OTSEJUURDEPÄÄS FUNKTSIOONIDELE
Kiirtee funktsioonide, kestuse, seadete ja lemmikute juurde.

9. START
Funktsiooni käivitamiseks määratud seadete või põhiseadetega.

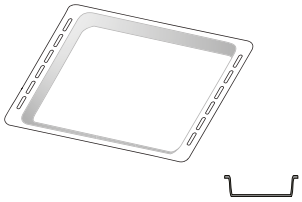
TARVIKUD

TRAATREST



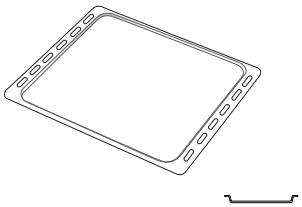
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÕRGUMISPANN



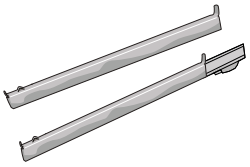
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



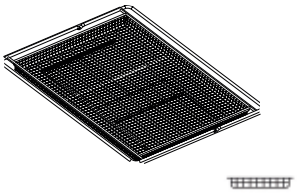
Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

AIR FRY 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 müügijärgse teenindusega.
*Saadaval ainult osal mudelitest

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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

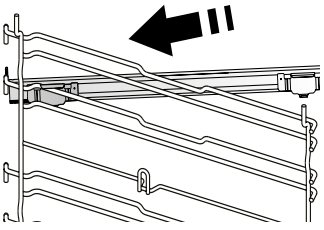
Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

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

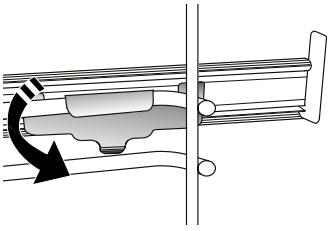
• Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE



Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

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



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

Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID

6TH SENSE

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

AUR

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

GRILL

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

TAVAFUNKTSIOONID

- **KONVEKTSIOON**
  Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.
- **TURBO GRILLIMINE**
  Suurte lihatükkide (jalad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.
- **KÜLMUTATUD**
  Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitudele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.
- **ERIFUNKTSIOONID**
  - » **PITSA**
    See funktsioon võimaldab valmistada kodus suurepärase restoraniväärilise pitsa vähem kui 10 minutiga.
    Spetsiaalne küpsetustsükkel töötab temperatuuritasemel üle 300 °C, andes tulemuseks seestpoolt pehme, servadest krõbeda ja ühtlaselt pruunistatud pitsa.
  - » **ÕHKFRITÜÜR**
    See funktsioon võimaldab valmistada friikartuleid, kananagitsaid ja muud, kasutades vähem õli, nii et tulemused on meeldivalt krõbedad. Kütteelementide tsükkel soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu 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.
  - » **ÜLESSULATAMINE**
    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 tsükkel, ei sütti valgustus küpsetamise ajal. Funktsiooni Eco tsükkel 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.

PUHASTAMINE

- **PÜROLÜÜS**

Toiduvalmistamisel tekkivate pritsmete vältimiseks, kasutades väga kõrge temperatuuriga tsüklit. Saadaval on kaks isepuhastustsüklit: täielik tsükkel (Pürolüüs) ja lühem tsükkel (Pürolüüs Eco). Soovitame kasutada täielikku tsüklit, et saavutada parim puhastustulemus.

- **SMART CLEAN**

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

FAVORITES (LEMMIK)

Kümne lemmikfunktsiooni loetelu kuvamiseks.

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 soovituste 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 ✓.

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).



Valige menüüst SEADED suvand VÕIMSUS ja valige Madal.

3. AJA SEADISTAMINE

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



Vajutage + või — õige tunni määramiseks ja vajutage ✓: Ekraanil vilguvad minutinäidu kaks numbrit. Vajutage õigete minutite valimiseks nuppu + või — ja vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

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 soovitavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundõhk või Konvektsioonküpsetus).

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Ahju sisselülitamiseks vajutage ⏻: ekraanile kuvatakse viimane põhifunktsioon või peamenüü.

Funktsioonide valimiseks vajutage ühe põhifunktsiooni ikooni või kerige läbi menüü: Soovitud menüükirje valimiseks (ekraanil kuvatakse esimene saadavalolev kirje) vajutage nuppu + või —, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

2. MUUTKE FUNKTSIOONI SEADEID

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

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE / AURUTASE



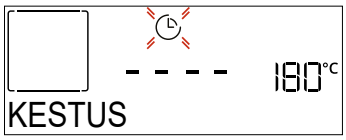
Kui väärtus ekraanil vilgub, vajutage selle muutmiseks nuppu + või — seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ ja jätkake järgnevate seadete seadistamist (kui on võimalik).

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 °C nupu vajutamist.

KESTUS

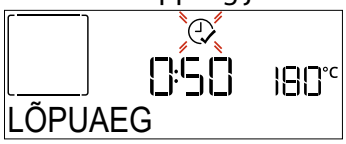


Kui ekraanil vilgub ikoon ◷ saate soovitud küpsetusaja määrata nuppudega + või — ning selle kinnitada nupuga ✓. Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida (aeg määramata), ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks nuppu ✓ või ▷.Selle režiimi valimisel ei saa viitstarti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

Pange tähele: Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga ⏱: vajutage muutmiseks nuppu + või — ja seejärel kinnitamiseks nuppu ✓.

LÕPUAEG (VIITSTART)

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja 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 ✓. Asetage toit ahju ja sulgege uks: funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõppeks teie seatud ajal.

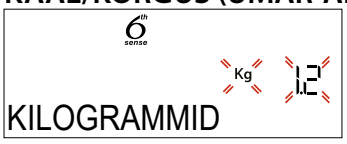
Pange tähele: Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelkuumutamine välja: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud. Ooteaja jooksul saate programmeeritud lõppaega muuta, vajutades nuppu + või —, ja muuta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



Järgige funktsiooni õigesti seadistamiseks ekraanil kuvatud juhtnööre, vajutage soovitud väärtuse valimiseks nuppu + või — ning seejärel kinnitamiseks nuppu ✓.

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 ✓ või ▷.

Kui see on funktsioonile lubatud, saab samal viisil osades režiimi 6th Sense funktsioonides reguleerida pruunistustaset vahemikus madal (–1) kuni kõrge (+1).

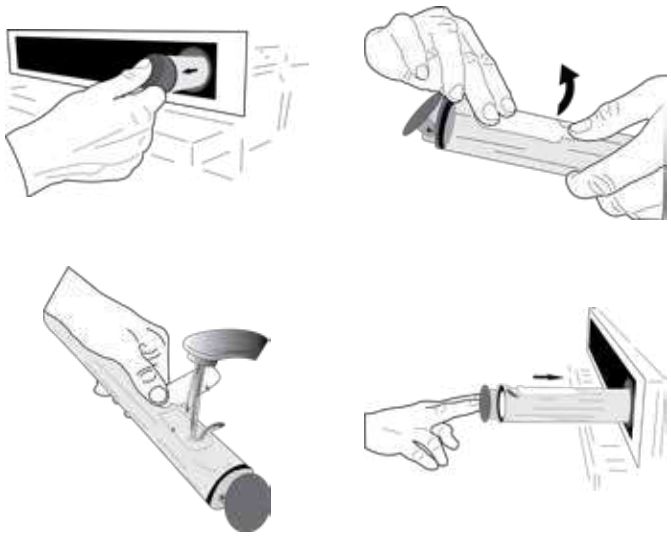
4. AURUGA KÜPSETAMINE

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.

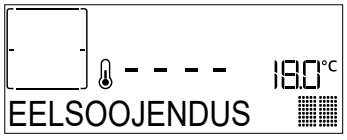
Kui vajutate viitstardi faasis [▷], siis küsib ahi, kas jätta see faas vahele, ja funktsioon käivitub kohe.

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.

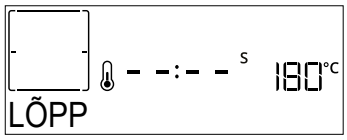


Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha. Kontrollige toitu, sulgege uks ja vajutage küpsetamise jätkamiseks nuppu ✓ või [▷].

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

8. KÜPSETAMISE LÕPP

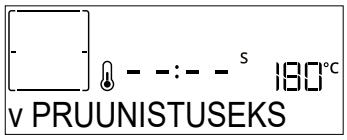
Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.



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

PRUUNISTAMINE

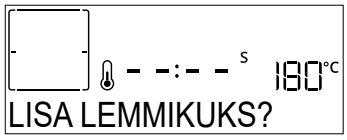
Mõned funktsioonid võimaldavad toidu pealispinda pruunistada ja käivitavad selleks pärast küpsetamise lõppemist grilli.



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

. LEMMIKUD

Kui küpsetamine on lõppenud, palutakse ekraanil teil salvestada funktsioon lemmikute loetellu numbri alla 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 ▷.

. PUHASTAMINE

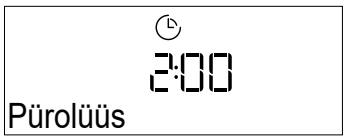
- **PYRO**

Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal.

Hoidke pürolüüsitsükli ajal lapsed ja loomad ahjust eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruumi on pärast tsükli lõppu õhutatud.

Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riiulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud. Parimate puhastustulemuste saavutamiseks eemaldage suurem mustus enne Pyro-funktsiooni kasutamist niiske käsna ja tavalise ahjupuhastusvahendiga. Kasutage pürolüüsifunktsiooni ainult siis, kui seade on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Vajutage nuppu ✧, et kuvada ekraanil „Pyro“ (Pürolüüs).



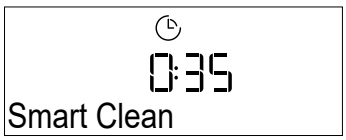
Soovitud tsükli valimiseks vajutage nuppu + või — , seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ . Kui tsükkel on valitud, vajutage soovi korral lõppaja (viitstart) valimiseks nuppu + või — , seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ .

Puhastage uks ja eemaldage kõik tarvikud viidatud viisil, seejärel sulgege uks ja vajutage nuppu ▷ , kui olete valmis: ahi alustab isepuhastustsüklit ja uks lukustub automaatselt: ekraanile kuvatakse hoiatus ja mahaloendus, mis näitab tsükli edenemist.

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

- **SMART CLEAN**

Vajutage nuppu ✧ , et kuvada ekraanil Smart Clean.



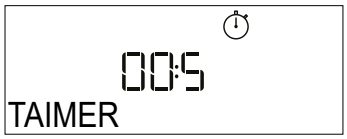
Vajutage funktsiooni aktiveerimiseks nuppu ▷: kuvatakse viip toimingutega, mis on vajalikud puhastamisel parima tulemuse saavutamiseks: Järgige juhtnööre ja kui olete lõpetanud, vajutage nuppu ✓ . Kui kõik etapid on läbitud, vajutage puhastustsükli käivitamiseks nuppu ▷.

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.

. MINUTILUGEJA

Vajutage selle funktsiooni aktiveerimiseks ikooni ⏱ . Soovitud kestuse valimiseks vajutage nuppu + või — ja seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks nuppu ✓ .



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

Pange tähele: Minutilugeja ei aktiveeri ühtegi küpsetamistsüklit.

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 nuppu ✓ .

. 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.

. ENERGIATÕHUSUSE 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 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 seda on soovitatud retseptis või küpsetustabelis.
- Valige tumedad küpsetusplaadid: tumedad plaadid neelavad soojust paremini, täiustades küpsetamise tõhusust.
- Planeerige oma toiduvalmistamist: valmistage mitu rooga järjest, et kasutada jääksoojust ja vältida täiendavat eelsoojendamist.
- Valige energiasäästuprogramm: kasutada spetsiaalset ECO-programmi väiksema energiatarbimise tagamiseks. Lisateabe saamiseks vaadake küpsetustabelit.
- Eemaldage kasutamata tarvikud: võtke välja plaadid või riiulid, mida te ei vaja, et parandada 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 püreksklaasist 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 soovitav nõu põhja veidi puljongit või lihaleent valada ja küpsetamise ajal sellega liha maitse tugevdamiseks kasta. Pange tähele, et selle toimingu käigus eraldub aur. Kui praad on valmis, siis laske sellel ahjus seista 10–15 minutit või mähkige fooliumisse.

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

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

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärast 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 rasvainega vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt.

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

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

KERGITAMINE

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

6th sense KÜPSETUSTABEL

TOIDUKATEGOORIAD			KOGUS	VALMIDUSASTE	PRUUNISTAMISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD
LASANJE	Lasanje		0,5–3 kg	—	0	—	2
LIHA	Loomaliha	Praeliha	0,6–2 kg	0	0	—	3
		Burger (Kotletid)	1,5–3 cm	0	—	3/5	5 4
	Sealiha	Praeliha	0,6–2,5 kg	—	0	—	3
	Poultry (Linnuliha)	Röstitud kana	0,6–3 kg	—	0	—	2
		Filee ja rinnak	1–5 cm	—	—	2/3	5 4
KALA	Fillets (Fileed)		0,5–3 (cm)	—	—	—	3 2
	Külmutatud fileed		0,5–3 (cm)	—	—	—	3 2
KÖÖGIVILI	Roasted Vegetables (Röstitud köögiviljad)	Roasted Potatoes (Röstitud kartulid)	0,5–1,5 kg	—	0	—	3
		Roasted Vegetables (Röstitud Köögiviljad)	0,5–1,5 kg	—	0	—	3
	Vegetables Gratin (Köögiviljagratään)		üks alus	—	—	—	3
SOOLASED PAGARITOOTED	Salty Cake (Soolane kook)		0,8–1,2 kg	—	0	—	2
	Leib	Kuklid	60–150 g [tk]	—	—	—	3
		Big Bread (Suur leib)	0,7–2 kg	—	—	—	2
	Pitsa	Õhuke/ ümmargune pitsa	ümar	—	—	—	2
		Paks pitsa	alus	—	—	—	2
		Pitsa [külmutatud]	1 kiht	—	—	—	2
			2 kihti	—	—	—	4 1
			3 kihti	—	—	—	5 3 1
			4 kihti	—	—	—	5 4 2 1
MAGUSAD PAGARITOOTED	Biskviitkook		0,5–1,2 kg	—	—	—	2
	Küpsised		0,2–0,6 kg	—	—	—	3
	Tort		0,4–1.6 kg*	—	—	—	3

* Soovituslik kogus

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

ÕHKFRITÜÜRIS 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	3
Small cake / Muffin (Väike kook / muffin)	TASE 1	JAH	160 – 170	30 – 40	3
Pärmitainast koogid	TASE 1	JAH	170 – 180	40 – 60	2
Sponge cakes (Keeksid)	TASE 1	JAH	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	TASE 1	JAH	210 – 230	20 – 40	2
Võileivatort	TASE 1	JAH	180 – 190	30 – 50	3
Väike leib	TASE 1	JAH	220 – 240	25 – 45	3
Baguette (Bagett)	TASE 1	JAH	220–250	20 – 40	3
Suur leib (0,8 g – 1 kg)	TASE 1	JAH	210 – 230	30 – 50	3
Ahjukartulid	TASE 2	JAH	210 – 230	50 – 70	3
Röstitud porgandid	TASE 2	JAH	170 – 190	50 – 70	3
Röstitud brokoli	TASE 2	JAH	170 – 190	40 – 60	3
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	TASE 2	JAH	190 – 210	25–40	3
Vasikas/Loomaliha/Sealiha 1 kg	TASE 2	JAH	200 – 210	60 – 90	2
Vasikas/loomaliha/sealiha (tükid)	TASE 2	JAH	180 – 190	50 – 70	2
Roast Beef rare (Veisepraad pooltoores) 1 kg	TASE 2	JAH	210 – 230	40 – 50	2
Rostbiif, pooltoores 2 kg	TASE 2	JAH	210	50 – 70	2
Lambajalg	TASE 2	JAH	190 – 210	55 – 75	2
Stew pork knuckles (Hautatud seakoot)	TASE 2	JAH	160 – 180	85 – 100	3
Chicken / guinea fowl / duck (Kana/ pärlkana/part) 1–1,5 kg	TASE 2	JAH	220 – 240	50 – 70	2
Kana / pärlkana / part (tükid)	TASE 2	JAH	210 – 230	50 – 60	2
Kalafilee	TASE 2	JAH	210 – 230	15 – 25	3

TARVIKUD		
	Ahjuplaat/koogiplaat/küpsetusnõu restil	Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Leavened cakes / Sponge cakes (Kerkinud / biskviitkoogid)		Jah	170	30 – 50	2
		Jah	160	30 – 50	2
		Jah	160	30 – 50	4 1
Täidisega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas)		Jah	160 – 200	30 - 85	3
		Jah	160 – 200	30–90	4 1
Küpsised		Jah	150	20 – 40	3
		Jah	140	30 – 50	4
		Jah	140	30 – 50	4 1
		Jah	135	40 – 60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Väiksed koogid / muffinid)		Jah	170	20 – 40	3
		Jah	150	30 – 50	4
		Jah	150	30 – 50	4 1
		Jah	150	40 – 60	5 3 1
Choux buns (Tuuletaskud)		Jah	180 – 200	30 – 40	3
		Jah	180 – 190	35 – 45	4 1
		Jah	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Meringues (Besee)		Jah	90	110 – 150	3
		Jah	90	130 – 150	4 1
		Jah	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bread / Focaccia (Pitsa/sai/ focaccia)		Jah	190 – 250	15 – 50	2
		Jah	190 – 230	20 – 50	5 3 1
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, focaccia)		Jah	310	7–12	2
		Jah	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Frozen pizza (Sügavkülmutatud pitsa)		Jah	250	10 – 15	3
		Jah	250	10 - 20	4 1
		Jah	220 – 240	15 - 30	5 3 1
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)		Jah	180 – 190	45 – 55	3
		Jah	180 – 190	45 – 60	4 1
		Jah	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1

FUNKTSIOONID	 Conventional (Tavaline)	 Sundõhk	 Convection Bake	 Grill (Grill)	 Turbo grill	ECO Eco tsükkel	 Pitsa

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

Whirlpool

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Volovanid / lehttainast küpsised)		Jah	190 – 200	20 – 30	3
		Jah	180 – 190	20 – 40	4 1
		Jah	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1
Lasanje / lahtised pirukad / küpsetatud pasta / cannelloni		Jah	190 – 200	45 – 65	3
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/ sealiha 1 kg		Jah	190 – 200	80 – 110	3
Kana/küülik/part 1 kg		Jah	200 – 230	50 – 100	3
Kalkun/hani 3 kg		Jah	190 – 200	80 – 130	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	180 – 200	40 – 60	3
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180 – 200	50 – 60	2
Toast (Röstleib ja -sai)		—	3 (kõrge)	3 – 6	5
Fish fillets / Steaks (Kalafileed / -steigid)		—	2 (keskmine)	20 – 30 **	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers (Vorstid / kebab / ribi / kotletid)		—	2–3 (keskmine – kõrge)	15 – 30 **	5 4
Röstitud kana 1–1,3 kg		—	2 (keskmine)	55–70 ***	2 1
Leg of lamb / Shanks (Lambakoot / -jalg)		—	2 (keskmine)	60 – 90 ***	3
Ahjukartulid		—	2 (keskmine)	35 – 55 ***	3
Vegetable gratin (Köögiviljagratään)		—	3 (kõrge)	10 – 25	3
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	190	40 – 120 *	5 3 1
Lasagna & Meat (Lasanje ja liha)		Jah	200	50 – 100 *	4 1
Meat & Potatoes (Liha ja kartulid)		Jah	200	45 – 100 *	4 1
Fish & Vegetebles (Kala ja köögivili)		Jah	180	30 – 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Täidetud praad)	ECO	—	200	80 – 120 *	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)	ECO	—	200	50 – 100 *	3

* 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							
	Conventional (Tavaline)	Sundõhk	Convection Bake	Grill (Grill)	Turbo grill	ECO Eco tsükkel	Pitsa

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

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed.
Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelkuumutamiseks kuluvat aega.
Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ja 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 pürekssklaasist 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 käsnaga.

• 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 svammiga.
Ärge peske toidutermomeetrit ega lihasondi (kui on olemas) nõudepesumasinas.
Kuumaõhufritüürialust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

VEESAHTLI HOOLDUS

Ettevaatust! Veesahtli ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks: vigastuste oht!

Iga auruga toiduvalmistamise tsükli lõpus 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

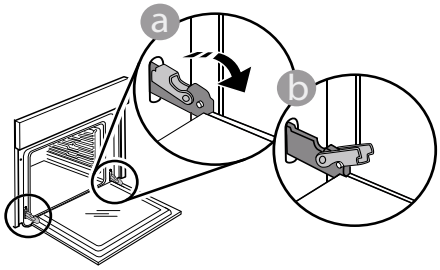
Katlakivi eemaldamine ei ole vajalik.

Kasutage aurusahtlis ainult joogivett.

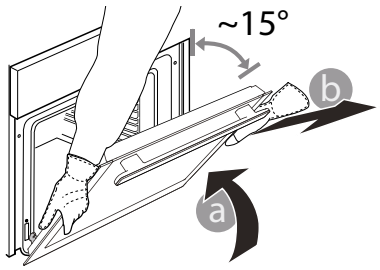
Mis tahes muude ainete, sealhulgas looduslike toodete, nagu äädikas või sidrunhape, lisamine võib süsteemi kahjustada.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

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

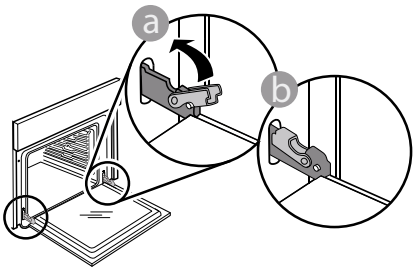


2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.
Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.
Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

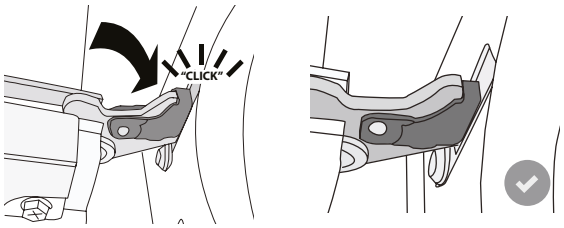


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

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



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



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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.

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

3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

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

Tootes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks. (EÜ määrus nr 244/2009) Pirnid on saadaval teeninduses.

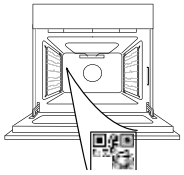
Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

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“.
6th Sense'i küpsetusfunktsioon lõppeb ajaloendurit kuvamata. Küpsetamine lõppeb enne ajaloenduse lõppu.	Toidukogus erineb soovituslikust vahemikust. Uks on küpsetamise ajal avatud.	Avage uks ja kontrollige toidu valmidusastet. Vajaduse korral lõpetage küpsetamine, valides traditsioonilise funktsiooni.
Ahi ei lähe soojaks.	Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO.	Valige SEADED suvand DEMO ja lülitage see välja.
Tuli kustub.	ÖKO-režiim 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	Kontrollige toidutermomeetri ühendust

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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

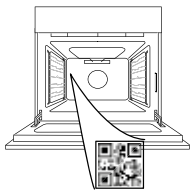


®/TM/© 2026 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.

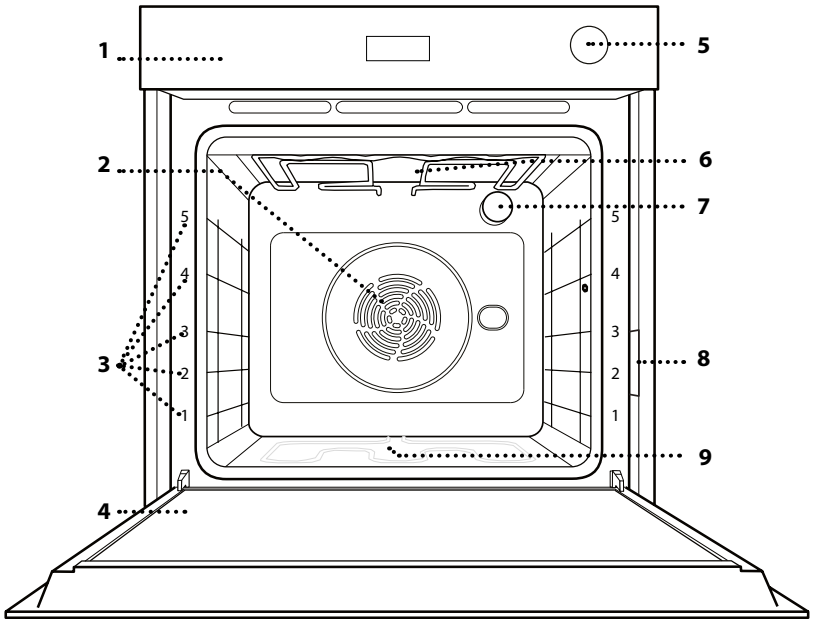
KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla **www.register10.eu**

Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA LAITTEESSASI OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI LISÄTIETOJA.

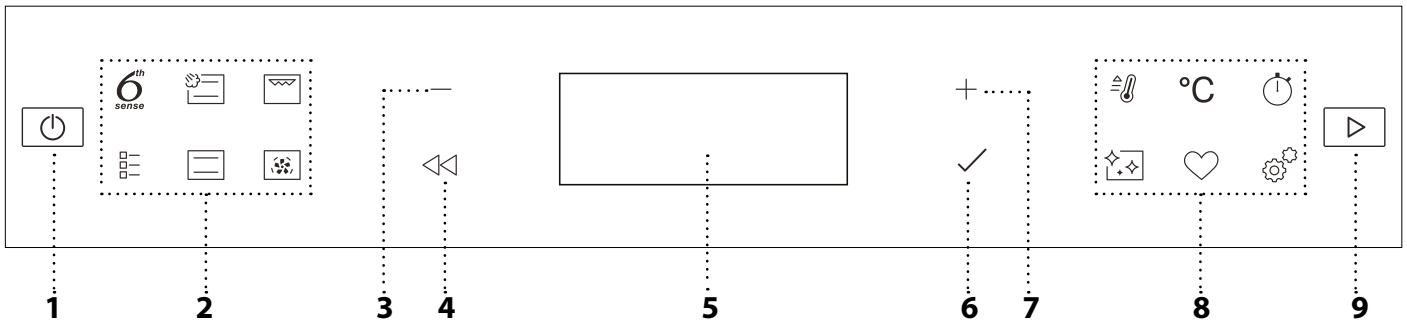


TUOTTEEN KUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin ja pyöreä lämpövastus (ei näkyvissä)
3. Hyllykköohjaimet (taso osoitetaan uunin edessä)
4. Luukku
5. Vesilokero
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Lamppu
8. Tunnistekilpi (älä poista)
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

OHJAUSPANEELI



1. PÄÄLLÄ / POIS
Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon.

2. SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN
Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE
Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten laskemiseen.

4. TAKAISIN
Palaa edelliseen näkymään. Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsentämisen aikana.

5. NÄYTTÖ

6. VAHVISTUS
Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

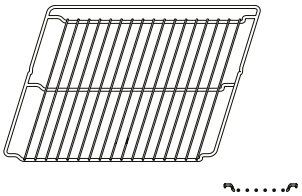
7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE
Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN
Nopea pääsy toimintoihin, kestoon, asetuksiin ja suosikkeihin.

9. KÄYNNISTÄ
Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

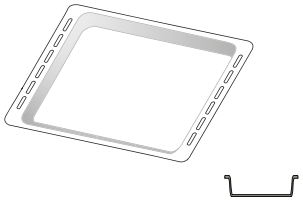
VARUSTEET

RITILÄ



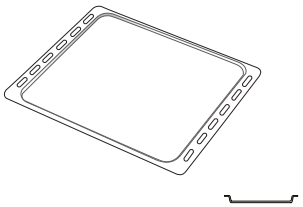
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU



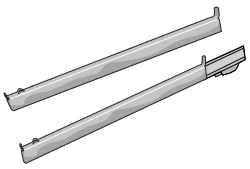
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *



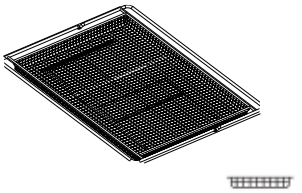
Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT*



Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

AIR FRY -ALUSTA*



Käytetään ruokien valmistukseen Ilmapaisto -toiminnolla; leivinpelti sijoitetaan alemmalle tasolle keräämään mahdollisesti putoavat murut ja nesteet. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

Tarvikkeiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.
Muita varusteita voidaan ostaa erikseen; tilauksia ja tietoja varten ota yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun.
* Saatavana vain eräissä malleissa

RITILÄN JA MUIDEN TARVIKKEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

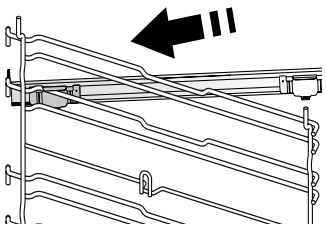
Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, asetetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

• Hyllykköohjaimet voidaan irrottaa nostamalla niitä ylöspäin ja vetämällä alaosat pois paikoiltaan: Nyt kannattimet ovat poistettavissa.

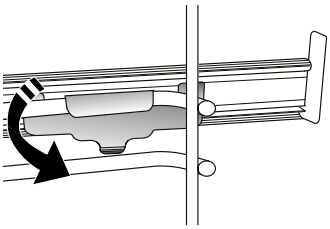
• Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylempään kiinnikkeeseen. Pidä niitä ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske ne tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.

LIUKUKISKOJEN KIINNITYS



Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

Kiinnitä liukukappaleen ylempi pidike kannattimeen ja liu'uta liukukappaletta niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikoilleen.



Kiinnitä kannatin paikoilleen painamalla pidikkeen alaosaa tukevasti kannatinta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.

Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

TOIMINNOT

6TH SENSE

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

HÖYRYTOIMINTO

Tällä toiminnolla voit valmistaa ruokia miellyttävän rapeiksi ja ruskistuneiksi ulkoa, mutta samalla pehmeiksi ja meheviksi sisältä. Parhaiden kypsennystulosten saavuttamiseksi on suositeltavaa valita höyrytaso 1 leivälle ja jälkiruoille tai höyrytaso 2 vihanneksille, kalalle ja lihalle.
Lisätietoja manuaalisista höyrykypsennysjaksoista saat "Höyry"-kypsennystaulukosta.

GRILLI

Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

PERINTEISET TOIMINNOT

- **KONVEKTIOUUNI**
  Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.
- **TURBO GRILL**
  Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.
- **PAKASTE LEIV.**
  Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä valmiille pakasteruoille tarkoitetusta tyypistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.
- **ERIKOISTOIMINNOT**
  - » **PITSA**
    Tällä toiminnolla voit valmistaa herkullista kotitekoista pizzaa alle 10 minuutissa aivan kuten ravintolassa.
    Erityinen kypsennysjakso toimii yli 300 celsiusasteen lämpötilassa, jolloin saadaan sisältä pehmeää, reunoiltaan rapeaa ja täysin tasaisesti ruskistunutta pizzaa.
  - » **ILMAPAISTO**
    Tällä toiminnolla voit valmistaa ranskanperunoita, kananugetteja ja paljon muuta käyttäen vähemmän öljyä ja saaden silti mukavan rapeita lopputuloksia. Kuumennuselementit kiertävä tilan lämmittämiseksi kunnolla ja puhallin kierrättää kuumaa ilmaa. Parhaat tulokset saadaan ainoastaan käyttämällä Ilmapaisto -alustaa (toimitetaan joidenkin mallien mukana). Aseta ruoka Ilmapaisto -alustalle yhteen kerrokseen ja noudata Ilmapaisto -alustan käyttöohjeita parhaiden tulosten aikaansaamiseksi. Vältä useamman kuin yhden alustan käyttämistä epätasaisen kypsennyksen ehkäisemiseksi.
  - » **KOHOTUS**
    Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
  - » **PIDÄ LÄMPIMÄNÄ**
    Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.
  - » **DEFROST (SULATUS)**
    Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.
  - » **SÄÄSTÖOHJELMA ***
    Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen yhdellä tasolla. Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää säästöohjelmaa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.

KIERTOILMA

Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti.

AJASTIN

Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.

PUHDISTUS

- **PYROLYYSIPUHD.**

Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. On mahdollista valita kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (Pyrolyysipuhd.) ja lyhyt jakso (Pyro/puhd./Eco). Suosittelemme käyttämään koko jaksoa parhaan puhdistustuloksen saavuttamiseksi.

- **SMART CLEAN**

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

SUOSIKKI

Hakee 10 suosikkitoiminnon luettelon.

ASETUKSET

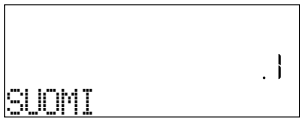
Säätää uunin asetukset. Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua. Se aktivoidaan uudelleen automaattisesti, kun painetaan mitä tahansa painiketta. Kun “DEMO”-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä “DEMO”-tilaan “ASETUKSET”-valikosta ja valitsemalla “Pois päältä”. Valitsemalla “TEH.ASE. PALAU.” tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

* Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. KIELEN VALINTA

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee “Suomi”.

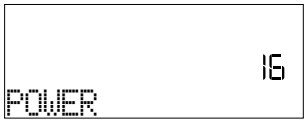


Paina + tai — selataksesi kielivalikoimaa ja valitse haluamasi. Vahvista valinta painamalla ✓ .

Huomaa: Kieltä voidaan myöhemmin muuttaa valitsemalla KIELI-valikkokohta ASETUKSET-valikosta painamalla ⚙

2. ASETA VIRRANKULUTUS

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



Mene “TEHO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “MATALA”.

3. ASETA AIKA

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



Paina + tai — oikean tunnin asettamiseksi ja paina ✓ : Näytössä vilkkuu kaksi minuutteja tarkoittavaa numeroa. Aseta minuutit painamalla + tai — ja vahvista painamalla ✓ .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse “KELLO”-valikkokohta “ASETUKSET”-valikosta painamalla ⚙

4. LÄMMITÄ UUNI

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: Tämä on täysin normaalia.
Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten kiertoilmatoimintoa (esim. "Kiertoilma" tai "Konvektiouuni”).

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

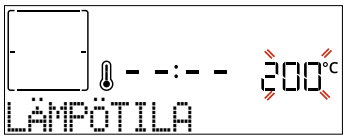
Painikkeen ⏻ painaminen kytkee uunin päälle: näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko.

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

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina ◁◁

LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO / HÖYRYTASO



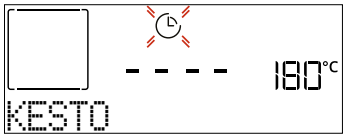
Kun arvo vilkkuu näytöllä, muuta sitä painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ ; jatka sitten seuraaviin asetuksiin (jos mahdollista).

Samalla tavalla on mahdollista asettaa grillin taso; 1 (matala), 2 (keski) tai 3 (korkea).

Höyrytoiminnossa voit valita tuotettavan höyryn määrän: Höyrytaso 1 (matala) tai 2 (korkea).

Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, lämpötilaa/grillin tasoa voidaan muuttaa käyttämällä + tai — , sen jälkeen kun on painettu painiketta °C .

KESTO



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

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla ⏱ : muuta sitä painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ .

PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYSVIIVE)

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



Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla + tai — ja paina sitten ✓ toiminnon vahvistamista ja aktivointia varten. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Huomaa: Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu. Odotusaikana voit painaa + tai — muuttaaksesi ohjelmoitua päättymisaikaa tai muuttaa muita asetuksia painamalla ◁◁ . Jos haluat katsella tietoja, painamalla ⏱ voit vaihtaa näyttöön päättymisajan tai keston.

3. 6TH SENSE

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

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

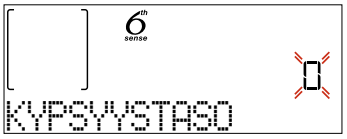
PAINO / KORKEUS (PYÖREÄ-PELTI-KERROKSET)



Toiminnon asettamiseksi asianmukaisesti on noudatettava näytön ohjeita sillä näkyvien kehotusten mukaisesti ja painettava + tai — vaaditun arvon asettamiseksi ja vahvistettava sitten painamalla ✓ .

KYPSYYSTASO / RUSKISTUS

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyystasoa.



Kun uuni kehottaa, valitse haluttu kypsyystaso raa'asta (-1) erittäin kypsään (+1) painamalla + tai — . Vahvista painamalla ✓ tai ▷, jolloin toiminto käynnistyy.

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

4. HÖYRYTOIMINTO

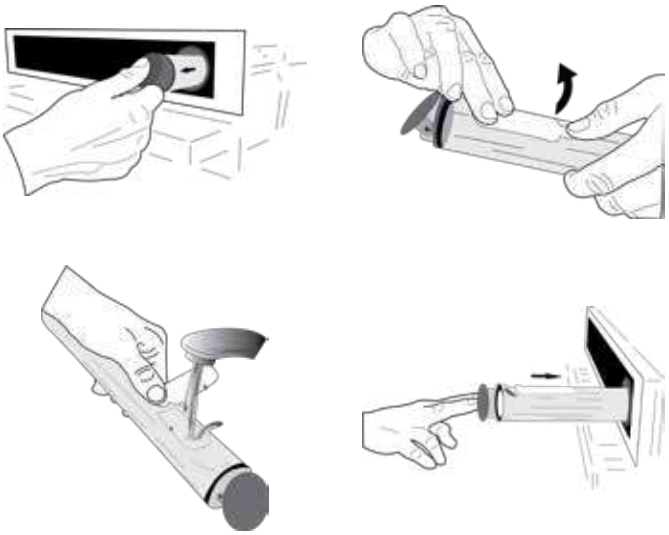
Valitsemalla "Höyry" manuaalisista toiminnoista on mahdollista valmistaa mitä tahansa ruokaa höyryä käyttäen. Höyry leviää ruokaan nopeammin ja tasaisemmin verrattuna konventiotoimintojen kuumaan ilmaan: tämä vähentää kypsennysaikaa ja lukitsee ruoan arvokkaat ravinteet sekä varmistaa, että saat erinomaisia ja erittäin herkullisia tuloksia kaikilla resepteillä. Luukku tulee pitää kiinni koko höyrytyskypsennyksen ajan.

Täytä laatikko vedellä ennen ruoanlaittoa. Veden määrä riippuu ohjauspaneelista valitusta höyrytasosta:

- Höyrytaso 1 (matala, ihanteellinen leivälle ja jälkiruoille): tarvitaan vain pieni määrä vettä kypsennysajasta riippumatta. Täytä laatikko merkkiin "1" asti.
- Höyrytaso 2 (korkea, ihanteellinen vihanneksille,

kalalle ja lihalle): täytä laatikko merkkiin "1" tai "2" asti, jolloin höyryä voidaan tuottaa vastaavasti 100 tai 200 minuuttia.

Sulje laatikko työntämällä sitä varovasti paneelia kohden, kunnes se on täysin suljettu. Kun laatikko on asetettu paikalleen, jatka kypsennysjaksoa painamalla KÄYNNISTÄ. Laatikon on aina pysyttävä suljettuna, veden täyttämistä lukuun ottamatta.



Ensimmäisen täyttökerran jälkeen ja kun kyseessä ovat pitemmät kypsennysjaksot, kun vesi on loppunut, saattaa olla tarpeen lisätä sitä uudestaan, jotta jakso saadaan suoritetuksi loppuun.

5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

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

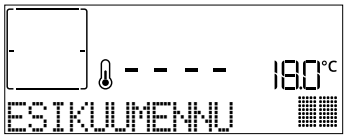
Jos painat viivevaiheen aikana painiketta ▷, uuni kysyy, haluatko hypätä tämän vaiheen yli ja käynnistää toiminnon välittömästi.

Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten. Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla ⏻.

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti. Voit joko valita toisen toiminnon tai odottaa täydellistä jäähdytystä.

6. ESIKUUMENNUS

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



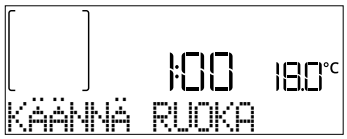
Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; "LISÄÄ RUOKA". Avaa nyt luukku, aseta ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys painamalla ✓ tai ▷.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä + tai —.

7. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana.



Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Avaa luukku, suorita näytön ilmoittama toimenpide ja sulje luukku; jatka sitten kypsennystä painamalla ▷.

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä 10 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

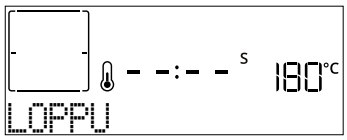


Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Tarkasta ruoka, sulje luukku ja jatka kypsentämistä painamalla ✓ tai ▷.

Huomaa: Ohita nämä toimenpiteet painamalla ▷. Jos mitään toimenpidettä ei kuitenkaan suoriteta tietyn ajan kuluessa, uuni jatkaa kypsentämistä.

8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

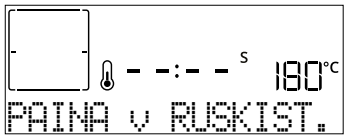
Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.



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

RUSKISTUS

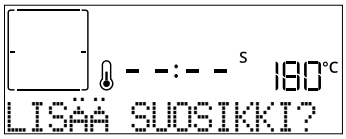
Joidenkin toimintojen avulla voit ruskistaa ruoan pinnan aktivoimalla grillin kypsennyksen päättymisen jälkeen.



Kun näytöllä näkyy kyseinen viesti, tarpeen vaatiessa käynnistä viiden minuutin ruskistusjakso painamalla ✓. Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa painamalla ⏻, jolloin uuni menee pois päältä.

.SUOSIKIT

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



Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina ✓ , muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla ◁◁.

Kun olet painanut ✓ valitse numerokohta painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ .

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

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



Valitse toiminto painamalla + tai — , vahvista painamalla ✓ , sekä aktivoi painamalla ▷ .

. PUHDISTUS

- **PYROLYYSIPUHD.**

Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.

Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi. Parhaiden puhdistustulosten saavuttamiseksi poista pahin lika kostealla sienellä ja tavallisella uuninpuhdistusaineella ennen Pyro-toiminnon käyttöä. Suosittelemme pyrolyysipuhdistustoimintoa vain, jos uuni on erittäin likainen tai siitä tulee pahaa hajua kypsennyksen aikana.

Kun painat ✧, näytölle tulee "Pyro".



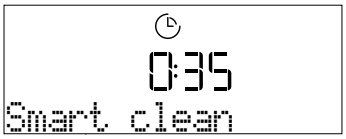
Paina + tai — halutun jakson valitsemiseksi ja vahvista sitten painamalla ✓ . Kun jakso on valittu, voit halutessasi painaa + tai — asettaaksesi päättymisajan (viivästetty käynnistys), ja vahvistaa sitten painamalla ✓ .

Puhdista luukku ja ota pois kaikki varusteet kehotuksen mukaisesti; kun olet valmis, sulje luukku ja paina ▷ : uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna kunnes uunin sisälämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

- **SMART CLEAN**

Kun painetaan ✧, näyttöön tulee "Smart Clean".



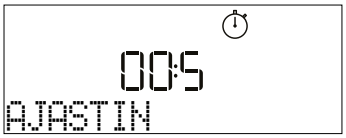
Toiminto aktivoidaan painamalla ▷ : näyttö kehottaa suorittamaan kaikki tarvittavat toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset: Seuraa ohjeita ja paina lopuksi ✓ . Kun kaikki vaiheet on suoritettu, aktivoi puhdistusjakso kehotettaessa painamalla ▷ .

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

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

. AJASTIN

Tämä toiminto aktivoidaan painamalla ⏱ kuvaketta. Painamalla + tai — asetetaan ajan haluttu pituus ja ajastin aktivoidaan sitten painamalla ✓ .



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

Huomaa: Ajastin ei kytke päälle mitään kypsennysjaksoja.

Ajastin voidaan aktivoida myös silloin, kun jokin toiminto on käynnissä.

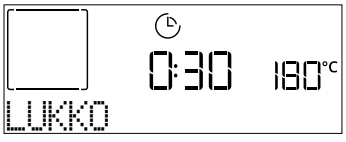
Ajastin jatkaa ajan laskemista takaperin puuttumatta ohjelman toimintaan mitenkään.

Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyy vain kuvake ⏱), joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastinta voidaan muokata painamalla kuvaketta ⏱ ja asettamalla aika + - tai — -kuvaketta käyttäen.

Ajastin voidaan peruuttaa painamalla kuvaketta ⏱ ja valitsemalla sitten — kunnes näkyvä aika on "--:--". Vahvista painamalla ✓ .

. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla ◁◁ ja pitämällä painettuna vähintään viiden sekunnin ajan. Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.



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

. HUOMAUTUKSIA

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.

. ENERGIATEHOKKUUTTA KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- Hyödynnä jäännöslämpöä: sammuta uuni 5–10 minuuttia ennen kypsennyksen loppumista, jotta jäljellä oleva lämpö voidaan käyttää.
- Pidä luukku suljettuna: vältä mahdollisuuksien mukaan uunin luukun avaamista kypsennyksen aikana, jotta lämpö ei pääse karkaamaan.
- Kypsennä suurempia annoksia: käytä uunia pääasiassa isompien ruokien (esim. yli 1 kg:n liha) tai suurempien annosten valmistukseen, jotta käytät energian mahdollisimman tarkkaan hyväksi.
- Puhdista luukun tiiviste säännöllisesti: puhdas tiiviste estää lämpöhäviöitä ja takaa tehokkaan kypsennyksen.
- Esilämmitä vain tarvittaessa: esilämmitä uuni vain jos reseptissä tai kypsennystaulukossa kehotetaan tekemään näin.
- Valitse tummia leivinpeltejä: tummat pellit imevät lämpöä paremmin, jolloin kypsennysteho paranee.
- Suunnittele ruoanlaitto: valmista useita ruokia peräkkäin jäännöslämmön hyödyntämiseksi ja turhan esilämmityksen välttämiseksi.
- Valitse energiaa säästävä ohjelma: käytä erityistä ECO-ohjelmaa pienempää energiankulutusta varten. Katso kypsennystaulukosta lisää vinkkejä.
- Poista tarvikkeet, joita ei käytä: ota pois tarpeettomat pellit tai ritilät; tämä tehostaa lämmönkiertoa ja pienentää lämpöhukkaa.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Toiminnolla “Kiertoilma” on mahdollista kypsentää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

LIHA

Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai pyrexvuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Paistia varten on hyvä lisätä astian pohjalle lihalientä ja kostuttaa lihaa kypsennyksen aikana. Se antaa myös lisää makua. Huomaa, että tämän toiminnon aikana syntyy höyryä. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.

Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa. Avaa luukku varovasti, sillä sisältä tulee höyryä.

Ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseksi on ritilän alle suositeltavaa asettaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

JÄLKIRUOAT

Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla.

Käytä tummia metallisia paistopannuja ja laita ne aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.

Tarkista kohoavan kakun kypsyys puutikulla työntämällä se kakun keskelle. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.

Jos käytät paistopannuja, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoa välttämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus “paisuu” leivonnan aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voisit myös vähentää lisättävän nesteen määrää tai sekoittaa taikinaa varovaisemmin.

Jälkiruoat, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte tai kuorrutus (kuten esim. juustokakku tai hedelmäpiirakat), on hyvä paistaa toiminnolla Kiertoil mapaisto. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

RISING (KOHOTUS)

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Tällä toiminnolla kohotusaika on noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20–25 °C). Pizzan kohotusaika on noin yksi tunti 1 kg:n taikinaa kohden.

6th sense KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT			MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKISTUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg	–	0	–	2
LIHA	Naudanliha	Paisti	0,6 - 2 kg	0	0	–	3
		Jauhelihapihvi	1,5 – 3 cm	0	–	3/5	5 4
	Porsaanliha	Paisti	0,6 - 2,5 kg	–	0	–	3
	Broileri	Paahdettu kana	0,6 - 3 kg	–	0	–	2
		Filee & rintapala	1 – 5 cm	–	–	2/3	5 4
KALA	Fileet		0,5 - 3 (cm)	–	–	–	3 2
	Fileet-pakastetut		0,5 - 3 (cm)	–	–	–	3 2
VIHANNEKSET	Paahdetut kasvikset	Paistinperunat	0,5 - 1,5 kg	–	0	–	3
		Paahdetut kasvikset	0,5 - 1,5 kg	–	0	–	3
	Kasvisgratiini		yksi ritilä	–	–	–	3
SUOLAISET LEIVONNAISET	Piiraat		0,8 - 1,2 kg	–	0	–	2
	Leipä	Sämpylät	60–150 g [kukin]	–	–	–	3
		Suuri leipä	0,7–2 kg	–	–	–	2
	Pitsa	Ohut/pyöreä pizza	Pyöreä	–	–	–	2
		Paksu pizza	pelti	–	–	–	2
		Pizza [pakaste]	1 taso	–	–	–	2
			2 tasoa	–	–	–	4 1
			3 tasoa	–	–	–	5 3 1
			4 tasoa	–	–	–	5 4 2 1
MAKEAT LEIVONNAISET	Sokerikakku		0,5 - 1,2 kg	–	–	–	2
	Pikkuleivät		0,2 - 0,6 kg	–	–	–	3
	Torttu		0,4–1,6 kg*	–	–	–	3

* Suositeltu määrä

VARUSTEET				
	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä

AIR FRY -KYPSENNYSTAULUKKO

	RESEPTI	TOIMINTO	SUOSITELTU MÄÄRÄ	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
PAKASTETTU RUOKA	Pakasteranskanperunat		650 - 850 g	Kyllä	200	25 - 30	4 2
	Pakastetut kananugetit		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
	Kalatikut		500 g	Kyllä	220	15 - 20	4 2
	Sipulirenkaat		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
VIHANNEKSET	Tuore leivitetty zucchini		400 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
	Maalais ranskalaiset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 40	4 2
	Sekavihannekset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 – 30	4 2
LIHA JA KALA	Broilerinrinta		1 - 4 cm	Kyllä	200	20 - 40	4 2
	Broilerin siivet		200 - 1500 g	Kyllä	220	30 – 50	4 2
	Broilerinleike		1 - 4 cm	Kyllä	220	20 - 50	4 2
	Kalafilee		1 - 4 cm	Kyllä	220	15 - 25	4 2

Kun haluat kypsentää tuoreita tai kotitekoisia ruokia, levitä ohut kerros öljyä ruoan pinnalle.
Tasaisten kypsennystulosten takaamiseksi sekoita ruokaa suositellun kypsennysajan puolessa välissä.

TOIMINNOT	Ilmapaisto		
VARUSTEET	Kiertoilmakypsennysalusta	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä

HÖYRYKYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	HÖYRYTASO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Murokeksit/pikkuleivät	TASO 1	KYLLÄ	150 - 160	35 – 55	3
Pienet kakut/muffinit	TASO 1	KYLLÄ	160 – 170	30 – 40	3
Nostatetut kakut	TASO 1	KYLLÄ	170 – 180	40 – 60	2
Sokerikakut	TASO 1	KYLLÄ	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	TASO 1	KYLLÄ	210 - 230	20 - 40	2
Vuokaleipä	TASO 1	KYLLÄ	180 – 190	30 – 50	3
Pieni leipä	TASO 1	KYLLÄ	220 - 240	25 - 45	3
Patonki	TASO 1	KYLLÄ	220 – 250	20 - 40	3
Suuri leipä 0,8–1 kg	TASO 1	KYLLÄ	210 - 230	30 – 50	3
Paistetut perunat	TASO 2	KYLLÄ	210 - 230	50 – 70	3
Paahdetut porkkanat	TASO 2	KYLLÄ	170 - 190	50 – 70	3
Paahdettu parsakaali	TASO 2	KYLLÄ	170 - 190	40 – 60	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	TASO 2	KYLLÄ	190 - 210	25 – 40	3
Vasikka / nauta / sika 1 kg	TASO 2	KYLLÄ	200 - 210	60 - 90	2
Vasikka / nauta / sika (palat)	TASO 2	KYLLÄ	180 – 190	50 – 70	2
Raaka paahtopaisti 1 kg	TASO 2	KYLLÄ	210 - 230	40 – 50	2
Raaka paahtopaisti 2 kg	TASO 2	KYLLÄ	210	50 – 70	2
Lampaankoipi	TASO 2	KYLLÄ	190 - 210	55 - 75	2
Porsaan potka	TASO 2	KYLLÄ	160 – 180	85 – 100	3
Kana / helmikana / ankka 1 – 1,5 kg	TASO 2	KYLLÄ	220 - 240	50 – 70	2
Kana / helmikana / ankka (palat)	TASO 2	KYLLÄ	210 - 230	50 – 60	2
Kalafile	TASO 2	KYLLÄ	210 - 230	15 - 25	3

VARUSTEET		
	Uunipelti / kakkuvuoka / leivinastia ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Leavened cakes / Sponge cakes (Nostatetut kakut / sokerikakut)		Kyllä	170	30 – 50	2
		Kyllä	160	30 – 50	2
		Kyllä	160	30 – 50	4 1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiiras)		Kyllä	160 – 200	30 – 85	3
		Kyllä	160 – 200	30 - 90	4 1
Keksit		Kyllä	150	20 - 40	3
		Kyllä	140	30 – 50	4
		Kyllä	140	30 – 50	4 1
		Kyllä	135	40 – 60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Pienet kakut/ muffinit)		Kyllä	170	20 - 40	3
		Kyllä	150	30 – 50	4
		Kyllä	150	30 – 50	4 1
		Kyllä	150	40 – 60	5 3 1
Choux buns (Tuulihatut)		Kyllä	180 – 200	30 – 40	3
		Kyllä	180 – 190	35 – 45	4 1
		Kyllä	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	3
		Kyllä	90	130 – 150	4 1
		Kyllä	90	140 – 160 *	5 3 1
Pitsa / leipä / focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	2
		Kyllä	190 – 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	310	7 - 12	2
		Kyllä	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pakastepizza		Kyllä	250	10 - 15	3
		Kyllä	250	10 – 20	4 1
		Kyllä	220 - 240	15 – 30	5 3 1
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 – 190	45 – 55	3
		Kyllä	180 – 190	45 - 60	4 1
		Kyllä	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1

TOIMINNOT							
	Conventional (Perinteinen)	Forced Air (Kiertoilma)	Convection Bake (Konvektiouuni)	Grillaus	Turbogrilli	ECO Säästöohjelma	Pitsa

VARUSTEET					
	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä

Whirlpool

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset)		Kyllä	190 – 200	20 – 30	3
		Kyllä	180 – 190	20 - 40	4 1
		Kyllä	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1
Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 - 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 – 200	80 – 130	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 – 200	40 – 60	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 60	2
Toast (Paahtoleipä)		–	3 (korkea)	3 – 6	5
Kalafileet-/pihvit		–	2 (keski)	20 – 30 **	4 3
Makkarat / kebabit / grillikylki / hampurilaispihvi		–	2 – 3 (keski – korkea)	15 – 30 **	5 4
Broileri 1 - 1,3 kg		-	2 (keski)	55 - 70 ***	2 1
Lampaan reisi / Shanks (potka)		–	2 (keski)	60 – 90 ***	3
Paahdetut perunat		–	2 (keski)	35 – 55 ***	3
Kasvisgratiini		–	3 (korkea)	10 - 25	3
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 – 100 *	4 1
Kala ja kasvikset		Kyllä	180	30 – 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Täytetty paahdettu liha)	ECO	–	200	80 – 120 *	3
Leikattu liha (kani, kana, lammas)	ECO	–	200	50 - 100 *	3

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

** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

*** Käännä ruoka, kun olet kypsentänyt kaksi kolmannesta valmistusajasta (tarvittaessa).

TOIMINNOT							
	Conventional (Perinteinen)	Forced Air (Kiertoilma)	Convection Bake (Konvektiouuni)	Grillaus	Turbogrilli	ECO Säästöohjelma	Pitsa

VARUSTEET					
	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille.
Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan).
Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä tarvikkeista.
Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin.
Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

LAITTEEN HUOLTO JA

**Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.
Älä käytä höyrypuhdistimia.
Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/ syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.
Käytä suojakäsineitä.
Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.
Tavallista uuninpuhdistusainetta voidaan käyttää pehmentämään ja poistamaan jäämiä, mikä helpottaa uunin sisäosan ja varusteiden manuaalista puhdistusta.**

ULKOPINNAT

• Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

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

SISÄPINNAT

• Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.

• Aktivoi Smart Clean -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten. (Vain joissakin malleissa).

• Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.

• uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.
Älä pestä paistomittaria ja lihanpaistomittaria (jos sellaiset on) astianpesukoneessa.
Kiertoilmakypsennysalusta (jos sellainen on) voidaan pestä astianpesukoneessa.

VESILAATIKON KUNNOSSAPITO

Huomio: Vesilaatikkoa ei saa pestä astianpesukoneessa: vahingoittumisen vaara!

Jokaisen höyrykypsennysjakson päätteeksi on suositeltavaa toimia seuraavasti:

1. Paina laatikon etupuolen kuorta, joka on merkitty kololla, kahvan vetämiseksi ulos
2. Tartu kahvaan ja vedä vesilaatikko ulos.
3. Poista vesilaatikon kansi.
4. Tyhjennä vesilaatikko ja puhdista se.
5. Kuivaa sen eri komponentit pehmeällä liinalla.
6. Tarvittaessa anna laatikon kuivaa ilmassa äläkä sulje kantta.
7. Vaihda vesilaatikon kansi.
8. Aseta pesty ja kuivattu vesilaatikko paikalleen; varmista että työnnät sen loppuun asti
9. Paina laatikon etupuolen kuorta kahvan asettamiseksi takaisin paikalleen.

Huomaa: Älä anna veden jäädä järjestelmään yli 2 päivän ajaksi.

Käytä ainoastaan huoneenlämpöistä vettä vesilaatikon täyttämiseen: kuuma vesi saattaa vaikuttaa höyryjärjestelmän toimintaan. Käytä ainoastaan juomakelpoista vettä.

Höyrytoiminto on suunniteltu optimoimaan vedenkulutusta. Tästä syystä on normaalia, että veden poistuminen laatikosta pysyy alhaisena toiminnon käytön aikana.

Mahdollisen valkoisen pölyn muodostuminen pohjalle johtuu vedessä luonnostaan esiintyvistä kiintoaineista.

ÄLÄ KOSKAAN SUORITA KALKINPOISTOA

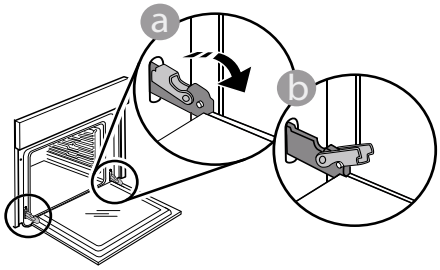
Kalkinpoisto ei ole tarpeen.

Käytä höyrylaatikossa vain juomavettä.

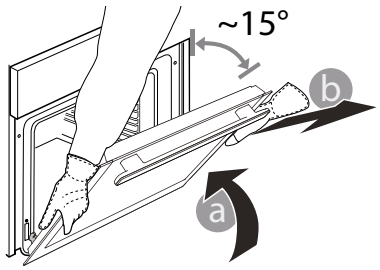
Minkä tahansa muun aineen, myös luonnontuotteiden kuten etikan tai sitruunahapon, käyttäminen voi vahingoittaa järjestelmää.

LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

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

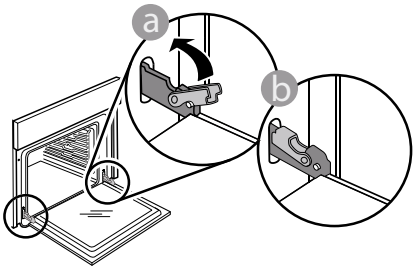


2. Sulje luukkua niin paljon kuin mahdollista.
Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä.
Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen sen pehmeälle pinnalle.

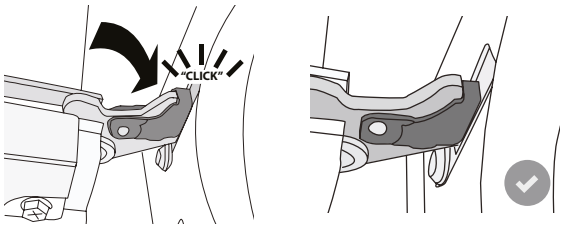


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäisille paikoilleen: Varmista, että lasket ne täydellisesti alas.



Paina luukkua varoen, jotta voit varmistua, että salvat ovat oikeilla paikoillaan.



5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet. Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

LAMPUN VAIHTAMINEN

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.

2. Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.

3. Kytke uuni sähköverkkoon.

Huomaa: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogeenilamput.

Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen. (EY:n asetus 244/2009) Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

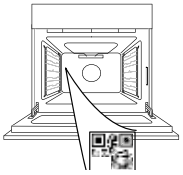
Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytölle ilmestyy “F”-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero.
Jokin 6th sense -kypsennystoiminto päättyy ilman, että näytöllä näkyy jäljellä oleva kypsennysaika. Kypsennys päättyy ennen jäljellä olevan ajan päättymistä.	Ruoan määrä poikkeaa suositellusta arvosta. Luukku on avattu kypsennyksen aikana.	Avaa luukku ja tarkasta ruoan kypsyystaso. Tarpeen vaatiessa vie kypsennys loppuun valitsemalla perinteinen toiminto.
Uuni ei lämpene.	Kun “DEMO”-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene “DEMO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “Pois päältä”.
Valo sammuu.	“ECO”-tila on “Päällä”.	Siirry “ECO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “Pois päältä”.
Luukku ei sulkeudu kunnolla.	Turvavarmistimet ovat väärässä asennossa.	Varmista, että turvavarmistimet ovat oikeassa asennossa seuraamalla luukun poistamisesta ja paikalleen asettamisesta “Puhdistus ja huolto” -kappaleessa annettuja ohjeita.
Kodin virta katkeaa.	Virta-asetus on virheellinen.	Varmista, että kotisi verkon luokitus on enemmän kuin 3 kW. Jos näin ei ole, vähennä virta 13 ampeeriin. Mene “TEHO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “MATALA”.
Kypsennysjakso paistomittarin kanssa päättyi ilman ilmeistä syytä tai näytölle tulee virhe F3E3	Paistomittaria ei ole liitetty kunnolla	Tarkista paistomittarin liitäntä

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

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

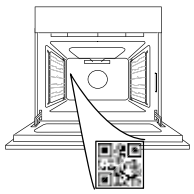


®/TM/© 2026 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä.

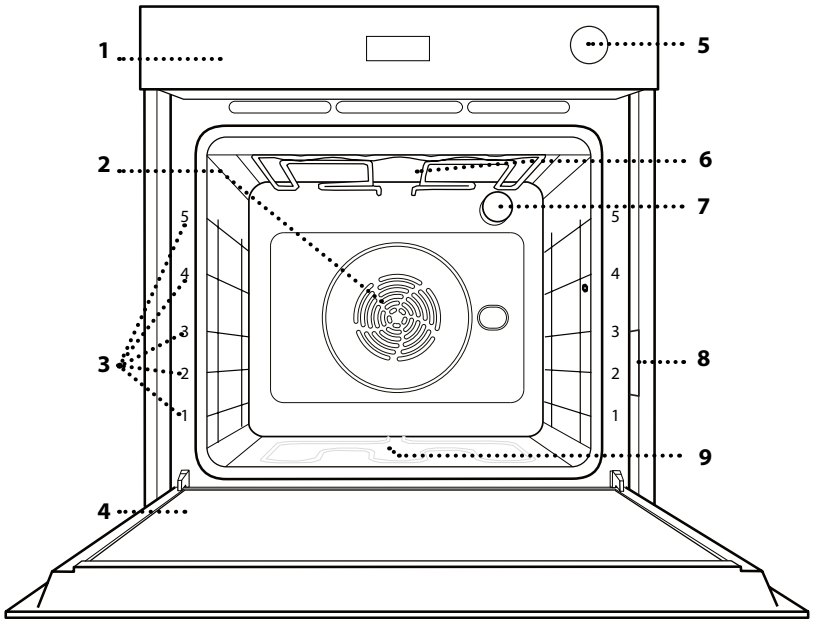
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.register10.eu**

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

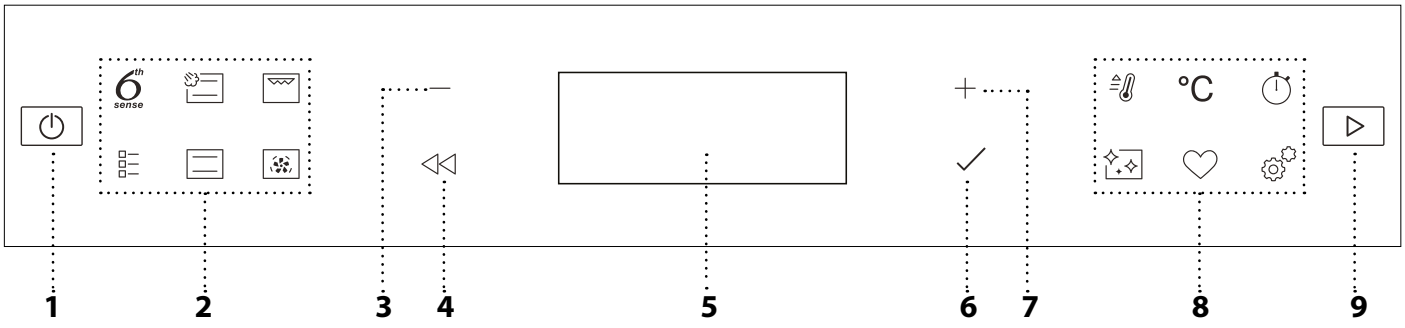


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

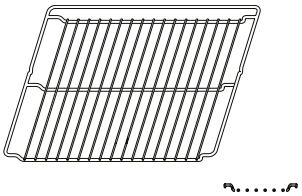
7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS
Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

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.

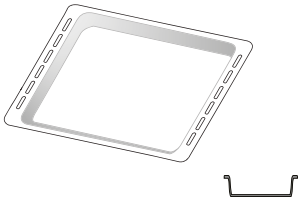
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



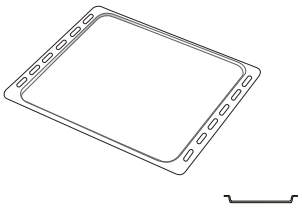
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



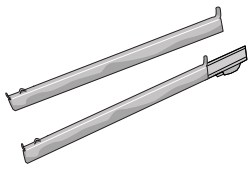
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

LÈCHEFRITE*



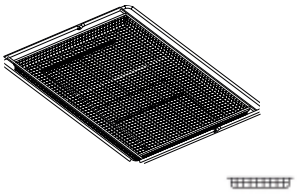
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

ACCESSOIRE AIR FRY*



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

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.

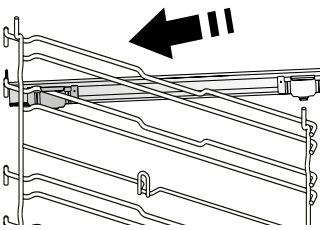
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la gouttière, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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

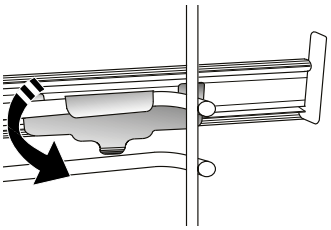
• Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

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. Abaisser l'autre agrafe en place.



Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les 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 vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant.
  Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées.

  » **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.

NETTOYAGE

- **PYRO**

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

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

* 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 » (REGLAGES) et sélectionnez « LOW » (FAIBLE) ».

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. A ppuyez 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

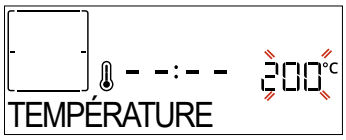
Appuyez sur ⏻ pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

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



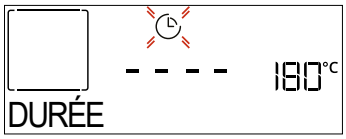
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou — pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et poursuivre avec les réglages qui suivent (si possible).

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.



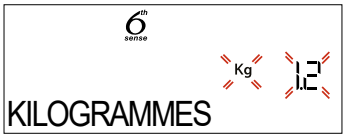
Appuyez sur + ou — pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

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

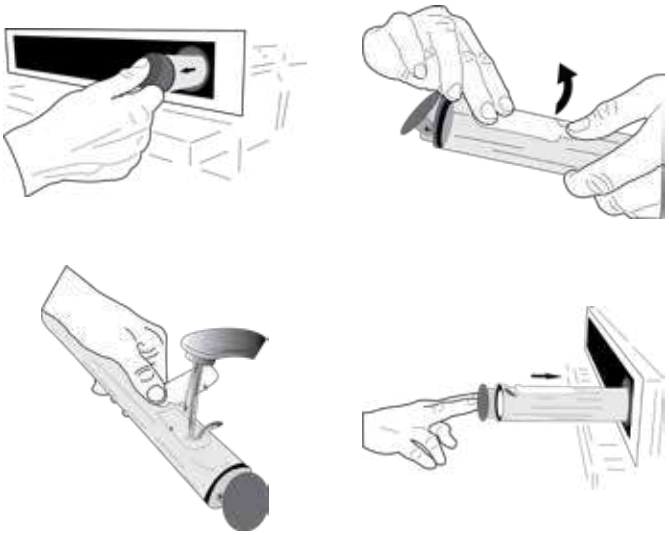
En sélectionnant « Vapeur » dans les fonctions manuelles, il est possible de cuire n'importe quel type d'aliment grâce à l'utilisation de la vapeur. La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments par rapport au simple air chaud typique des Fonctions de

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 commande :

- 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 appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur [▷] pour activer la fonction.

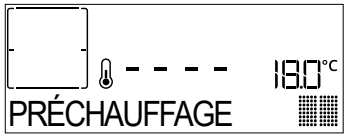
Pendant la phase de « Départ différé », en appuyant sur [▷] le four vous demandera si vous voulez sauter cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

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

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

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 — .

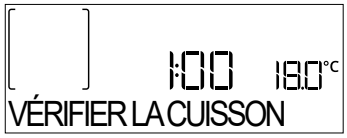
7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

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.

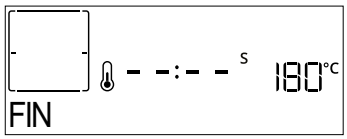


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ✓ ou [▷] pour poursuivre la cuisson.

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

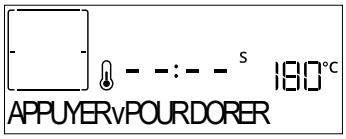
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



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

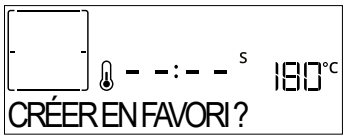
Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



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.

. NETTOYAGE

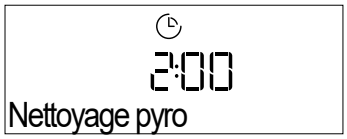
- **PYRO**

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

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

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

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



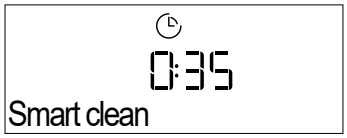
Appuyez sur + ou — pour sélectionner le cycle désiré, puis appuyez sur ✓ pour confirmer. Une fois qu'un cycle a été sélectionné, si vous le souhaitez, appuyez sur + ou — pour régler l'heure de fin (départ différé), puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

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

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

- **SMART CLEAN**

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



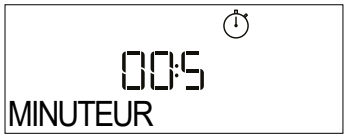
Appuyez sur ▷ pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur ✓ une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur ▷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

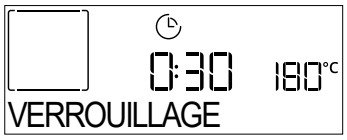
Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône ⏱ sera affichée), qui continuera le compte à rebours en arrière-plan. Pour modifier le minuteur, vous

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, la fonction peut être éteinte en tout temps 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 plaques de cuisson 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 évitez 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 plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

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.

6th sense TABLEAU DE CUISSON

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

* quantité suggérée

ACCESSOIRES				
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur grille métallique	Lèchefrite /plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

TABLE DE CUISSON FRITURE À AIR

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

TABLEAU DE CUISSON VAPEUR

RECETTE	NIVEAU DE VAPEUR	PRÉCHAUFFAGE	TEMPERATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Shortbread (Petit pain)/Biscuits	NIVEAU 1	OUI	150 - 160	35 - 55	3
Petit gâteau/Muffins	NIVEAU 1	OUI	160 - 170	30 - 40	3
Gâteaux à pâte levée	NIVEAU 1	OUI	170 - 180	40 - 60	2
Génoise	NIVEAU 1	OUI	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia (Fougasse)	NIVEAU 1	OUI	210 - 230	20 - 40	2
Pain de mie	NIVEAU 1	OUI	180 - 190	30 - 50	3
Petit pain	NIVEAU 1	OUI	220 - 240	25 - 45	3
Baguettes	NIVEAU 1	OUI	220 - 250	20 - 40	3
Gros pain 0,8 - 1 kg	NIVEAU 1	OUI	210 - 230	30 - 50	3
Pommes de terre rôties	NIVEAU 2	OUI	210 - 230	50 - 70	3
Carottes rôties	NIVEAU 2	OUI	170 - 190	50 - 70	3
Brocoli rôti	NIVEAU 2	OUI	170 - 190	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	NIVEAU 2	OUI	190 - 210	25 - 40	3
Veau / Bœuf / Porc 1 kg	NIVEAU 2	OUI	200 - 210	60 - 90	2
Veau / Bœuf / Porc (morceaux)	NIVEAU 2	OUI	180 - 190	50 - 70	2
Rôti de boeuf saignant 1 kg	NIVEAU 2	OUI	210 - 230	40 - 50	2
Rôti de bœuf saignant 2 kg	NIVEAU 2	OUI	210	50 - 70	2
Gigot d'agneau	NIVEAU 2	OUI	190 - 210	55 - 75	2
Jarrets de porc en ragoût	NIVEAU 2	OUI	160 - 180	85 - 100	3
Poulet / guinea fowl (pintade) / duck (canard) 1 – 1,5 kg	NIVEAU 2	OUI	220 - 240	50 - 70	2
Morceaux de poulet / guinea fowl (pintade) / duck (canard)	NIVEAU 2	OUI	210 - 230	50 - 60	2
Filet de poisson	NIVEAU 2	OUI	210 - 230	15 - 25	3

ACCESSOIRES		
	Plaque de cuisson/ plat à four sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson, 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	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	30 - 90	4 1
Biscuits		Oui	150	20 - 40	3
		Oui	140	30 - 50	4
		Oui	140	30 - 50	4 1
		Oui	135	40 - 60	5 3 1
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	3
		Oui	150	30 - 50	4
		Oui	150	30 - 50	4 1
		Oui	150	40 - 60	5 3 1
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pain / fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	310	7 - 12	2
		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
		Oui	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	3
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FONCTIONS							
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Cuisson au four par convection	Gril	Turbo Gril	ECO Programme Eco	Pizzas

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

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

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

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

FONCTIONS							
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Cuisson au four par convection	Gril	Turbo Gril	ECO Programme Eco	Pizzas

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

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

Portez des gants de protection.

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

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

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 DÉTARTRER

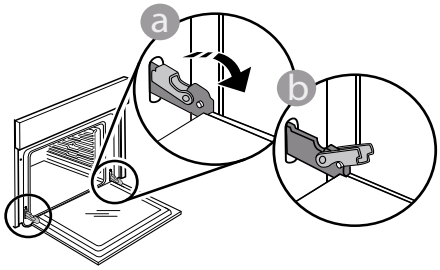
Le détartrage n'est pas nécessaire.

N'utilisez que de l'eau potable dans le tiroir à vapeur.

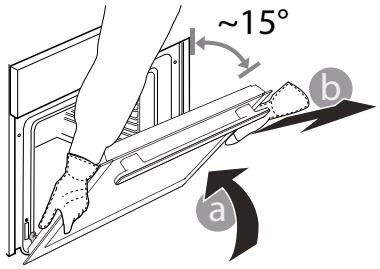
L'introduction de toute autre substance, y compris des produits naturels tels que le vinaigre ou l'acide citrique, peut endommager le système.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

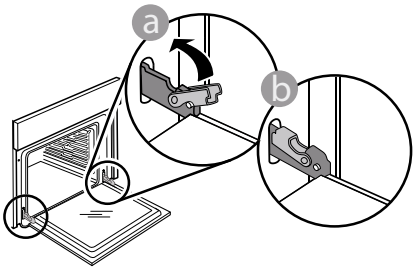


2. Fermez le plus possible la porte.
Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée.
Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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

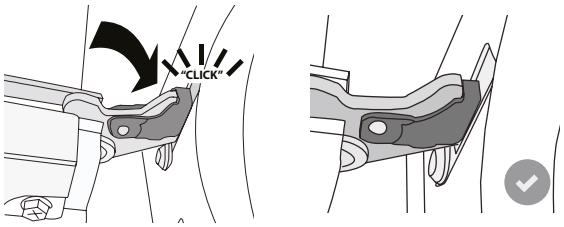


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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 commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

REMPLACEMENT 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.

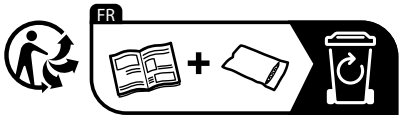
Veuillez noter : Ampoules halogènes 40 W/230 ~ V type G9, T300°C.

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.

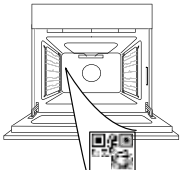
DÉPANNAGE

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



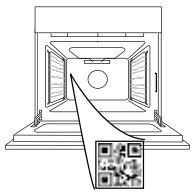
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence.

Whirlpool

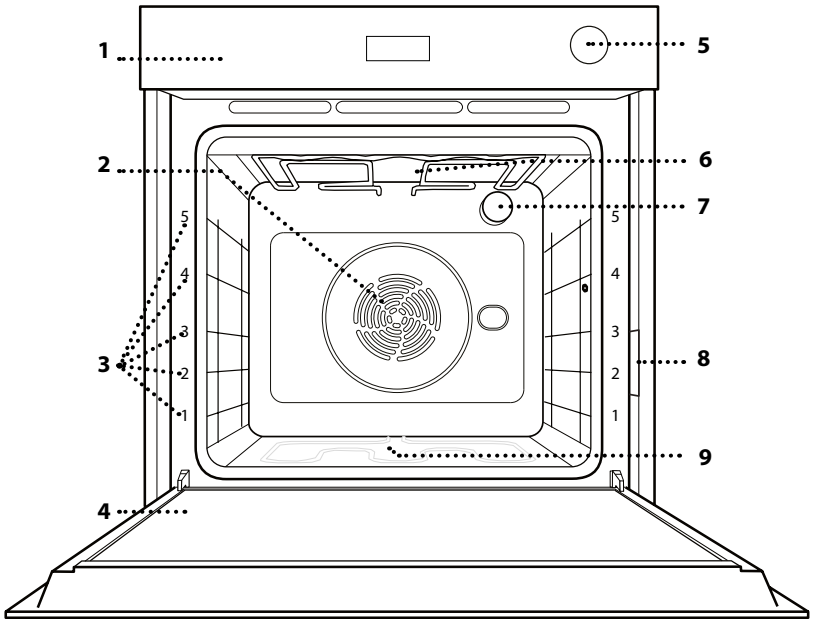
ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL
Kako bismo vam mogli pružiti sveobuhvatnu pomoć, registrirajte svoj proizvod na adresi **www.register10.eu**

Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

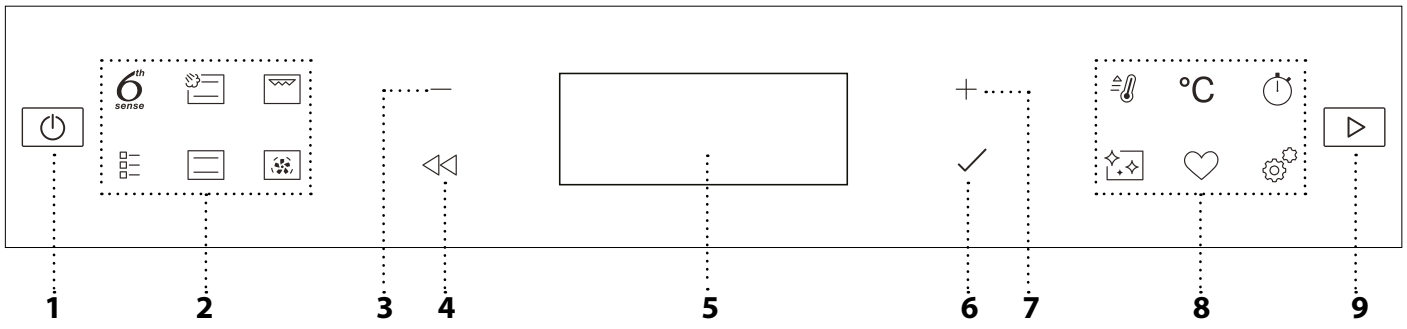


OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator 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)

UPRAVLJAČKA PLOČA



1. UKLJ / ISKLJ
Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije.

2. IZRAVAN PRISTUP FUNKCIJAMA
Za brz pristup funkcijama i izborniku.

3. GUMB ZA KRETANJE MINUS
Za pregledavanje izbornika i smanjenje postavki ili vrijednosti funkcije.

4. NATRAG
Za povratak na prethodni zaslon. Tijekom kuhanja omogućava promjenu postavki.

5. ZASLON

6. POTVRDA
Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrijednosti.

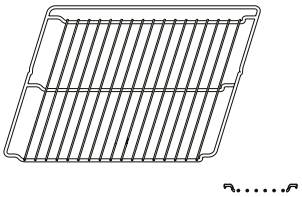
7. GUMB ZA KRETANJE PLUS
Za pregledavanje izbornika i povećanje postavki ili vrijednosti funkcije.

8. IZRAVAN PRISTUP OPCIJAMA/FUNKCIJAMA
Za brz pristup funkcijama, trajanju, postavkama i omiljenim programima.

9. POKRETANJE
Za pokretanje funkcije pomoću određenih ili osnovnih postavki.

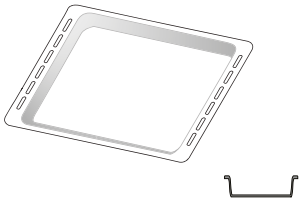
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



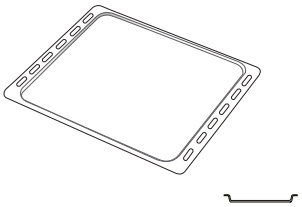
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



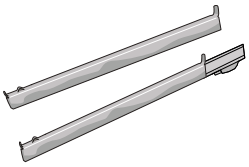
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



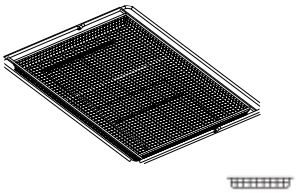
Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

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 pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

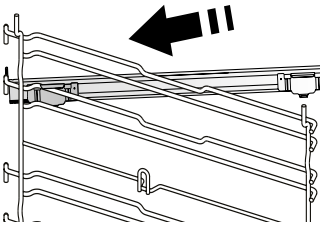
Ostali dodatni pribor kao što je plitica za prikupljanje sokova i plitica za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

• Za uklanjanje vodilica rešetki, podignite ih i izvucite donje dijelove iz ležišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.

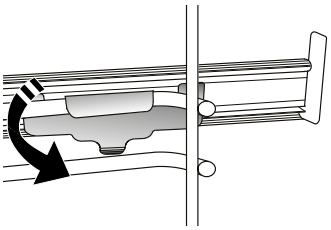
• Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za pečenje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

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 (lazanje, 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 parom pogledajte tablicu 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**
    Ova vam funkcija omogućuje izradu izvrsne domaće pizze za manje od 10 minuta, kao u restoranu.
    Namjenski ciklus kuhanja radi na temperaturi iznad 300 stupnjeva Celzijusa, čineći pizzu mekanom iznutra, hrskavom na rubovima i savršeno ravnomjerno zapečenom.
  - » **AIR FRY**
    Ova funkcija omogućava pripremu prženih krumpira, pilećih dijelova i puno više toga uz manje ulja, ali uz dobivanje ukusne hrskavosti. Grijaći se elementi uključuju da bi ispravno zagrijali unutrašnjost dok ventilator pokreće kruženje vrućeg zraka. Najbolji se rezultati postižu isključivo uz upotrebu plitice Air Fry (prženje na zraku) (isporučuje se s određenim modelima). Namirnice stavite u pliticu Air Fry (prženje na zraku) u jednom sloju i pratite upute iz tablice za prženje na zraku da biste postigli najbolje rezultate. Izbjegavajte upotrebljavati više od jedne plitice da biste spriječili neujednačeno prženje.
  - » **DIZANJE TIJESTA**
    Za optimalno dizanje slatkih i slanih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.
  - » **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.

ČIŠĆENJE

- **PIROLITIČKO**

Za uklanjanje prskanja od kuhanja upotrebom ciklusa na vrlo visokoj temperaturi. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: puni ciklus (Pirolitičko) i kraći ciklus (Pirol. eko). Za najbolje rezultate čišćenja, preporučujemo upotrebu punog ciklusa.

- **SMART CLEAN (PAMETNO ČIŠĆENJE)**

Djelovanje pare koja se oslobađa tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako uklanjanje 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

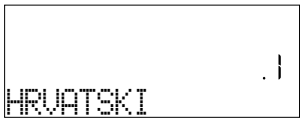
Za podešavanje postavki pećnice. Kada je uključen način rada „ECO”, svjetlina zaslona smanjit će se nakon nekoliko sekundi kako bi se uštedjela energija i svjetlo će se isključiti nakon 1 minute. On se ponovno automatski uključuje kada god se pritisne neki od gumba. Kada je uključen način rada „DEMO”, 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 energetskoj 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“.

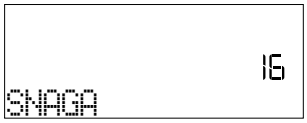


Pritisnite + ili — za pregled popisa raspoloživih jezika i odaberite željeni jezik. Pritisnite ✓ za potvrdu odabira.

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 trenutačno vrijeme: Na zaslonu će treptati dvije znamenke za sate.



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

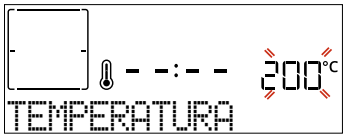
Pritisnite ⏻ da biste uključili pećnicu: na zaslonu će se prikazati posljednja uključena funkcija ili glavni izbornik.

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



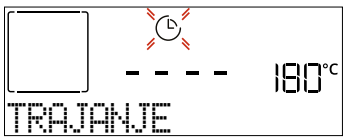
Kada vrijednost treperi na zaslonu pritisnite + ili — kako biste je promijenili, zatim pritisnite ✓ za potvrdu te nastavite s ostalim postavkama (ako je moguće).

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.

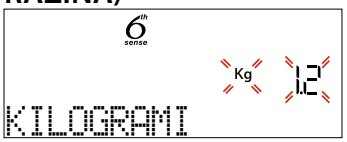
Napominjemo: Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu, što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja. Tijekom vremena čekanja možete pritisnuti + ili — za izmjenu programiranog 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.

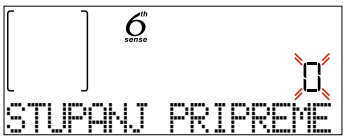
TEŽINA / VISINA (OKRUGLA POSUDA-LIM-VIŠE RAZINA)



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).

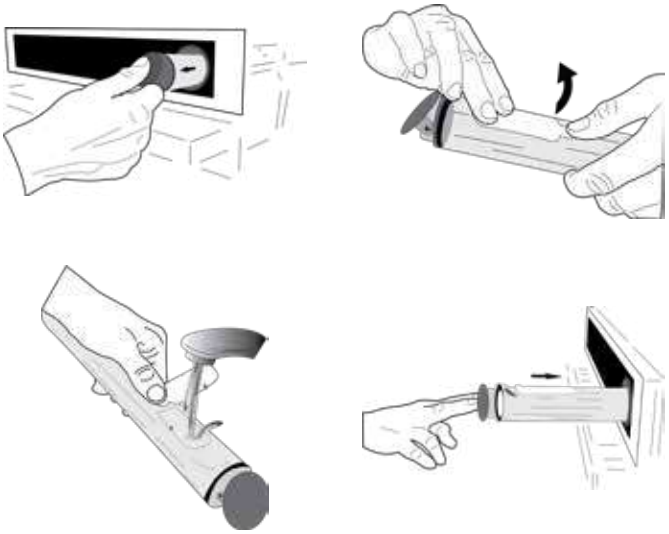
4. KUHANJE S PAROM

Odabirom opcije „Para" u ručnim funkcijama možete pripremati sve vrste hrane zahvaljujući upotrebi pare. Para se brže o 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 zaključavaju 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.

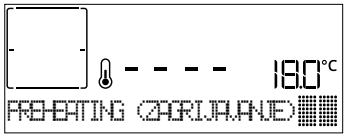
Tijekom faze odgode, ako pritisnete ▷ pećnica će upitati želite li preskočiti tu fazu i odmah pokrenuti funkciju.

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

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka. Možete odabrati drugu funkciju ili pričekati potpuno hlađenje.

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.

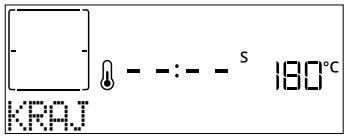


Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti. Provjerite hranu, zatvorite vrata i pritisnite ✓ ili ▷ za nastavak kuhanja.

Napominjemo: Pritisnite ▷ da biste preskočili te radnje. U protivnom, ako se ništa ne napravi, pećnica će nakon određenog vremena nastaviti pečenje.

8. KRAJ KUHANJA

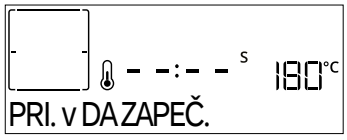
Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.



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)

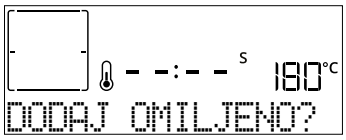
Neke funkcije pećnice omogućuju van da zapečete površinu jela uključivanjem grilla kada pečenje završi.



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 spremiti kao omiljenu i spremiti trenutačne postavke za buduću upotrebu, pritisnite ✓, u protivnom , zanemarite ih pritiskom na ◁◁.

Nakon što se pritisne ✓, pritisnite + ili — da biste odabrali položaj broja, pa pritisnite ✓ za potvrdu.

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.

. ČIŠĆENJE

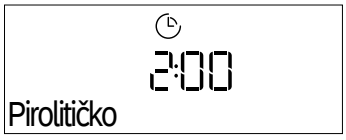
- **PIROLITIČKO**

Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro.

Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom i nakon rada ciklusa Pyro (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači).

Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja. Za optimalne rezultate čišćenja uklonite najjaču nečistoću vlažnom spužvom i standardnim sredstvom za čišćenje pećnica prije uporabe funkcije Pyro. Preporučujemo da funkciju Pyro primjenjujte samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom pečenja.

Pritisnite ✧ da bi se na zaslonu prikazalo „Pyro".



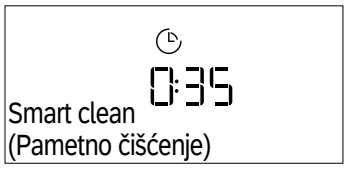
Pritisnite + ili — da biste odabrali željeni ciklus, zatim pritisnite ✓ za potvrdu. Kada se ciklus odabere, prema želji, pritisnite + ili — za postavljanje vremena završetka (pokretanje odgode), zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

Očistite vrata i uklonite sav pribor kao što je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite ▷ kad je gotovo: pećnica će započeti ciklus samočišćenja, a vrata se automatski zaključavaju: na zaslonu se prikazuje poruka upozorenja zajedno s odbrojavanjem koje označava stanje ciklusa u tijeku.

Kada ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na prihvatljivu sigurnu razinu.

- **SMART CLEAN**

Pritisnite ✧ da se na zaslonu prikaže „Smart Clean".



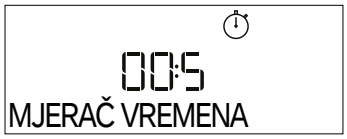
Pritisnite ▷ za uključivanje funkcije: na zaslonu će se zatražiti da obavite sve radnje potrebne za dobivanje najboljih rezultata čišćenja: Slijedite upute i pritisnite ✓ kad ste gotovi. Kada se dovrše svi koraci, ako je potrebno, pritisnite ▷ da biste uključili ciklus čišćenja.

Napominjemo: Preporučujemo da tijekom 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.

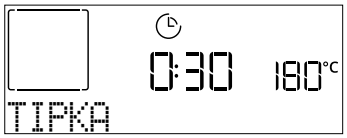
Mjerač će samostalno nastaviti s odbrojavanjem, a da ne ometa samu funkciju.

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 kuhanja 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 čačkalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačkalicu, 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.

6th sense TABLICA PEČENJA

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
	Riblji 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
	Riblji filet		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 prepoučenog vremena kuhanja.

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	3
Small cake (Mali kolači)/Muffin (Mufini)	RAZINA 1	DA	160 - 170	30 – 40	3
Leavened cakes (Kolači od dizanog tijesta)	RAZINA 1	DA	170 – 180	40 – 60	2
Biskviti	RAZINA 1	DA	160 - 170	30 – 40	2
Focaccia	RAZINA 1	DA	210 - 230	20 – 40	2
Sandwich Loaf	RAZINA 1	DA	180 – 190	30 – 50	3
Small bread (Mali kruh)	RAZINA 1	DA	220 – 240	25 – 45	3
Baguette (Baget)	RAZINA 1	DA	220 – 250	20 – 40	3
Veliki kruh 0,8 - 1 kg	RAZINA 1	DA	210 - 230	30 – 50	3
Pečeni krumpir	RAZINA 2	DA	210 - 230	50 – 70	3
Pečene mrkve	RAZINA 2	DA	170 - 190	50 – 70	3
Pečene brokule	RAZINA 2	DA	170 - 190	40 – 60	3
Stuffed vegetables (Nadjeveno povrće) (tomatoes (rajčice), courgettes (tikvice), aubergines (patlidžani))	RAZINA 2	DA	190 - 210	25 - 40	3
Veal (Janjetina)/Beef (govedina)/Pork (svinjetina) 1 kg	RAZINA 2	DA	200 – 210	60 – 90	2
Veal (Teletina)/Beef (govedina)/Pork (svinjetina) (komadi)	RAZINA 2	DA	180 – 190	50 – 70	2
Govedina, slabo pečena 1 kg	RAZINA 2	DA	210 - 230	40 – 50	2
Roast Beef rare (Govedina, slabo pečena) 2 kg	RAZINA 2	DA	210	50 – 70	2
Leg of lamb (Janjeći but)	RAZINA 2	DA	190 - 210	55 - 75	2
Stew pork knuckles (Pirjana svinjska koljenica)	RAZINA 2	DA	160 – 180	85 - 100	3
Chicken (Pile)/guinea fowl (biserka)/duck (patka) 1 – 1,5 kg	RAZINA 2	DA	220 – 240	50 – 70	2
Chicken (Piletina)/guinea fowl (biserka)/ duck (patka) (komadi)	RAZINA 2	DA	210 - 230	50 – 60	2
Riblji filet	RAZINA 2	DA	210 - 230	15 - 25	3

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	2
		Da	160	30 – 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Nadjevene pite (pita od sira, savijača od jabuka, pita od jabuka)		Da	160 – 200	30 – 85	3
		Da	160 – 200	30 – 90	4 1
Kolačići		Da	150	20 – 40	3
		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes (Mali kolači)/Muffin (mufini)		Da	170	20 – 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Peciva za princes krafne		Da	180 – 200	30 – 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Poljupci		Da	90	110 – 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160 *	5 3 1
Bread (Kruh)/pizza/Focaccia (pogača)		Da	190 – 250	15 – 50	2
		Da	190 – 230	20 – 50	5 3 1
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	310	7 – 12	2
		Da	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Zamrznuta pizza		Da	250	10 – 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
		Da	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 – 190	45 – 55	3
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCIJE							
	Konvencionalno	Kruženje Zraka	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	ECO 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	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / Flans (voćne pite) / Baked pasta (zapečena tjestenina) / cannelloni		Da	190 – 200	45 – 65	3
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Puretina / guska 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Pečena riba / en papillote (file, cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	3
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 60	2
Tost		—	3 (visoko)	3 – 6	5
Fish fillets (File ribe)/Steaks (odresci)		–	2 (srednja)	20 – 30 **	4 3
Sausages (Kobasice)/Kebabs (ražnjići)/ Spare ribs (rebarca)/Hamburgers (pljeskavice)		–	2 – 3 (srednja – visoka)	15 – 30 **	5 4
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		—	2 (srednja)	55 – 70 ***	2 1
Leg of lamb (Janjeći but)/Shanks (koljenica)		–	2 (srednja)	60 – 90 ***	3
Pečeni krumpir		–	2 (srednja)	35 – 55 ***	3
Zapečeno povrće		–	3 (visoko)	10 – 25	3
Kompletno jelo: Fruit tart (Voćna torta) (razina 5)/ lasagna (lasagne) (razina 3)/ meat (meso) (razina 1)		Da	190	40 – 120 *	5 3 1
Lasagna (Lazanje) i Meat (meso)		Da	200	50 – 100 *	4 1
Meat (Meso) i Potatoes (krumpiri)		Da	200	45 – 100 *	4 1
Fish (Riba) i Vegetebles (povrće)		Da	180	30 – 50 *	4 1
Punjena pečenka	ECO	–	200	80 – 120 *	3
Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)	ECO	—	200	50 – 100 *	3

* 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							
	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 kuhanja 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

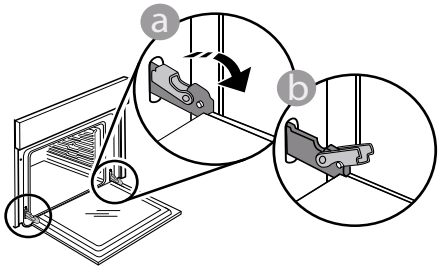
Uklanjanje kamenca nije potrebno.

U ladici za paru upotrijebite isključivo pitku vodu.

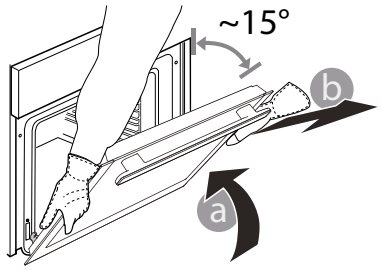
Ubacivanje bilo kakvih drugih tvari, uključujući prirodne proizvode poput octa ili limunske kiseline, može oštetiti sustav.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.

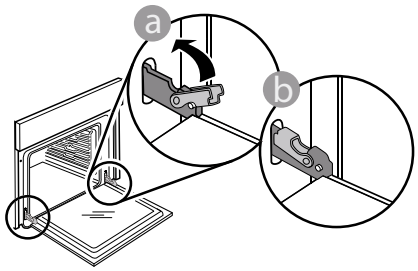


2. Zatvorite vrata koliko god to možete.
Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

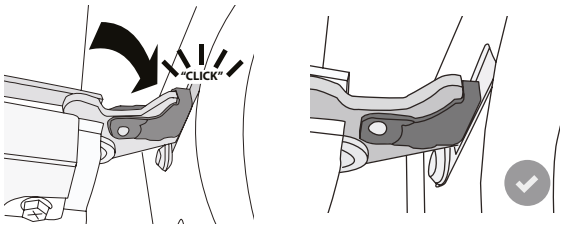


3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

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 za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu. (Uredba EZ 244/2009) Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

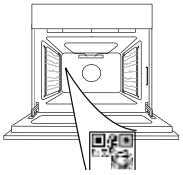
Ako upotrebljavate halogene žarulje, žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

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.

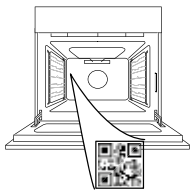


®/TM/© 2026 Whirlpool. Proizvedeno prema licenci.

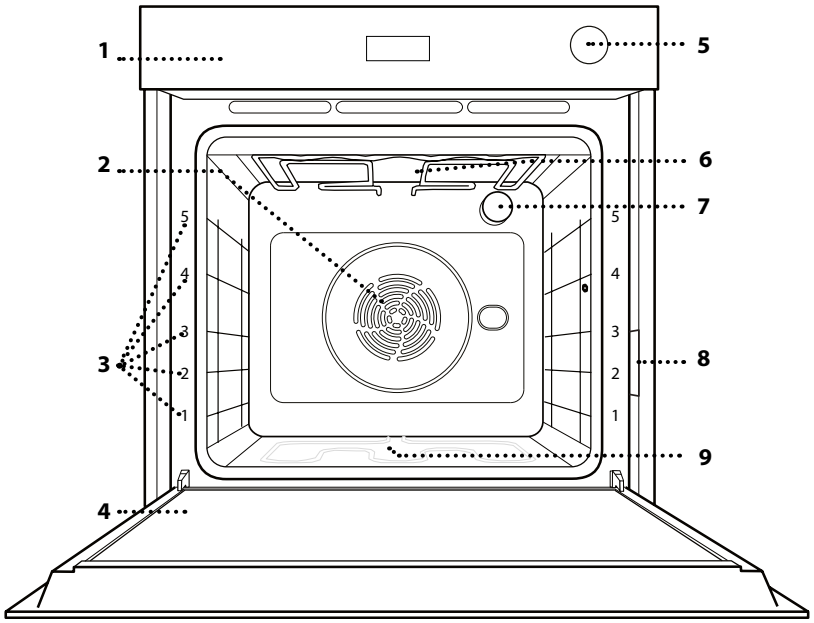
KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon **www.register10.eu**

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A KÉSZÜLÉKÉN TALÁLHATÓ QR-KÓDOT

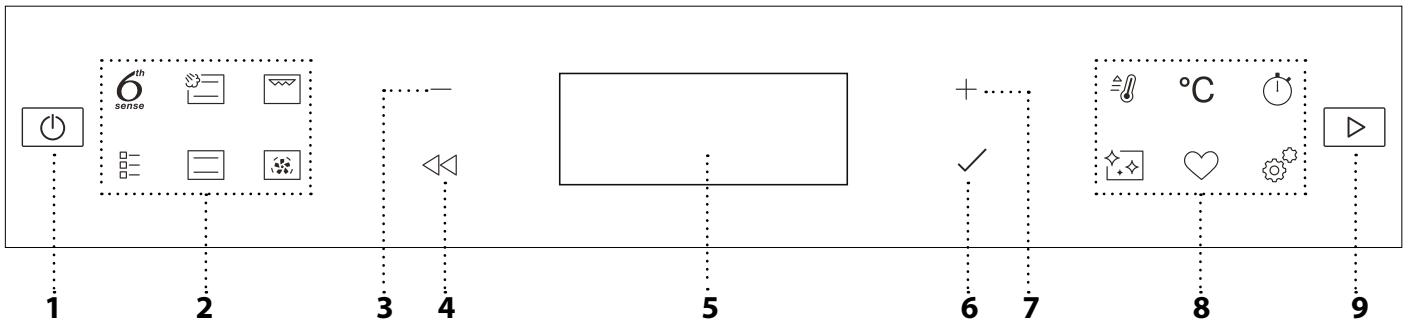


TERMÉKLEÍRÁS



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

KEZELŐPANEL



1. BE/KI
A sütő be- és kikapcsolása vagy funkciók leállítása.

2. FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE
A funkciók és a menü gyors elérése.

3. MÍNUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB
Léptetés a menüben, valamint a funkciókhoz tartozó beállítások vagy értékek csökkentése.

4. VISSZA
Visszatérés az előző menübe. A beállítások módosítása sütés közben.

5. KIJELZŐ

6. JÓVÁHAGYÁS
A kiválasztott funkció vagy a beállított érték megerősítése.

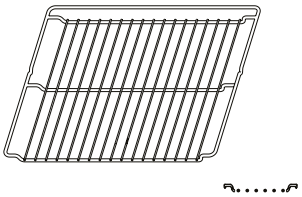
7. PLUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB
Léptetés a menüben, valamint a funkciókhoz tartozó beállítások vagy értékek növelése.

8. OPCIÓK / FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE
Funkciók, időtartamok, beállítások és kedvencek gyors elérése.

9. INDÍTÁS
Funkció indítására szolgál a megadott vagy a gyári beállításokkal.

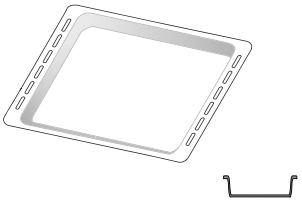
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



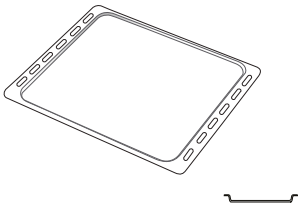
Étel sütésére szolgál, illetve tepsi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



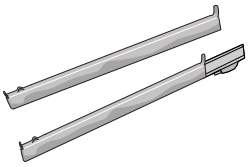
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



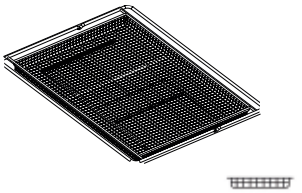
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sültek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS TÁLCA *



Forrólevegős sütés funkcióval készült ételek sütésekor használható, egy alacsonyabb szinten elhelyezett sütőtepsivel az esetleges morzsák és cseppek összegyűjtése érdekében. Mosogatógépben mosható.

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.
Egyéb tartozékok külön megvásárolhatók; rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton lehetséges.
* Csak bizonyos típusok esetén

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Helyezze be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

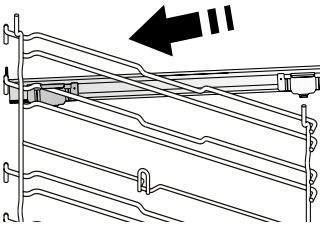
Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcát és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

A POLCVEZETŐ SÍNEK KIVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

• A polcvezető sínek eltávolításához emelje meg őket, és az aljukat akassza ki a tartókból: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.

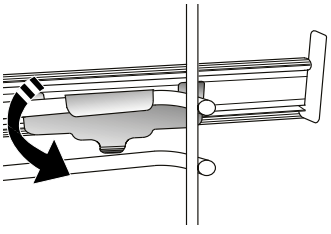
• A polcvezető sínek visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE



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

Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot.



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

Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

FUNKCIÓK

6TH SENSE

Ez lehetővé teszi bármilyen típusú étel teljesen automatikus elkészítését (lasagna, hús, hal, zöldségek, sütemények, sós sütemények, kenyér, pizza). A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

PÁROLÁS

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy az ételek kívülről kellemesen ropogósra és barnára süljenek, ugyanakkor belülről zsengék és zamatosak maradjanak. A legjobb sütési eredmény érdekében javasoljuk, hogy a Gőzölés 1 szintet válassza kenyér és desszertek és a Gőzölés 2-t húsok, hal és zöldségek sütéséhez.
További információkért a gőz manuális sütési programról lásd a „Gőz" sütési táblázatot.

GRILL

Steak, kebabfélék és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK

- **CONVECT BAKE (LÉGKEV. SÜTÉS)**
  Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.
- **TURBO GRILL**
  Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a serpenyőt a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
- **FROZEN BAKE (FAGY. TÉSZTA)**
  Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.
- **SPECIÁLIS FUNKCIÓK**
  - » **PIZZA**
    Ez a funkció lehetővé teszi, hogy nagyszerű házi pizzát készítsen, kevesebb mint 10 perc alatt, mint egy étteremben.
    A speciális sütési ciklus 300 °C feletti hőmérsékleten működik, így a pizza belül puha, a széle ropogós lesz, és tökéletesen egyenletesen pirul.
  - » **FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS**
    Ez a funkció lehetővé teszi, hogy kevesebb olaj felhasználásával süssön sült krumplit, csirkefalatokat és egyéb ételeket, amelyek ezáltal kellemesen ropogósak lesznek. A fűtőelemek be-ki ciklusa megfelelően felmelegíti a sütőteret, miközben a ventilátor keringeti a forró levegőt. A legjobb sütési eredmény csak a Forrólevegős sütés tálca használatával érhető el (bizonyos modelleknél elérhető). Helyezze az ételt egy rétegben a Forrólevegős sütés tálcára, és a legjobb eredmény érdekében kövesse a Forrólevegős sütés sütési táblázat utasításait. Ne használjon egynél több tálcát az egyenetlen sütés elkerülése érdekében.
  - » **RISING (KELESZTÉS)**
    Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.
  - » **MELEGENTARTÁS**
    A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.
  - » **KIOLVASZTÁS**
    Az ételek gyorsabb kiolvasztása. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt a csomagolásában, hogy ne száradjon ki a külseje.
  - » **ECO CIKLUS ***
    Töltött sültek és húsfilék egy szinten történő sütéséhez. Az Eco ciklus használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az Eco ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

ALSÓ+FELSŐ SÜT

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

HŐLÉGBEFÚVÁS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.

GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.

PERCSZÁMLÁLÓ

Időmérés funkció bekapcsolása nélkül.

TISZTÍTÁS

- **PYRO**

A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. Kétféle öntisztítási ciklus közül lehet választani: teljes ciklus (Pirolitikus tisztítás) és egy rövidebb ciklus (Eco pirol.t.). A legjobb tisztítási teljesítmény elérése érdekében javasoljuk a teljes ciklus használatát.

- **SMART CLEAN**

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

KEDVENCEK

Itt tárolható a 10 kedvenc funkció.

BEÁLLÍTÁSOK

A sütő beállításainak módosítása. Ha az „ECO” üzemmód aktív, energiatakarékossági okokból a kijelző fényereje csökken, és a világítás 1 perc elteltével kikapcsol. Automatikusan visszakapcsol bármely gomb megnyomásakor. Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. Az üzemmód kikapcsolásához lépjen a „DEMO” menüpontra a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget. A „GYÁRI ÉRTÉKEK” lehetőség kiválasztásakor a készülék kikapcsol, és visszatér az első használatkor érvényes beállításokhoz. Minden beállítás törlődik.

* A funkció referenciaként szolgál az energiahatékonysági nyilatkozathoz a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően

ELSŐ HASZNÁLAT

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

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



A + vagy — gombbal léptessen a választható nyelvek listájában, és válassza ki a kívánt nyelvet. Nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Ne feledje: A nyelv bármikor módosítható a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben lévő „NYELV” lehetőségnél. Ehhez nyomja meg a ⚙ gombot

2. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

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



Nyissa meg a „TELJESÍTMÉNY” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza az „ALACSONY” lehetőséget.

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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



A + vagy — gombbal állítsa be az órát, és nyomja meg a gombot ✓ : A kijelzőn villog a perceket jelző két számjegy. A + vagy — gombbal állítsa be a percet, és nyomja meg ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Ne feledje: Hosszabb áramkimaradások után valószínűleg újra be kell majd állítania az időt. Válassza az „ÓRA” lehetőséget a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben. Ehhez nyomja meg a ⚙ gombot

4. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.
Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Nyomja meg a ⏻ gombot a sütő bekapcsolásához: a kijelzőn az utoljára használt elsődleges funkció vagy a főmenü látható.

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

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

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

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT / PÁROLÁSI SZINT



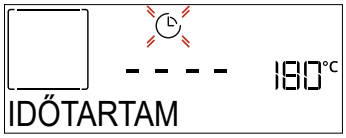
amikor egy érték villog a kijelzőn, nyomja meg a + vagy — gombot a módosításhoz, majd a ✓ gombot a jóváhagyáshoz és az adott beállaításal történő folytatáashoz (amennyiben lehetséges).

A grillfokozat is hasonló módon beállítható 1 (alacsony), 2 (közepes), vagy 3 (magas).

A Gőz funkcióban kiválaszthatja a keletkező gőz mennyiségét: Gőzszint 1 (alacsony) vagy 2 (magas).

Ne feledje: A funkció bekapcsolása után a hőmérséklet/ grillfokozat a + vagy — gombokkal módosítható, a °C gomb megnyomása után.

IDŐTARTAM



Amikor a ◷ ikon villog a kijelzőn, nyomja meg a + vagy — gombot a kívánt főzési idő beállításához, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz. Ha végig felügyelni kívánja a sütést (időzítés használata nélkül), nem kell beállítania a sütési időt: Nyomja meg a ✓ vagy ▷ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Ennél az üzemmódnál nem állítható be késleltetett indítás.

Ne feledje: A beállított sütési idő módosítható sütés közben az ⏱ gombbal: nyomja meg a + vagy — gombot a módosításhoz, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

BEFEJEZÉSI IDŐ (KÉSLELTETETT INDÍTÁS)

Miután beállította a sütési időt, számos funkciónál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt. A kijelzőn a sütési idő vége látszik, és az ◷ ikon villog.



Állítsa be a sütési idő végét a + vagy — gombbal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció aktiválásához. Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.

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

3. 6TH SENSE

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

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



SÚLY / MAGASSÁG (KÖRNYEZET-TÁBLA-LAPOK)

A funkció helyes beállításához kövesse a kijelzőn megjelenő jelzéseket, amikor erre felszólítják, és nyomja meg a + vagy a — gombota kívánt érték beállításához, majd nyomja meg a ✓ gombot a megerősítéshez.

ÁLLAPOT / PIRÍTÁS

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



Ha a készülék jelez, a + vagy — gombbal állítsa be a kívánt fokozatot a véres (-1) és az átsütött (+1) szintek között. Nyomja meg a ✓ or ▷ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához..

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

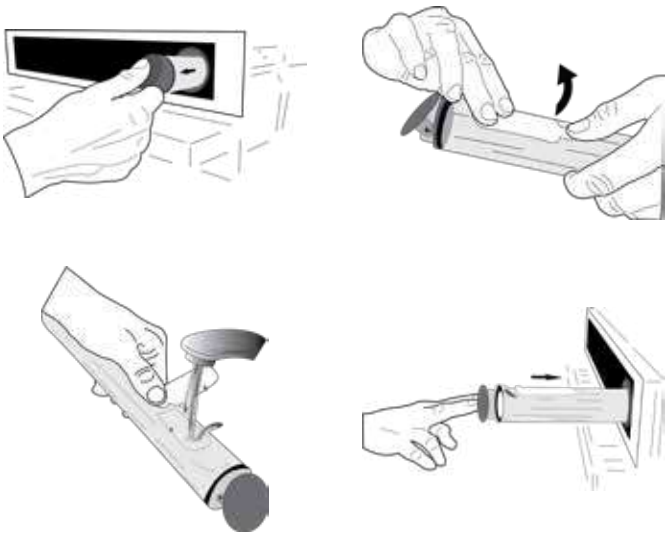
4. SÜTÉS GŐZZEL

A Manuális funkciók menüben található "Gőz" funkció kiválasztásával bármilyen étel elkészíthető a gőz használatának köszönhetően. A gőz gyorsabban és egyenletesebben járja át az ételt a hagyományos funkciókra jellemző forró levegőhöz képest: ez csökkenti a sütési időt, megőrzi az étel értékes tápanyagait, és biztosítja, hogy minden receptjével kiváló, igazán ízletes

eredményt érhessen el. A gőzpárolás teljes időtartama alatt zárva kell tartani az ajtót.
Főzés előtt töltse fel a fiókot vízzel. A víz mennyisége a kezelőpanelen kiválasztott gőzszint függvénye:

- 1. gőzfokozat (alacsony, ideális kenyérhez és desszertekhez): a főzési időtől függetlenül csak kevés vízre van szükség. Töltse fel a fiókot az "1" jelzésig.
- 2. gőzfokozat (magas, ideális zöldségekhez, halakhoz és húsokhoz): töltse fel a fiókot az "1" vagy "2" jelzésig, hogy 100, illetve 200 percig gőzölhessen.

Óvatosan a panel felé nyomva zárja be teljesen a fiókot. A fiók behelyezése után nyomja meg az INDÍTÁS gombot a sütési ciklus folytatásához. A fióknak a vízbetöltés kivételével mindig zárva kell lennie.



Az első feltöltés után, hosszabb sütési ciklusok esetén, miután a víz elfogyott, szükség lehet az újbóli feltöltésre a ciklus befejezéséhez.

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

Ha az alapértelmezett beállítások megfelelőek, vagy megadta a kívánt beállításokat, nyomja meg a ▷ gombot a funkció bekapcsolásához.

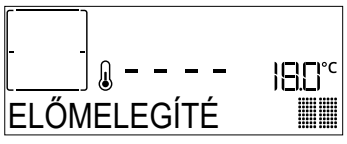
Ha a késleltetés ideje alatt megnyomja a ▷ gombot, a sütő rákérdez, hogy törli-e a késleltetést, és helyette azonnal elindítja-e a funkciót.

Megjegyzés: A funkció kiválasztása után a kijelzőn megjelenik az ahhoz javasolt optimális szint. A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a ⏻ gombbal.

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. Kiválaszthat egy másik funkciót, vagy megvárhatja a teljes lehűlést.

6. ELŐMELEGÍTÉS

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



A szakasz végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott, „ÉTEL HOZZÁADÁSA" hőmérsékletet. Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést a ✓ vagy ▷ gombbal.

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

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

7. ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

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



Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Nyissa ki az ajtót, hajtsa végre a kijelzőn látható műveletet, majd csukja be az ajtót, és nyomja meg a ▷ gombot a sütés folytatásához.
Hasonló módon, a sütési idő 10%-ával a sütés vége előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

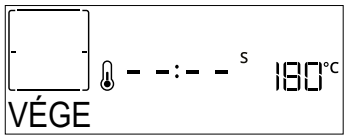


Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Ellenőrizze az ételt, csukja be az ajtót, majd nyomja meg a ✓ vagy ▷ gombot a sütés folytatásához.

Ne feledje: Nyomja meg a ▷ gombot a műveletek kihagyásához. Ellenkező esetben, ha egy bizonyos ideig nem hajt végre műveletet, a sütés folytatódik.

8. A SÜTÉS VÉGE

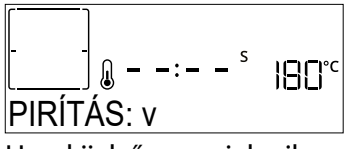
Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



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

PIRÍTÁS

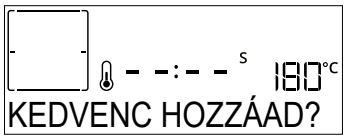
A sütő egyes funkciói lehetővé teszik az étel felületének megpirítását a grill aktiválása révén a sütés befejezését követően.



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

.KEDVENCEK

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



Ha kedvencként kíván elmenteni egy funkciót, és tárolni szeretné az aktuális beállításokat későbbi használatra, nyomja meg a ✓ gombot; ha nem kíván élni a lehetőséggel, nyomja meg a ◁◁ gombot.

A ✓ gomb megnyomása után a + vagy — gombbal válasszon egy számot, majd hagyja jóvá a ✓ gombbal.

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

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



A funkció kiválasztásához nyomja meg a + vagy — gombot, hagyja jóvá a ✓ gomb megnyomásával, majd aktiválja a ▷ gombbal.

. TISZTÍTÁS

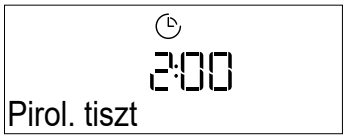
- **PIROL. TISZT**

Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt.

A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot – beleértve a polcvezető síneket is – a funkció aktiválása előtt. Ha a sütőt főzőlap alá szerelték be, győződjön meg róla, hogy a főzőlap összes gázrózsája vagy elektromos főzőzónája ki van kapcsolva a sütő öntisztítási ciklusa közben. Az optimális tisztítási eredmények elérése érdekében a Pyro funkció használata előtt távolítsa el a legmakacsabb szennyeződéseket egy nedves szivaccsal és egy általános sütőtisztító szerrel. Kizárólag akkor javasolt a pirolitikus tisztítás, amikor a készülék erősen szennyezett, vagy ha kellemetlen szagokat bocsát ki sütés közben.

Nyomja meg a ✧ gombot. Ekkor megjelenik a „Pyro" felirat a kijelzőn.



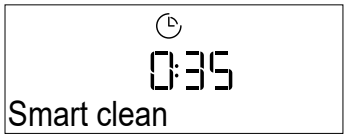
A + or — gombbal válassza ki a kívánt ciklust, majd a jóváhagyáshoz nyomja meg a ✓ gombot. A ciklus kiválasztása után a + vagy — gombbal állítsa be a befejezési időpontot (késleltetett indítás), majd mentse el a ✓ gombbal.

Tisztítsa meg az ajtót, és távolítson el minden tartozékot az utasításnak megfelelően, majd zárja be az ajtót, és nyomja meg a ▷ gombot: A sütő elindítja az öntisztítási ciklust, és a sütő ajtaja automatikusan bezáródik: a kijelzőn megjelenik egy figyelmeztető üzenet és egy visszaszámlálás, amely a ciklus előrehaladását mutatja.

A ciklus végeztével az ajtó mindaddig zárva marad, amíg a sütőn belüli hőmérséklet visszatér a biztonságos szintre.

- **SMART CLEAN**

Nyomja meg a ✧ gombot: a „Smart Clean" üzenet látható a kijelzőn.



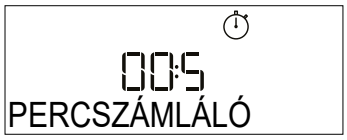
A funkció aktiválásához nyomja meg a ▷ gombot: a kijelzőn látható figyelmeztetések jelzik, milyen műveletek szükségesek a legjobb tisztítási eredményhez: Kövesse az utasításokat. Ha kész, nyomja meg a ✓ gombot. Ha az összes lépést végrehajtotta, a megfelelő időben nyomja meg a ▷ gombot a tisztítási program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

Ne feledje: Javasoljuk, hogy a tisztítási program alatt ne nyissa ki a sütő ajtaját, ekkor ugyanis vízgőz távozhat, ami ronthatja a végső tisztítási eredményt.

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

. PERCSZÁMLÁLÓ

A funkció aktiválásához nyomja meg az ⏱ ikont. A + vagy a — gombbal állítsa be a kívánt időtartamot, majd nyomja meg a ✓ gombot az időzítő indításához.



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

Ne feledje: A percszámláló nem aktivál sütési funkciót.

A percszámláló akkor is aktiválható, ha egy funkció folyamatban van.

Az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámlálást.

Amíg ez a fázis tart, a számlálót nem lehet látni (csak az ⏱ ikon látszik), mivel a számláló a háttérben folytatja a visszaszámlálást. A percszámláló szerkesztéséhez nyomja meg az ⏱ ikont és állítsa be az időt a + vagy — ikon segítségével.

A percszámláló törléséhez nyomja meg az ⏱ ikont, majd válassza a — lehetőséget, amíg a kijelzett idő „--:--" nem lesz. Nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

. GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához tartsa nyomva a ◁◁ gombot legalább öt másodpercig. A gombzár ugyanilyen módon feloldható.



Ne feledje: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okból a sütő a ⏻ gombbal bármikor kikapcsolható

. MEGJEGYZÉS

- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne helyezzen nehéz súlyokat az ajtóra, és ne kapaszkodjon az ajtóba.

. ENERGIAHATÉKONYSÁGI MEGJEGYZÉSEK

- Használja ki a maradék hőt: 5/10 perccel a sütés vége előtt kapcsolja ki a sütőt a maradék hő felhasználásához.
- Tartsa csukva az ajtót: ha lehetséges, kerülje a sütő ajtajának kinyitását sütés közben, mivel így a hő távozni tud.
- Süssön nagyobb adagokat: a sütőt elsősorban nagyobb ételekhez (pl. 1 kg feletti húsok) vagy nagyobb adagokhoz használja, hogy a lehető legjobban kihasználja a felhasznált energiát.
- Rendszeresen tisztítsa meg az ajtótömítést: a tiszta tömítés megakadályozza a hőveszteséget és biztosítja a hatékony főzést.
- Csak akkor melegítse elő, ha szükséges: A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt javasolja.
- Válasszon sötét sütőformákat: A sötét tálcák jobban elnyelik a hőt, javítva a főzés hatékonyságát.
- Tervezze meg a főzést: készítsen több ételt egymás után, hogy kihasználja a maradék hőt, és elkerülje az extra előmelegítést.
- Válassza ki az energiatakarékossági programot: használja az ECO programot az alacsonyabb energiafogyasztás érdekében. A további bemeneteket lásd a főzési táblázatban.
- Távolítsa el a nem használt tartozékokat: vegye ki a nem szükséges tálcákat vagy állványokat, hogy javítsa a hőcirkuláció hatékonyságát és csökkentse a termék hőkapacitását.

HASZNOS TANÁCSOK

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefúvás" funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl: hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

HÚS

Használjon bármilyen tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához javasoljuk, hogy töltsön fél liter vizet a zsírfogó tálcába, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

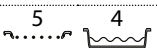
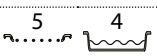
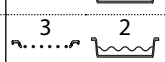
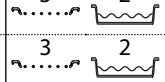
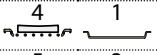
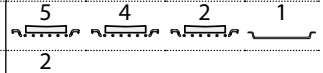
Ha a sütemény nagyon „feldagad" sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.

A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajttorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Légkeveréses sütés" funkciót. Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

KELESZTÉS

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

6th sense SÜTÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSÉG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
LASAGNA	Lasagna		0,5-3 kg	-	0	-	
HÚS	Marha	Sült	0,6-2 kg	0	0	-	
		Húspogácsa	1,5-3 cm	0	-	3/5	
	Sertés	Sült	0,6-2,5 kg	-	0	-	
	Baromfi	Sült csirke	0,6-3 kg	-	0	-	
		Filé és mell	1-5 cm	-	-	2/3	
HAL	Filék		0,5-3 (cm)	-	-	-	
	Filé-fagyasztott		0,5-3 (cm)	-	-	-	
ZÖLDSÉGEK	Sült zöldségek	Sült burgonya	0,5-1,5 kg	-	0	-	
		Sült zöldségek	0,5-1,5 kg	-	0	-	
	Csőbensült zöldség		egy tálca	-	-	-	
SÓS SÜTEMÉNY	Sós sütemények		0,8-1,2 kg	-	0	-	
	Kenyér	Zsömle	60-150 g/db	-	-	-	
		Nagy kenyér	0,7-2 kg	-	-	-	
	Pizza	Vékony/kerek pizza	kerek	-	-	-	
		Vastag pizza	tálca	-	-	-	
		Pizza [fagyasztott]	1 réteg	-	-	-	
			2 réteg	-	-	-	
			3 réteg	-	-	-	
			4 réteg	-	-	-	
ÉDES SÜTEMÉNY	Piskóta		0,5-1,2 kg	-	-	-	
	Aprósütemények		0,2-0,6 kg	-	-	-	
	Torta		0,4-1,6 kg*	-	-	-	

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK				
	Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	 Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

AIR FRY SÜTÉSI TÁBLÁZAT

	RECEPT	FUNKCIÓ	AJÁNLOTT MENNYISÉG	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
FAGYASZTOTT ÉTEL	Fagyasztott hasábburgonya		650–850 g	Igen	200	25–30	4 2
	Fagyasztott csirkefalat		500 g	Igen	200	15 - 20	4 2
	Halrudak		500 g	Igen	220	15 - 20	4 2
	Hagymakarikák		500 g	Igen	200	15 - 20	4 2
ZÖLDSÉGEK	Friss rántott cukkini		400 g	Igen	200	15 - 20	4 2
	Házi készítésű sült krumpli		300-800 g	Igen	200	20 - 40	4 2
	Vegyes zöldség		300-800 g	Igen	200	20–30	4 2
HÚS ÉS HAL	Csirkemell		1–4 cm	Igen	200	20 - 40	4 2
	Csirkeszárnyak		200–1500 g	Igen	220	30–50	4 2
	Panírozott szelet		1–4 cm	Igen	220	20 - 50	4 2
	Halfilé		1–4 cm	Igen	220	15-25	4 2

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez kenjen vékony réteg olajat az étel felületére.
Az egyenletes sütési eredmény biztosítása érdekében forgassa át az ételt az ajánlott sütési idő felénél.

FUNKCIÓK	Air fry		
TARTOZÉKOK	Forrólevegős sütés tálca	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrácson

GŐZSÜTŐ ASZTAL

RECEPT	PÁROLÁSI SZINT	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Shortbread (Keksz) / Aprósütemények	1. SZINT	IGEN	150 - 160	35–55	3
Kis méretű torta / Muffin	1. SZINT	IGEN	160-170	30–40	3
Kelt tészták	1. SZINT	IGEN	170-180	40–60	2
Piskóta	1. SZINT	IGEN	160-170	30–40	2
Focaccia	1. SZINT	IGEN	210-230	20 - 40	2
Szendvicskenyér	1. SZINT	IGEN	180–190	30–50	3
Small bread (Zsemle)	1. SZINT	IGEN	220 - 240	25–45	3
Baguette (Bagett)	1. SZINT	IGEN	220 – 250	20 - 40	3
Nagy kenyér 0,8 g - 1 kg	1. SZINT	IGEN	210-230	30–50	3
Sült burgonya	2. SZINT	IGEN	210-230	50 - 70	3
Sült sárgarépa	2. SZINT	IGEN	170 - 190	50 - 70	3
Sült brokkoli	2. SZINT	IGEN	170 - 190	40–60	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	2. SZINT	IGEN	190-210	25-40	3
Borjú / Marha / Sertés 1 kg	2. SZINT	IGEN	200-210	60-90	2
Borjú / Marha / Sertés (darabok)	2. SZINT	IGEN	180–190	50 - 70	2
Marhasült angolosan 1 kg	2. SZINT	IGEN	210-230	40-50	2
Marhasült angolosan 2 kg	2. SZINT	IGEN	210	50 - 70	2
Báránycomb	2. SZINT	IGEN	190-210	55-75	2
Pörkölt sertéscsülök	2. SZINT	IGEN	160 - 180	85-100	3
Csirke / guinea fowl (Gyöngytyúk) / duck (Kacsa) 1–1,5 kg	2. SZINT	IGEN	220 - 240	50 - 70	2
Csirke / guinea fowl (Gyöngytyúk) / duck (Kacsa) (darabok)	2. SZINT	IGEN	210-230	50 - 60	2
Halfilé	2. SZINT	IGEN	210-230	15-25	3

TARTOZÉKOK		
	Süteményes tepsi/sütőtepsi/sütőedény a sütőrácson	Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrácson

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Leavened cakes (Kelt sütemények) / Sponge cakes (Piskóta)		Igen	170	30–50	2
		Igen	160	30–50	2
		Igen	160	30–50	4 1
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160–200	30 - 85	3
		Igen	160–200	30–90	4 1
Aprósütemények		Igen	150	20 - 40	3
		Igen	140	30–50	4
		Igen	140	30–50	4 1
		Igen	135	40–60	5 3 1
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20 - 40	3
		Igen	150	30–50	4
		Igen	150	30–50	4 1
		Igen	150	40–60	5 3 1
Képviselőfánk		Igen	180 - 200	30–40	3
		Igen	180–190	35 - 45	4 1
		Igen	180–190	35 - 45 *	5 3 1
Habcsók		Igen	90	110 - 150	3
		Igen	90	130 - 150	4 1
		Igen	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190–250	15 - 50	2
		Igen	190–230	20–50	5 3 1
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	310	7-12	2
		Igen	220–240	25–50 *	5 3 1
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 15	3
		Igen	250	10 - 20	4 1
		Igen	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180–190	45 - 55	3
		Igen	180–190	45–60	4 1
		Igen	180–190	45 - 70 *	5 3 1

FUNCTIONS (FUNKCIÓK)						ECO	
	Hagyományos	Légbefúvás	Konvekciós sütés	Grillezés	Turbo grill	Eco ciklus	Pizza

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

Whirlpool

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Vol-au-vent / Puff pastry crackers (leveles tésztából készült sütemények)		Igen	190–200	20–30	3
		Igen	180–190	20 - 40	4 1
		Igen	180–190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagna/felfújtak/tepsis tészta/ cannelloni		Igen	190–200	45–65	3
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		Igen	190–200	80–110	3
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		Igen	200–230	50–100	3
Pulyka/liba, 3 kg		Igen	190–200	80 - 130	2
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180–200	40–60	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180–200	50 - 60	2
Pirítós		-	3 (magas)	3 - 6	5
Halfilék / Sült szelet		-	2 (közepes)	20 - 30 **	4 3
Kolbász / kebabfélék / oldalas / hamburger		-	2-3 (közepes–magas)	15 - 30 **	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55 - 70 ***	2 1
Báránycomb / csülök		-	2 (közepes)	60 - 90 ***	3
Sült burgonya		-	2 (közepes)	35 - 55 ***	3
Csőben sült zöldség		-	3 (magas)	10 - 25	3
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagna (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagna és hús		Igen	200	50 - 100 *	4 1
Hús és burgonya		Igen	200	45 - 100 *	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30 - 50 *	4 1
Töltött sültek	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

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

** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

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

FUNCTIONS (FUNKCIÓK)	Hagyományos	Légbefúvás	Konvekciós sütés	Grillezés	Turbo grill	Eco ciklus	Pizza

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza.
A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges).
A sütési hőmérsékletek és időtartamok hozzávetőlegesek, és az étel mennyiségétől, valamint a használt tartozék típusától függnek.
Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra.
Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószereket, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

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

Használhat hagyományos sütőtisztítót a szennyeződések felpuhítására és eltávolítására, így a sütőtér és a tartozékok kézi tisztítása könnyebb lesz.

KÜLSŐ BURKOLATOK

• A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószert tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törlőkendővel.

• Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlőkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

• Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

• A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean" funkciót. (Csak bizonyos típusoknál.).

• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

• A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.
Ne tisztítsa az ételszondát és a hússzondát (ha van) a mosogatógépben.
A Forrólevegős sütés tálca (ha van) mosogatógépben tisztítható.

VÍZBETÖLTŐ FIÓK KARBANTARTÁSA

Vigyázat: A vízbetöltő fiók mosogatógépben való használatra nem alkalmas: a termék megsérülhet!

Javasoljuk, hogy minden gőzzel végzett főzési ciklus végén a következőképpen járjon el:

1. A fogantyú kihúzásához nyomja meg a fiók elülső részén lévő kupak felső részét, amelyet egy mélyedés jelez
2. Fogja meg a fogantyút, és vegye ki a vízbetöltő fiókot.
3. Vegye le a vízbetöltő fiók fedelét.
4. Ürítse ki és tisztítsa meg a vízbetöltő fiókot.
5. Az alkatrészeket egy puha ruhával szárítsa meg.
6. Ha szükséges, hagyja a fiókot a levegőn megszáradni anélkül, hogy a fedéllel lezárná.
7. Cserélje ki a vízbetöltő fiók fedelét.
8. Helyezze vissza a kimosott és megszárított, kivehető vízbetöltő fiókot a házába, ügyelve arra, hogy teljesen lenyomja azt
9. A fogantyú visszahelyezéséhez nyomja meg a fiók elülső részén lévő kupak alsó részét.

Megjegyzés: Kerülje, hogy a víz 2 napnál tovább maradjon a rendszerben.

A vízbetöltő fiók feltöltéséhez csak szobahőmérsékletű vizet használjon: a forró víz befolyásolhatja a gőzölőrendszer működését. Kizárólag ivóvizet használjon.

A Gőz funkciót a vízfogyasztás optimalizálására tervezték. Ezért a fiók alacsony vízfogyasztása működés közben normális.

Az üreg alján esetlegesen kialakuló fehér por a vízben természetesen jelen lévő szilárd maradékanyagoknak köszönhető.

NE HASZNÁLJON VÍZKŐMENTESÍTŐT

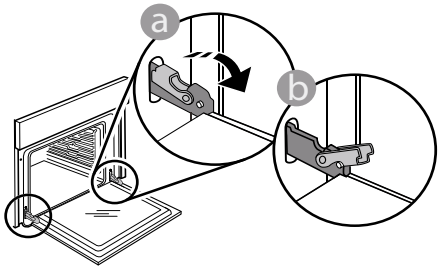
Vízkőmentesítés nem szükséges.

Csak ivóvizet használjon a gőzfiókban.

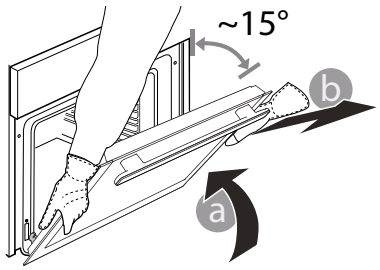
Bármilyen más anyag használata, az olyan természetes termékeket is beleértve, mint az ecet vagy a citromsav, károsíthatja a rendszert.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

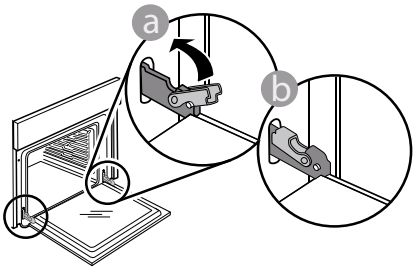


2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.
Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút.
Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

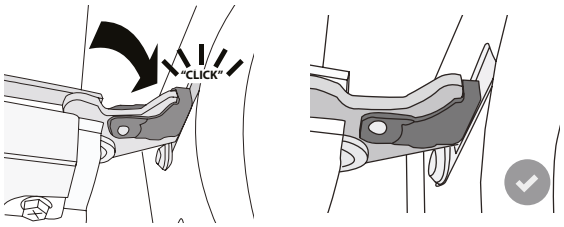


3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

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



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



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

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.

2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.

3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: 40 W/230 ~ V típusú G9, T300 °C halogénizzót használjon.

A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas. (244/2009/EK rendelet) Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

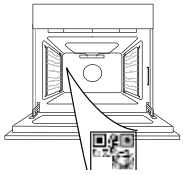
Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzá csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F" betű és egy szám látszik.	Szoftverhiba.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal, és adja meg az „F" betű utáni számot.
A 6th Sense sütési funkció visszaszámlálás megjelenítése nélkül véget ér. A sütési folyamat a visszaszámlálás vége előtt befejeződik.	Az étel mennyisége eltér az ajánlott mennyiségtől. Az ajtó nyitva van sütés közben.	Nyissa ki az ajtót, és ellenőrizze az étel elkészültét. Ha szükséges, fejezze be a sütést egy hagyományos funkció kiválasztásával.
A sütő nem melegszik fel.	Ha a „DEMO" üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. A kijelzőn 60 másodpercenként a „DEMO" üzenet látható.	Nyissa meg a „DEMO" menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben, és válassza a „Ki" lehetőséget.
A fény kialszik.	„ECO" üzemmód „Be".	Nyissa meg a „ECO" menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben, és válassza a „Ki" lehetőséget.
Az ajtó nem záródik rendesen.	A biztonsági kallantyúk helyzete nem megfelelő.	Állítsa megfelelő helyzetbe a biztonsági kallantyúkat a „Tisztítás és karbantartás" részben az ajtó le- és felszerelésével kapcsolatban leírt utasítások alapján.
Áramkimaradás.	Helytelen áramfogyasztási beállítás.	Ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat teljesítménye legalább 3 kW. Ha nem ez a helyzet, csökkentse a teljesítménybeállítást 13 amperre. Nyissa meg a „TELJESÍTMÉNY" menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben, és válassza az „ALACSONY" lehetőséget.
A szondával történő főzési ciklus nyilvánvaló ok nélkül befejeződött, vagy a képernyőn F3E3 hiba jelenik meg	Az ételszonda nincs megfelelően csatlakoztatva	Ellenőrizze az ételszonda csatlakoztatását

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

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

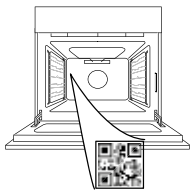


®/TM/© 2026 Whirlpool. Licenc alapján készült.

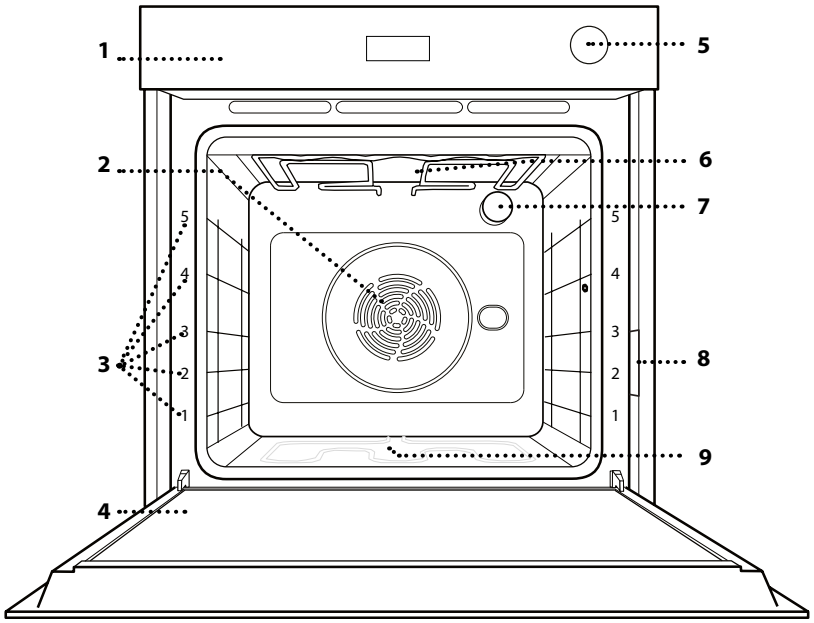
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.register10.eu**

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

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI

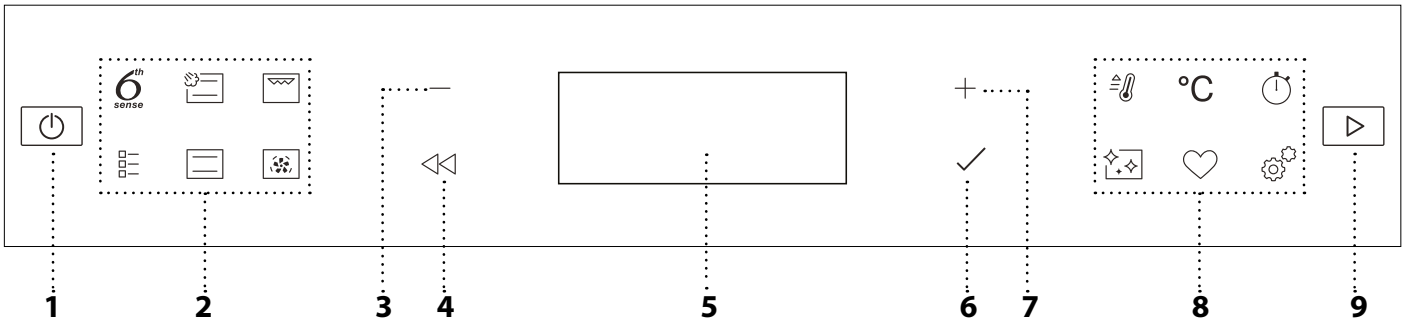


DESCRIZIONE PRODOTTO



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. Lampada
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.

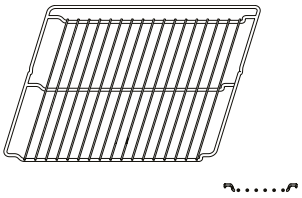
7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ
Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

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.

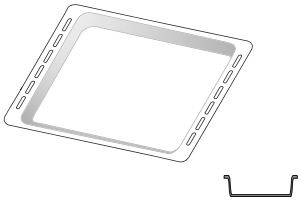
ACCESSORI

GRIGLIA



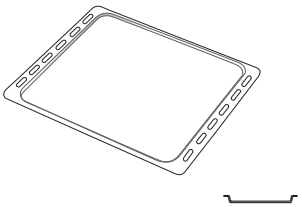
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



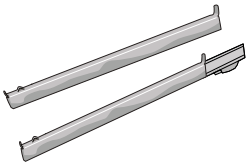
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

TEGLIA*



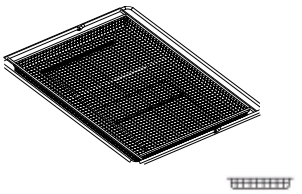
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillotte, ecc.

GUIDE SCORREVOLI*



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.

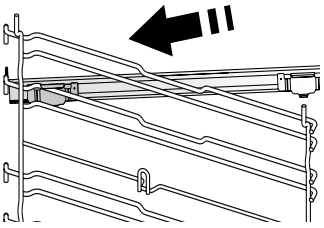
Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

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.

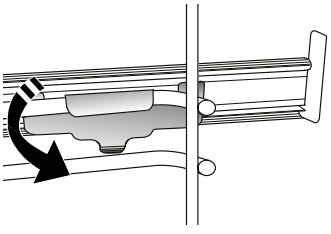
• Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

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 in posizione l'altra clip.



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 (lasagne, carne, pesce, verdure, torte e dolci, torte salate, pane, pizza). Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

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 arrostire grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, 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 consente di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come al ristorante.
  Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme.

  » **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 IN CORSO**

  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 arrosti 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 riscaldare rapidamente il forno.

CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.

PULIZIA

- **PIROLISI**

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura utilizzando un ciclo a temperatura molto alta. Sono disponibili due cicli di autopulizia: un ciclo completo (Pirolisi) e un ciclo più breve (Pirolisi Eco). Si consiglia di utilizzare il ciclo completo per ottenere le migliori prestazioni di pulizia.

- **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

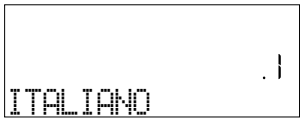
Per regolare le impostazioni del forno. Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi. Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi 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".

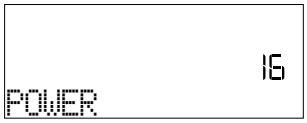


Premere + o — per scorrere L'elenco delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere ✓ per confermare la selezione.

N.B.: 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 ✓ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Premere + o — per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

N.B.: 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

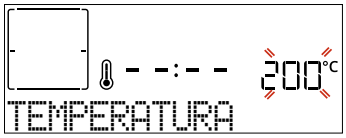
Premere ⏻ per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

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 ✓ per confermare.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL / LIVELLO VAPORE



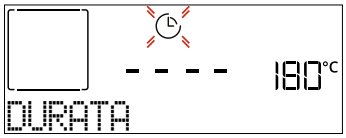
Quando il valore lampeggia sul display, premere + o — per modificarlo, quindi premere ✓ per confermare e continuare con le impostazioni successive (se possibile).

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 °C il tasto.

DURATA



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

Note: durante la cottura, premendo ⏱ è possibile regolare la durata impostata: premere + o — per modificarlo, quindi premere ✓ 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 ✓ 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.

N.B.: 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 ◁◁ 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.

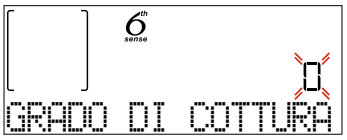
PESO / ALTEZZA (STRATI TEGLIA ROTONDA)



Per impostare correttamente la funzione, seguire le indicazioni del display, quando richiesto, e premere + o — per impostare il valore richiesto, quindi premere ✓ per confermare.

GRADO DI COTTURA / DORATURA

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



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

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

4. COTTURA A VAPORE

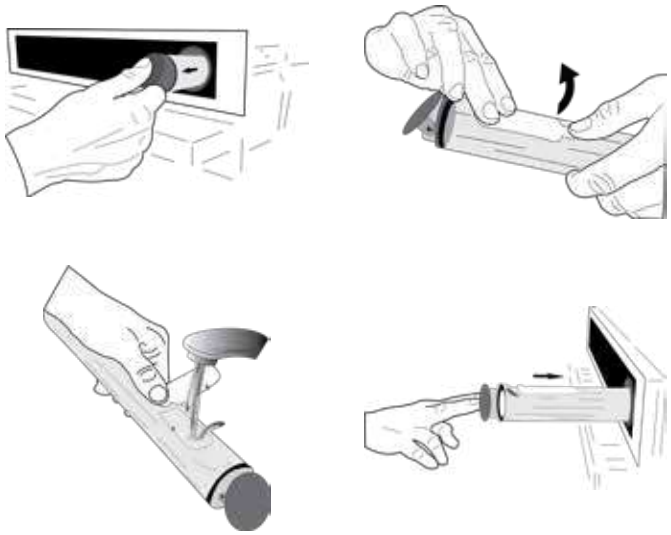
Selezionando la voce "Vapore" all'interno delle Funzioni manuali è possibile cucinare qualsiasi tipo di alimento grazie all'utilizzo del vapore. Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni statiche: questa azione riduce i tempi 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.

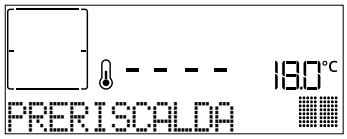
Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo [▷] il forno chiederà se si desidera saltare questa fase, avviando immediatamente la funzione.

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.



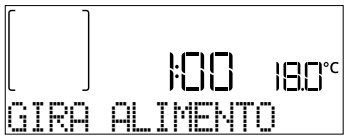
Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta "AGG. ALIMENTO". A questo punto, aprire la porta, posizionare gli alimenti nel forno, chiudere la porta e avviare la cottura premendo ✓ o [▷].

N.B.: 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 —.

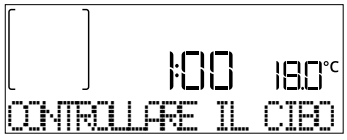
7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

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.

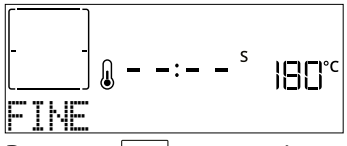


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere ✓ o [▷] per continuare la cottura.

N.B.: 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

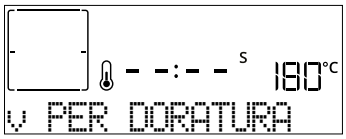
Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



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

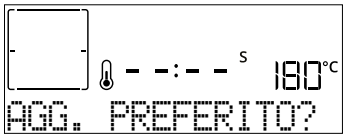
Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



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.

. 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 + o — per selezionare la posizione del numero, quindi premere ✓ per confermare.

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

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



Premere + o — per selezionare la funzione, confermare premendo ✓, quindi premere ▷ per attivare.

. PULIZIA

- **PIROLISI**

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.

Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per risultati di pulizia ottimali, rimuovere lo sporco più ostinato con una spugna umida e un detergente per forno standard prima di utilizzare la funzione Pyro. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Premere ✨ per visualizzare "Pyro" (Pirolisi) sul display.



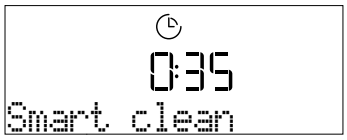
Premere + o — per selezionare il ciclo desiderato, quindi premere ✓ per confermare. Una volta selezionato un ciclo, se lo si desidera, premere + o — per impostare l'ora di fine (avvio ritardato), quindi premere ✓ per confermare.

Alla richiesta, pulire la porta e rimuovere tutti gli accessori, quindi chiudere la porta e premere ▷: il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

- **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.

Note: si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia, perché la fuoriuscita del vapore potrebbe 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.

. CONTA MINUTI

Per attivare questa funzione, premere l'icona ⏱. Premere + o — 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.

N.B.: 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.

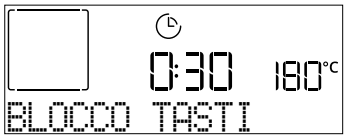
Durante questa fase non sarà possibile vedere il

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 + o — .

Per annullare il promemoria, premere l'icona ⏱ , quindi selezionare — finché l'ora visualizzata è "--:--". Premere ✓ per confermare.

. 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 posizionare oggetti pesanti sulla porta e non aggrapparsi alla porta.

. 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 quando necessario.

DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

I dessert con guarnitura succosa (torte al formaggio o crostate di frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

6th sense TABELLA DI COTTURA

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
LASAGNA	Lasagna		0,5 - 3 kg	-	0	-	2
CARNE	Manzo	Arrosto	0,6 - 2 kg	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
	Maiale	Arrosto	0,6 - 2,5 kg	-	0	-	3
	Pollame	Pollo arrosto	0,6 - 3 kg	-	0	-	2
		Filetto & petto	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
PESCE	Filetti		0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2
	Filetti-surgelati		0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2
VERDURE	Verdure arrostite	Patate arrosto	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Verdure arrostite	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Verdure gratinate		una teglia	-	-	-	3
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Torta salata		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Panetteria	Surgelati	60 - 150 g [l'uno]	-	-	-	3
		Pagnotta	0,7 - 2 kg	-	-	-	2
	Pizza	Pizza sottile/tonda	Rotonda	-	-	-	2
		Pizza alta	Leccarda	-	-	-	2
		Pizza [surgelata]	1 strato	-	-	-	2
			2 strati	-	-	-	4 1
			3 strati	-	-	-	5 3 1
			4 strati	-	-	-	5 4 2 1
PRODOTTI DA FORNO DOLCI	Pan di spagna		0,5 - 1,2 kg	-	-	-	2
	Biscotti		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Torta di frutta		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	3

* 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	4 2
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	4 2
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	4 2
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	4 2
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	4 2
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	4 2
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	4 2
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	4 2
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	4 2
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	4 2
	Filetto di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	4 2

Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento.
Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

FUNZIONI	Frittura ad aria		
ACCESSORI	Teglia Air Fry	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

Whirlpool

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	LIVELLO VAPORE	PRERISC	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Shortbread (Pasta frolla) / Biscotti	LIVELLO 1	SÌ	150 - 160	35 - 55	3
Tortine / Muffin	LIVELLO 1	SÌ	160 - 170	30 - 40	3
Torte lievitate	LIVELLO 1	SÌ	170 - 180	40 - 60	2
Pan di spagna	LIVELLO 1	SÌ	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LIVELLO 1	SÌ	210 - 230	20 - 40	2
Pancarrè	LIVELLO 1	SÌ	180 - 190	30 - 50	3
Panini	LIVELLO 1	SÌ	220 - 240	25 - 45	3
Baguette	LIVELLO 1	SÌ	220 - 250	20 - 40	3
Pane grande 0,8 - 1 kg	LIVELLO 1	SÌ	210 - 230	30 - 50	3
Patate arrosto	LIVELLO 2	SÌ	210 - 230	50 - 70	3
Carote arrosto	LIVELLO 2	SÌ	170 - 190	50 - 70	3
Broccoli arrosto	LIVELLO 2	SÌ	170 - 190	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	LIVELLO 2	SÌ	190 - 210	25 - 40	3
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	LIVELLO 2	SÌ	200 - 210	60 - 90	2
Vitello / Manzo / Maiale (pezzi)	LIVELLO 2	SÌ	180 - 190	50 - 70	2
Roast beef al sangue 1 kg	LIVELLO 2	SÌ	210 - 230	40 - 50	2
Roast beef al sangue 2 kg	LIVELLO 2	SÌ	210	50 - 70	2
Cosciotto agnello	LIVELLO 2	SÌ	190 - 210	55 - 75	2
Stinco di maiale stufato	LIVELLO 2	SÌ	160 - 180	85 - 100	3
Pollo / guinea fowl (Faraona) / duck (Anatra) (1-1,5 kg)	LIVELLO 2	SÌ	220 - 240	50 - 70	2
Pollo / guinea fowl (Faraona) / duck (Anatra) (in pezzi)	LIVELLO 2	SÌ	210 - 230	50 - 60	2
Filetti pesce	LIVELLO 2	SÌ	210 - 230	15 - 25	3

ACCESSORI		
	Pirofila/tortiera/piatto di cottura su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Leavened cakes / Sponge cakes (Torte lievitate / Pan di Spagna)		Sì	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 – 200	30 - 85	3
		Sì	160 – 200	30 - 90	4 1
Biscotti		Sì	150	20 - 40	3
		Sì	140	30 - 50	4
		Sì	140	30 - 50	4 1
		Sì	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Tortine / Muffin)		Sì	170	20 - 40	3
		Sì	150	30 - 50	4
		Sì	150	30 - 50	4 1
		Sì	150	40 - 60	5 3 1
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues (Meringhe)		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	2
		Sì	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	310	7 - 12	2
		Sì	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	3
		Sì	250	10 - 20	4 1
		Sì	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	3
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNZIONI						ECO	
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grigliare	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

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

* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

FUNZIONI	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grigliare	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

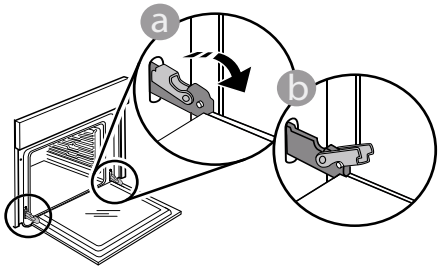
La decalcificazione non è necessaria.

Utilizzare solo acqua potabile nel cassetto vapore.

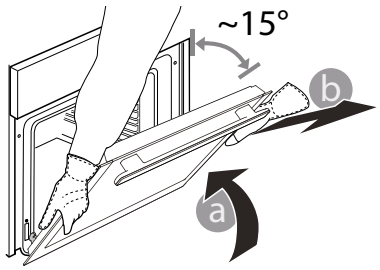
L'introduzione di qualsiasi altra sostanza, compresi prodotti naturali come aceto o acido citrico, può danneggiare il sistema.

RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

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

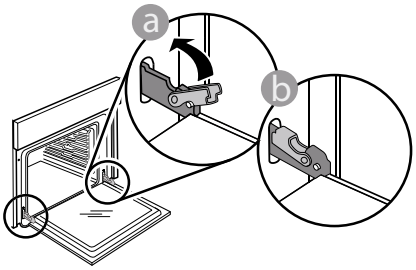


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.
Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

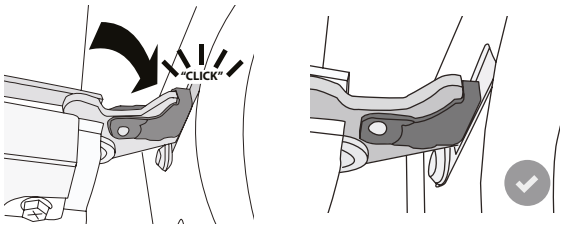


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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.

SOSTITUIRE LA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.

2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.

3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

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 ambienti domestici. (Regolamento CE 244/2009) Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica.

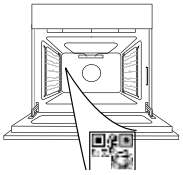
In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Una funzione di cottura 6th Sense termina senza visualizzare il conto alla rovescia. La cottura termina prima dello scadere del conto alla rovescia.	La quantità di alimenti non rientra nell'intervallo consigliato. È stata aperta la porta durante la cottura.	Aprire la porta e controllare il grado di cottura degli alimenti. Se necessario, completare la cottura selezionando una funzione tradizionale.
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità “ECO” è impostata su “On”.	Accedere a “ECO” dal menu “IMPOSTAZIONI” e scegliere “Off”.
La porta non si chiude correttamente.	I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata.	Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione “Pulizia e manutenzione”.
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo	La sonda alimenti non è collegata correttamente	Controllare il collegamento della sonda alimenti

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

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

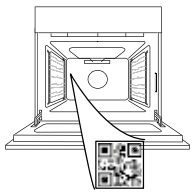


®/TM/© 2026 Whirlpool. Prodotto su licenza.

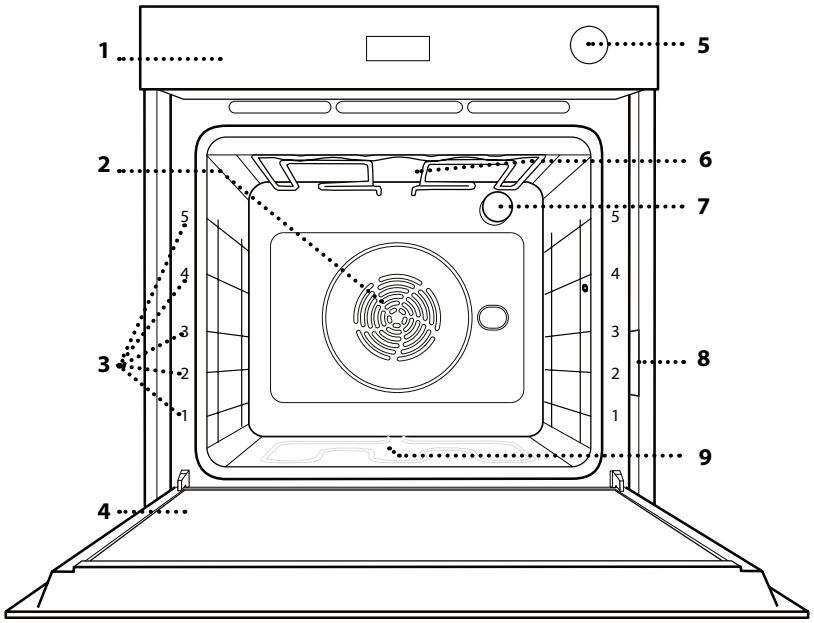
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo gaminį **www.register10.eu**

Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ

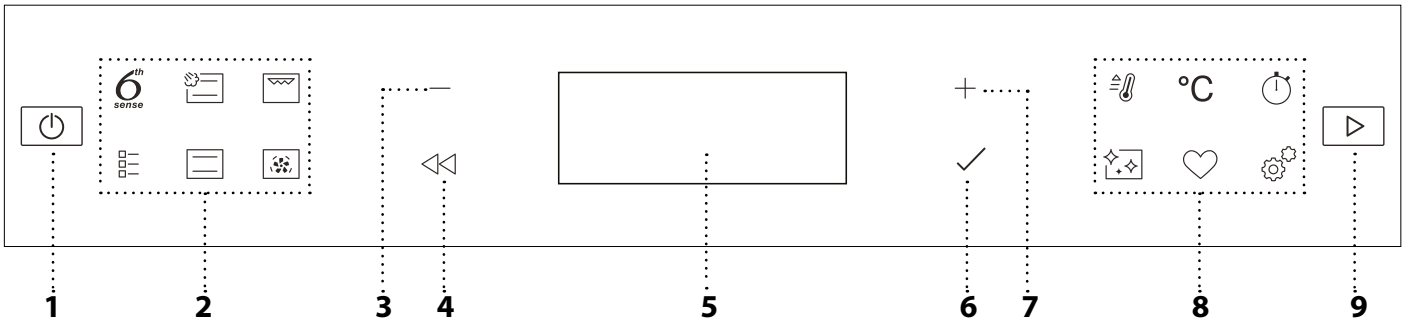


GAMINIO APRAŠYMAS



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

VALDYMO SKYDELIS



1. ON / OFF
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 gaminimo metu.

5. EKRANAS

6. PATVIRTINIMAS
Patvirtinamas funkcijos pasirinkimas arba nustatyta reikšmė.

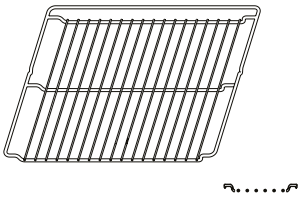
7. NARŠYMO MYGTUKAS SU PLIUSO SIMBOLIU
Slinkite meniu ir didinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

8. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE PARINKČIŲ / FUNKCIJŲ
Greitai pasiekite funkcijas, trukmę, nustatymus ir mėgstamiausius.

9. PRADĖTI
Paleidžiama funkcija naudojant nurodytus ar pagrindinius nustatymus.

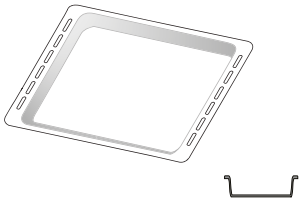
PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



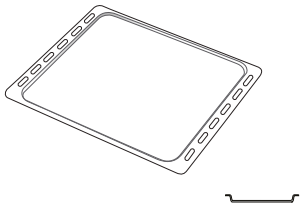
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



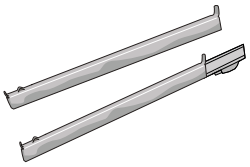
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



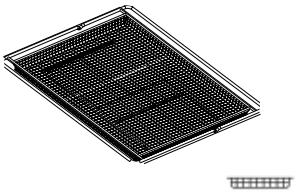
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

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

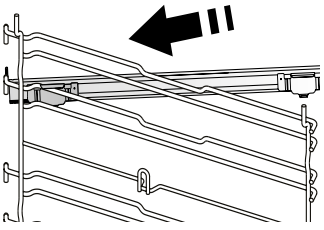
Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir groteles.

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

• Jei norite išimti grotelių laikiklius, pakelkite aukštyn ir ištraukite apatinę dalį iš angų: dabar galite išimti skersines groteles.

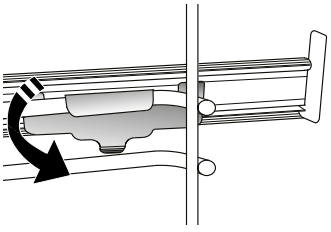
• Norėdami įstatyti skersines groteles, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS



Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.

Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.



Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Atkreipkite dėmesį: Slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS

„6TH SENSE“

Užtikrina galimybe automatiškai gaminti įvairius patiekalus (lazanija, mėsa, žuvis, daržovės, pyragai ir pyragaičiai, pikantiški pyragai, duona, pica). Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.

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.

GRILL (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 (TURBOGRILIS)**
  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**
  - » **PICA**
    Ši funkcija leidžia iškepti puikią naminę picą greičiau nei per 10 minučių, kaip restorane. Specialus kepimo ciklas veikia esant aukštesnei nei 300 laipsnių Cecilijaus temperatūrai, todėl picos viduje būna minkštos, kraštuose traškios ir tolygiai paruduoja.
  - » **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.
  - » **KILDINIMAS**
    Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūkštų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.
  - » **LAIKYMAS ŠILTAI**
    Palaiko ką tik paruoštą maištą karštą ir traškų.
  - » **ATŠILDYMAS**
    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.

TRADICINIS GAMINIMAS

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.

VALYMAS

- **PYRO** Norint labai aukštos temperatūros ciklu pašalinti gaminant atsiradusius nešvarumus. Galimi du automatinio valymo ciklai: Ilgasis ciklas („Pyro“) ir trumpesnis ciklas („Pyro Eco“). Rekomenduojame naudoti visą ciklą, kad valymo rezultatai būtų geriausi.
- **SMART CLEAN**

Šio specialaus žemos temperatūros valymo ciklo metu išleidžiamais garais galima be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.

PARANKINIAI

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 sąrašu 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).



Atidarykite „POWER“ (galia) skirtuke „SETTINGS“ (nustatymai) ir pasirinkite „LOW“ (maža).

3. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pasirinkę kalbą, turėsite nustatyti laiką: Ekrane mirksės du valandų skaitmenys.



Paspausdami + arba — nustatykite tinkamą valandą ir paspauskite ✓ : Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Paspauskite + arba — kad nustatytumėte minutes ir paspauskite ✓ , kad patvirtintumėte.

Atkreipkite dėmesį: atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą. Paspaudę ⚙ pateksite į „NUSTATYMAI“, tada pasirinkite „LAIKRODIS“

4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: Tai visiškai normalu.
Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsauginės 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

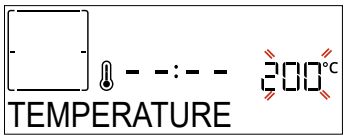
Paspauskite ⏻ ir įjunkite krosnelę: ekrane bus rodoma paskutinė naudota funkcija arba pagrindinis meniu.

Funkcijas galime pasirinkti paspaudžiant vienos iš pagrindinių funkcijų piktogramą arba slenkant meniu. Norėdami pasirinkti meniu elementą (ekrane rodomas pirmas galimas elementas), paspauskite + arba — ir pasirinkite pageidaujamą, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite.

2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka. Paspaudus ◁◁, galima vėl pakeisti ankstesnį nustatymą

TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS / GARŲ LYGIS



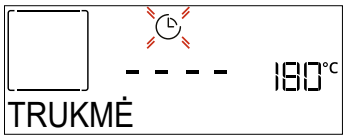
Kai ekrane mirksi vertė, paspauskite + arba — , kad ją pakeistumėte, tada paspauskite ✓ , kad patvirtintumėte ir tęskite su toliau pateiktais nustatymias (jei įmanoma).

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 °C mygtuką.

TRUKMĖ



Kai ekrane mirksi piktograma ◷ , paspauskite + arba — , kad nustatytumėte reikalingą maisto gaminimo trukmę ir paspauskite ✓ , kad patvirtintumėte. Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia (neribotas). Spauskite ✓ arba ▷, kad patvirtintumėte ir įjungtumėte 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 🕓 piktograma 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.

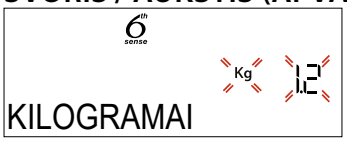
Atkreipkite dėmesį: Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje. Laukimo metu galite paspausti + arba — pakeisti užprogramuotą 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 (APVALIŲ PADĖKLŲ



SLUOKSNIAI) Norėdami teisingai nustatyti funkciją, kai būsite paraginti, vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais ir paspauskite + arba — , kad nustatytumėte reikiamą vertę, tada paspauskite ✓ , kad ją patvirtintumėte.

ŽALUMAS / RUDUMAS

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

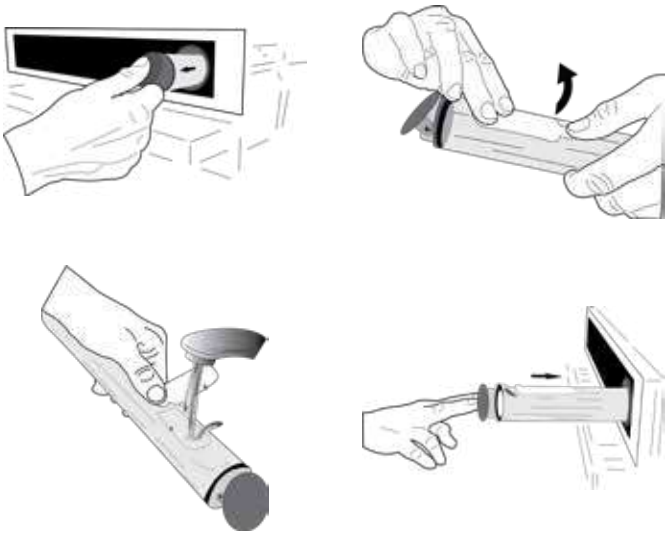
Pasirinkus „Steam“ (garai) rankinių funkcijų skiltyje, galima gaminti bet kokį maistą naudojant garus. Lyginant su karštu oru naudojamu gaminant įprastai, garai pasklinda greičiau ir tolygiau: Dėl to sutrumpėja gaminimo laikas, patiekaluose lieka daugiau maistingų medžiagų, o jūs galite mėgautis puikiais 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.

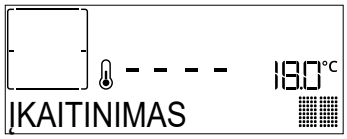
Jei atidėjimo etapo metu paspausite [▷], krosnelė paklaus, ar norite praleisti šį etapą ir nedelsdama suaktyvins funkciją.

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 — .

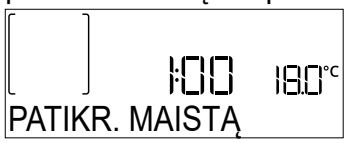
7. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

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.

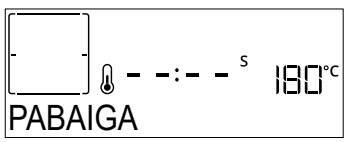


Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Patikrinkite maistą, uždarykite dureles ir paspauskite ✓ arba [▷], kad gaminimas būtų tęsiamas.

Pastaba: Paspauskite [▷] , jeigu norite praleisti šiuos veiksmus. Jei ne, tam tikrą laiką neatlikus jokių veiksmų krosnelė pati pratęs maisto gaminimą.

8. GAMINIMO PABAIGA

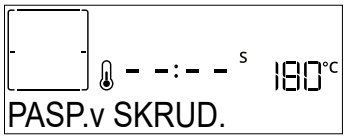
Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.



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.

. MĖGSTAMIAUSI

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 iškviesti išsaugotas funkcijas, spauskite ♡ : Ekrane bus rodomas mėgstamiausių funkcijų sąrašas.



Paspauskite + arba — ir pasirinkite funkciją, patvirtinkite paspausdami ✓, o tada paspauskite ▷ ir įjunkite.

. VALYMAS

- **PYRO**

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.

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

Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos. Siekiant geriausių valymo rezultatų, prieš naudojant „Pyro“ funkciją pašalinkite stipriausius nešvarumus drėgna kempine ir įprastu orkaitės valikliu. Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonus kvapas.

Paspauskite ✨, kad ekrane būtų rodoma „Pyro“.



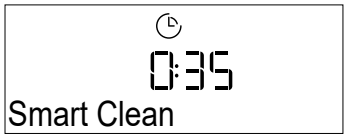
Paspauskite + arba —, kad pasirinktumėte pageidaujamą ciklą, tada paspauskite ✓, kad patvirtintumėte. Pasirinkę ciklą, jei norite, paspauskite + arba —, kad nustatytumėte pabaigos laiką (paleisties delsą), ir paspauskite ✓, kad patvirtintumėte.

Nuvalykite dureles ir išimkite visus priedus, kaip prašoma, o baigę uždarykite dureles ir spustelėkite ▷ : orkaitėje bus pradėtas automatinio išsivalymo ciklas, o durelės automatiškai užsirakins; ekrane pasirodys įspėjamasis pranešimas kartu su atgal skaičiuojamu laiku, kuris rodo vykdomo ciklo būseną.

Ciklui pasibaigus durelės liks užrakintos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio.

- **SMART CLEAN**

Paspauskite ✨, kad ekrane būtų rodoma „Smart Clean“.



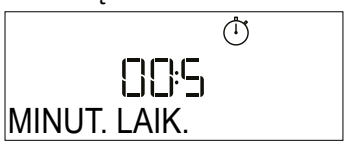
Paspausdami ▷ įjunkite funkciją: ekrane pasirodys raginimas atlikti visus reikiamus veiksmus, kad būtų gauti geriausi valymo rezultatai: Vykdykite nurodymus, o viską atlikę paspauskite ✓. Kai atliksite visus veiksmus, prireikus paspauskite ▷ ir aktyvinkite valymo ciklą.

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 orkaitei atvėsti, o tada nusausinkite vidinius paviršius šluoste ar kempine.

. MINUČIŲ PRIMINIMAS

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 vykdantis 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.

. 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 prikaistuvių niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.

. PASTABOS APIE ENERGIJOS VARTOJIMO EFEKTYVUMĄ

- Pasinaudokite liekamąja šiluma: išjunkite orkaitę likus 5/10 minučių iki kepimo pabaigos, kad išnaudotumėte likusį karštį.
- Laikykite duris uždarytas: jei įmanoma, kepimo metu neatidarinėkite orkaitės durelių, nes taip išeina karštis.
- 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 kepimą.
- 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.

MEAT (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, dar 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 perkelkite 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.

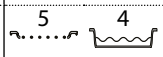
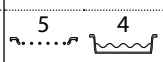
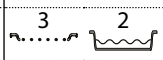
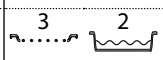
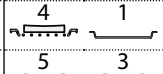
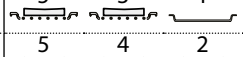
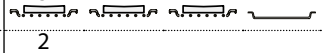
Jei kepamas kepinys iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.

Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelkite 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.

6th sense GAMINIMO LENTELĖ

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 sluoksnis	-	-	-	
			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 picos padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	 Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

RUOŠIMO KARŠTU ORU LENTELĖ

	RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
ŠALDYTAS MAISTAS	Pranc.. bulvytės		650–850 g	Taip	200	25–30	4 2
	Užšaldyti vištienos kepsneliai		500 g	Taip	200	15–20	4 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 džiuvėsėliais		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	3
Mažas pyragas / Muffin (bandelės)	1 LYGIS	TAIP	160 - 170	30–40	3
Mieliniai pyragai	1 LYGIS	TAIP	170–180	40–60	2
Biskvitinis pyragai	1 LYGIS	TAIP	160 - 170	30–40	2
Focaccia (Fokačija)	1 LYGIS	TAIP	210–230	20–40	2
Sumuštinių kepaliukas	1 LYGIS	TAIP	180–190	30–50	3
Duonelė	1 LYGIS	TAIP	220 - 240	25–45	3
Baguette (Prancūziškas batonas)	1 LYGIS	TAIP	220–250	20–40	3
Didelė duona (0,8–1 kg)	1 LYGIS	TAIP	210–230	30–50	3
Keptos bulvės	2 LYGIS	TAIP	210–230	50–70	3
Keptos morkos	2 LYGIS	TAIP	170–190	50–70	3
Kepti brokoliai	2 LYGIS	TAIP	170–190	40–60	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	2 LYGIS	TAIP	190–210	25 - 40	3
Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg	2 LYGIS	TAIP	200–210	60 - 90	2
Veršiena / jautiena / kiauliena (gabaliukai)	2 LYGIS	TAIP	180–190	50–70	2
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	2 LYGIS	TAIP	210–230	40 - 50	2
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	2 LYGIS	TAIP	210	50–70	2
Ėriuko koja	2 LYGIS	TAIP	190–210	55 - 75	2
Kiaulienos kojos troškinys	2 LYGIS	TAIP	160–180	85 - 100	3
Vištiena / perlinė višta / antiena 1–1,5 kg	2 LYGIS	TAIP	220 - 240	50–70	2
Vištiena / guinea fowl (perlinė višta) / duck (antiena) (gabalėliai)	2 LYGIS	TAIP	210–230	50 - 60	2
Žuvies filė	2 LYGIS	TAIP	210–230	15–25	3

PRIEDAI		
	Orkaitės padėklas / torto padėklas / kepimo indas ant grotelinės 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	2
		Taip	160	30–50	2
		Taip	160	30–50	4 1
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160 – 200	30–85	3
		Taip	160 – 200	30–90	4 1
Sausainiai		Taip	150	20–40	3
		Taip	140	30–50	4
		Taip	140	30–50	4 1
		Taip	135	40–60	5 3 1
Pyragėliai / Muffin (bandelės)		Taip	170	20 - 40	3
		Taip	150	30–50	4
		Taip	150	30–50	4 1
		Taip	150	40–60	5 3 1
Choux buns (Bandelės su įdaru)		Taip	180–200	30–40	3
		Taip	180–190	35 - 45	4 1
		Taip	180–190	35 - 45 *	5 3 1
Morengai		Taip	90	110 - 150	3
		Taip	90	130 - 150	4 1
		Taip	90	140 - 160 *	5 3 1
Pica / duona / Focaccia (itališka duonelė)		Taip	190 - 250	15–50	2
		Taip	190 - 230	20–50	5 3 1
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	310	7–12	2
		Taip	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	3
		Taip	250	10 - 20	4 1
		Taip	220 - 240	15–30	5 3 1
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180–190	45–55	3
		Taip	180–190	45–60	4 1
		Taip	180–190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCIJOS							
	Tradicinis gaminimas	Priverstinė oro cirkuliacija	Convection Bake	Kepimas ant grotelių	Intensyvus kepinimas	ECO Ciklas EKO	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
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai)		Taip	190–200	20–30	3
		Taip	180–190	20 - 40	4 1
		Taip	180–190	20 - 40 *	5 3 1
Lazanija / apkepai su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190 - 200	45 - 65	3
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	3
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200 - 230	50 - 100	3
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190 - 200	80 - 130	2
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50 - 60	2
Toast (Skrebutis)		-	3 (aukštas)	3 - 6	5
Žuvies filė / kepsniai		-	2 (vid.)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Dešrelės), kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2–3 (vidutinė – aukšta)	15 - 30 **	5 4
Kepta vištiena 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55 - 70 ***	2 1
Ėriuko koja / Shanks (kojos)		-	2 (vid.)	60 - 90 ***	3
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35 - 55 ***	3
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10–25	3
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	5 3 1
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100 *	4 1
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 100 *	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Įdaryti dideli mėsos gabalai)	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)	ECO	-	200	50–100 *	3

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

*** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

FUNKCIJOS							
	Tradicinis gaminimas	Priverstinė oro cirkuliacija	Convection Bake	Kepimas ant grotelių	Intensyvus kepinimas	ECO Ciklas EKO	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

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

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

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

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. nusausinkite įvairius komponentus minkšta šluoste;
6. jeigu reikia, leiskite stalčiui išdžiūti ore jo neuždengę dangčiu;
7. bėl uždenkite vandens stalčiaus dangtį;
8. bėl įkiškite išplautą ir išdžiovintą vandens stalčių į jo korpusą, įstumdami jį iki galo;
9. paspauskite stalčiaus priekinio dangtelio apačią, kad iš naujo nustatytumėte rankeną.

Pastaba: 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

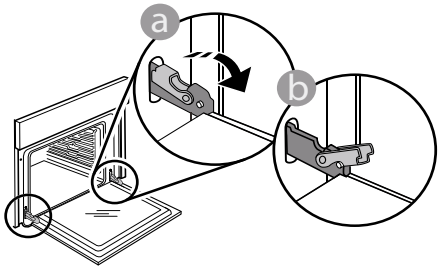
Nereikia šalinti kalkių.

Garų stalčiuje naudokite tik geriamąjį vandenį.

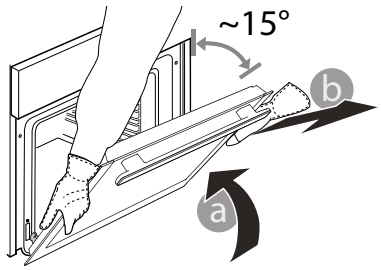
Bet kokios kitos medžiagos, įskaitant natūralius produktus, tokius kaip actas ar citrinos rūgštis, gali pakenkti sistemai.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.

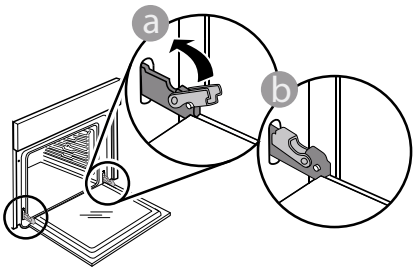


2. Uždarykite dureles.
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.
Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

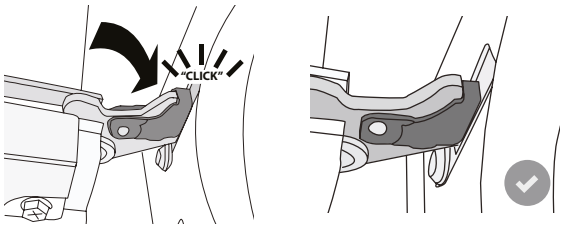


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

LEMPUTĖS KAITIMAS

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.

2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.

3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį: 40 W/230 ~ V tipo G9, T300°C halogeninės lemputės.

Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose. (EB reglamentas 244/2009) Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

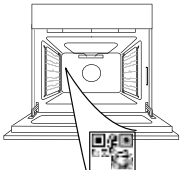
Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį po raidės "F".
Maisto gaminimo funkcija „6th Sense“ baigiasi nerodant atgalinio laiko skaičiavimo. Maisto gaminimas baigiasi nepasibaigus atgaliniam skaičiavimui.	Maisto kiekis skiriasi nuo rekomenduojamo. Kepimo metu atidarytos durelės.	Atidarykite dureles ir patikrinkite maisto produktų paruošimo lygį. Jei reikia, baikite ruošti maistą pasirinkdami tradicinę funkciją.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS.	Pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).
Lemputė išsijungs.	„EKO“ ekonominis režimas „On“.	Meniu NUSTATYMAI pasirinkite EKO ir pasirinkite „Išjungta“.
Durelės neužsidaro tinkamai.	Apsauginiai fiksatoriai yra netinkamoje padėtyje.	Pasirūpinkite, kad apsauginiai fiksatoriai būtų tinkamoje padėtyje, todėl išimdami ir įstatydami dureles vadovaukitės sk. „Valymas ir priežiūra“ pateiktais nurodymais.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“.
Kepimo ciklas su zondu baigėsi be aiškios priežasties arba ekrane išspausdinta klaida F3E3	Maisto zondas nėra tinkamai prijungtas	Patikrinkite maisto zondo prijungimą

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę mūsų svetainėje adresu **docs.whirlpool.eu/docs**
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.

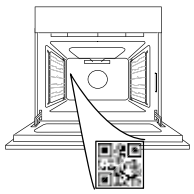


®/TM/© 2026 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.

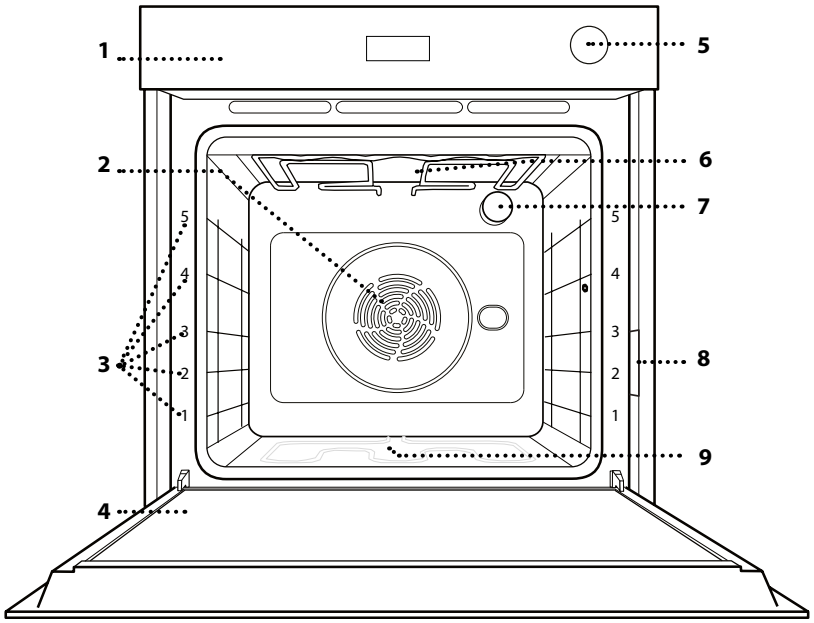
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē **www.register10.eu**

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS

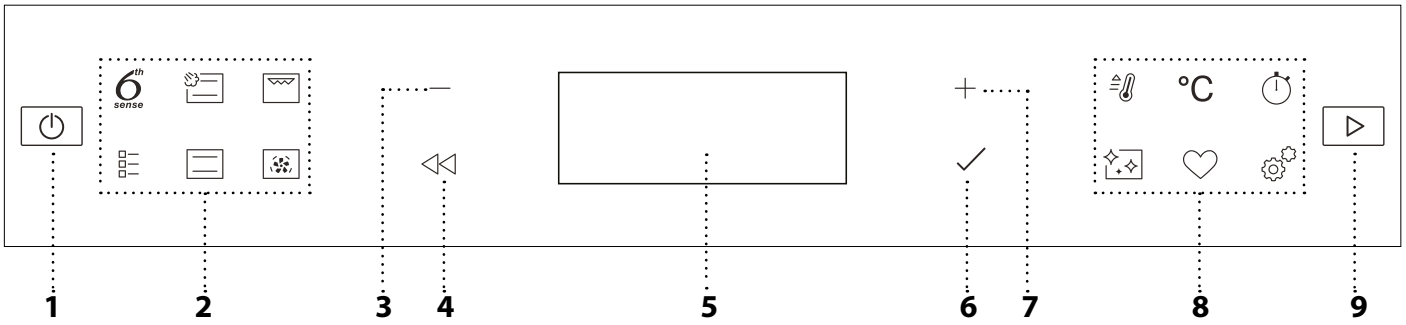


IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators un lokveida sildelements (nav redzams)
3. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
4. Durvis
5. Ūdens atvilktne
6. Augšējais sildelements/grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Datu plāksnīte (nenoņemt)
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 izvēlnei.

3. NAVIGĀCIJAS POGA MĪNUSS
Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību samazināšanai.

4. ATPAKAĻ
Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna. Ļauj mainīt iestatījumus gatavojot.

5. DISPLEJS

6. APSTIPRINĀT
Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

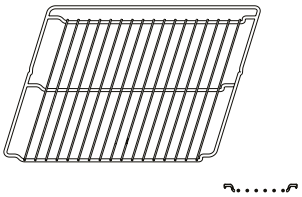
7. NAVIGĀCIJAS POGA PLUSS
Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību palielināšanai.

8. TIEŠĀ PIEKĻUVE OPCIJĀM/ FUNKCIJĀM
Lai ātri piekļūtu funkcijām, darbības laikam, iestatījumiem un izlasei.

9. SĀKT
Lai palaistu funkciju, izmantojot īpašus vai pamata iestatījumus.

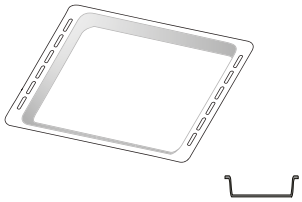
PIEDERUMI

METĀLA REŽĢIS



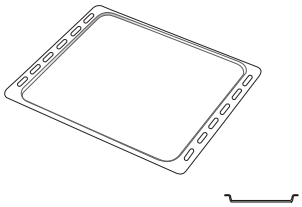
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠĶIDRUMU SAVĀKŠANAS PAPLĀTE



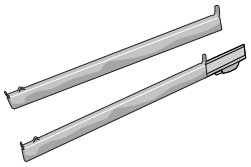
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

CEPEŠPANNA *



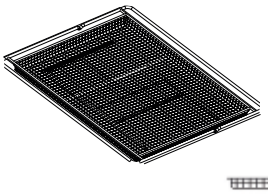
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

GAISA CEPŠANAS 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

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stiepļu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

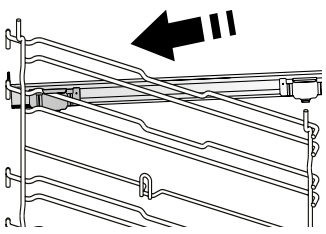
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

• Lai izņemtu plauktu stiprinājumu, paceliet plauktus un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: Tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

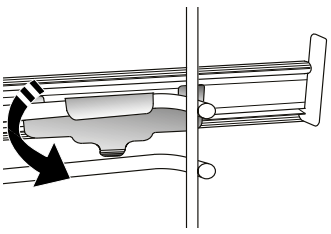
• Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA



Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.



Lai fiksētu vadotni, stingri piespiediet stiprinājuma apakšdaļu pret plauktu vadotni. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNKCIJAS

6TH SENSE

Šīs funkcijas nodrošina pilnīgi automātisku visu veidu produktu gatavošanu (piemēram, lazanju, gaļu, zivis, dārzeņus, pīrāgus un konditorejas izstrādājumus, sāļās kūkas, maizi, picu). Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem attiecīgajā ēdienu gatavošanas tabulā.

TVAIKS

Šī funkcija ļauj pagatavot ēdienus patīkami 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 desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

TRADICIONĀLĀS FUNKCIJAS

- **KONVEKCIJA**
  Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
- **TURBO GRILL (ĀTRĀ GRILĒŠANA)**
  Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.
- **SALDĒTS ĒDIENS**
  Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsni nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.
- **ĪPAŠAS FUNKCIJAS**
  - » **PICA**
    Šī funkcija ļauj mājās pagatavot lielisku picu kā restorānā mazāk nekā 10 minūtēs. Speciālais gatavošanas cikls darbojas temperatūrā virs 300 grādiem pēc Celsija, nodrošinot picas iekšpusi mīkstu, kraukšķīgas maliņas un perfekti vienmērīgu brūnumu.
  - » **GRILĒŠANA KARSTĀ GAISĀ**
    Izmantojot šo funkciju, var pagatavot frī kartupeļus, vistas nagetus un citus produktus, lietojot mazāk eļļas un padarot tos patīkami kraukšķīgus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Labākus gatavošanas rezultātus var sasniegt, tikai lietojot gatavošanas ar gaisu paplāti (tiek nodrošināta dažiem modeļiem). Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Lai novērstu nevienmērīgu cepšanu, nelietojiet vairāk par vienu paplāti.
  - » **RAUDZĒŠANA**
    Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.
  - » **KEEP WARM**
    Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.
  - » **ATKAUSĒŠANA**
    Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta. Neizpakojiet ēdienu, lai nepieļautu tā izžūšanu no ārpuses.
  - » **ECO CIKLS ***
    Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo Eko ciklu, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

KONVEKCIONĀLĀ

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA)

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk neķā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

FAST PREHEAT (ĀTRA SILDĪŠANA)

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

TAIMERIS

Laika skaitīšanai, neaktivizējot nevienu funkciju.

TĪRĪŠANA

- **PYRO**

Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas. Ir pieejami divi paštīrīšanas cikli: Pilns cikls (Pyro) un īsāks cikls (Pyro Eco). Mēs iesakām izmantot visu ciklu, lai izbaudītu vislabāko tīrīšanas veiktspēju.

- **SMART CLEAN**

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksta.

FAVORITES (IZLASE)

Lai piekļūtu 10 izlases funkcijām.

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).

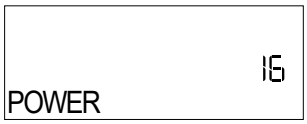


Nospiediet + vai — , lai ritinātu pieejamo valodu sarakstu un atlasītu vajadzīgo. Nospiediet ✓ , lai apstiprinātu izvēli.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc tam valodu var mainīt, izvēlnē “IESTATĪJUMI” atlasot “VALODA”, kas pieejama, nospiežot ⚙

2. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRIŅU

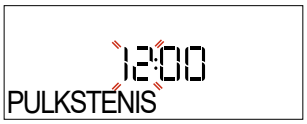
Cepeškrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektroenerģiju, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz vairāk nekā 3 kW jaudu (16): Ja jūsu mājsaimniecībā izmanto mazāk elektroenerģijas, šī vērtība būs jāsamazina (13).



Izvēlnē “IESTATĪJUMI” piekļūstiet sadaļai “JAUDA” un atlasiet iestatījumu “ZEMS”

.3. LAIKA IESTATĪŠANA

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.

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

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 ✓, lai apstiprinātu.

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsit secīgi mainīt. Nospiežot ◁◁, varēsit vēlreiz mainīt iepriekšējo iestatījumu

TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS / TVAIKA LĪMENIS



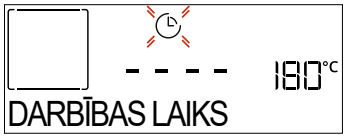
Kad displejā mirgo vērtība, nospiediet + vai —, lai to mainītu, pēc tam nospiediet ✓, lai apstiprinātu un turpinātu ar iestatījumiem, kas seko (ja iespējams).

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 °C pogas nospiešanas.

DARBĪBAS LAIKS



Ja displejā mirgo ikona 🕒, nospiediet + vai —, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku, un pēc tam nospiediet ✓, lai apstiprinātu. Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata (bez taimera): Nospiediet ✓ vai ▷, lai apstiprinātu un sāktu funkciju. Atlasot šo režīmu, nevarat ieprogrammēt aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot 🕒: nospiediet + vai —, lai to mainītu, un pēc tam nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

BEIGU LAIKS (SĀKUMA AIZKAVE)

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku. Displejā redzams pašreiz iestatītas beigu laiks un mirgo 🕒 ikona.



Nospiediet + vai —, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, pēc tam nospiediet ✓, 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 nospiest + vai —, lai mainītu ieprogrammēto beigu laiku, vai nospiediet ◁◁, lai mainītu citus iestatījumus. Nospiežot 🕒, 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.

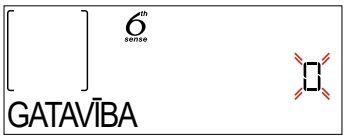
SVARS / AUGSTUMS (APAĻA TRAUKA SLĀŅI)



Lai pareizi iestatītu funkciju, izpildiet displejā sniegtās norādes un nospiediet + vai —, lai iestatītu nepieciešamo vērtību, un nospiediet ✓, 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 ✓ vai ▷, 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.

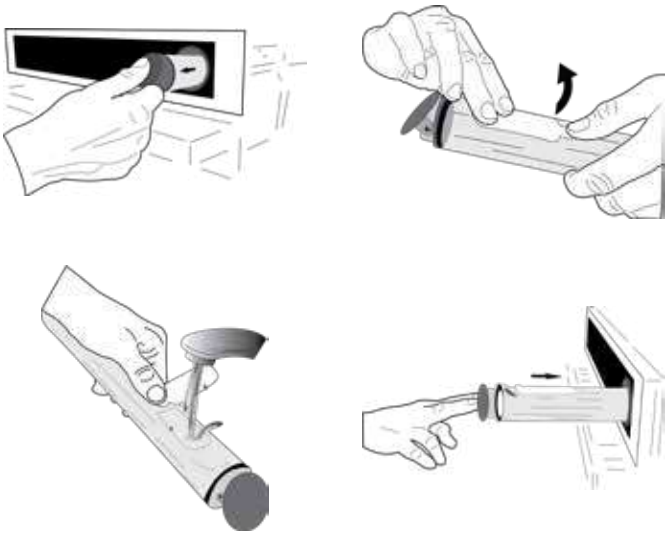
Pirms gatavošanas iepildiet atvilktnē ūdeni. Ūdens daudzums ir atkarīgs no vadības panelī izvēlētā tvaika līmeņa:

- 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 atvilktne ir pilnībā aizvērta. Pēc atvilktnes ievietošanas nospiediet SĀKT, lai turpinātu gatavošanas ciklu. Atvilktnei jābūt vienmēr aizvērtai, izņemot ūdens iepildes laikā.



Ja gatavošanas cikli ir garāki, pēc pirmās uzpildīšanas, kad ūdens tvertne ir iztukšota, iespējams, to vajadzēs uzpildīt vēlreiz, lai pabeigtu ciklu.

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

Jebkurā mirklī, ja noklusējuma vērtības atbilst jūsu vēlmēm, vai, tiklīdz piemērojat jūsu vēlamos iestatījumus, nospiediet [▷], lai aktivizētu funkciju.

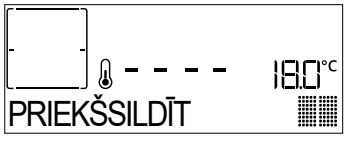
Aizkaves posmā, nospiežot [▷], krāsns displejā būs redzams jautājums, vai vēlaties izlaist šo posmu un nekavējoties palaist funkciju.

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 "PIEVIENOJIET"). Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot, nospiežot ✓ vai [▷].

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze. Jebkurā laikā varat nomainīt vēlamo maksimālo temperatūru, izmantojot + vai — .

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.

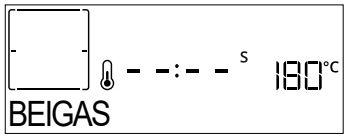


Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Pārbaudiet ēdienu, aizveriet durvis un nospiediet ✓ vai [▷], lai turpinātu gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai izlaistu šīs darbības, nospiediet [▷] . Citādi, ja zināmā laika periodā netiks veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns turpinās gatavošanu.

8. GATAVOŠANAS BEIGAS

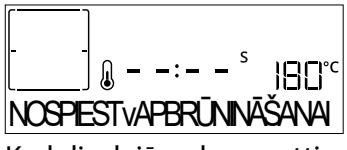
Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums.



Nospiediet [▷], lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (bez taimera) vai nospiediet + , lai pagarinātu gatavošanas laiku, iestatot jaunu ilgumu. Abos gadījumos gatavošanas parametri tiks saglabāti.

APBRŪNINĀŠANA

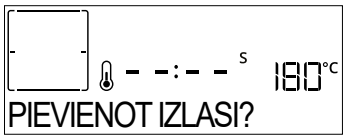
Dažas no krāsns funkcijām ļauj apbrūnināt ēdiena virsmu, ieslēdzot grilēšanas funkciju pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.



Kad displejā redzams attiecīgais ziņojums, ja nepieciešams, nospiediet ✓ , lai aktivizētu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu. Varat jebkurā brīdī apturēt funkciju, nospiežot [⏻], lai izslēgtu cepeškrāsni.

.IZLASE

Kad gatavošana ir pabeigta, ekrānā parādīsies norāde saglabāt funkciju izlases sarakstā atbilstoši kādam no ciparіem (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.

. TĪRĪŠANA

- **PYRO**

Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā.

Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).

Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi. Lai nodrošinātu optimālus tīrīšanas rezultātus, pirms Pyro funkcijas lietošanas notīriet visspēcīgākos netīrumus ar mitru sūkli un parastu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Mēs iesakām izmantot Pyro funkciju tikai tad, ja iekārta ir ļoti netīra vai gatavošanas laikā slikti smako.

Lai displejā tiktu parādīta funkcija "Pyro" nospiediet ✧.



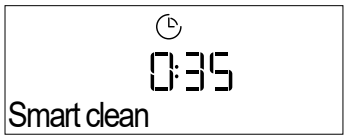
Nospiediet + vai — , lai atlasītu vēlamo ciklu un nospiediet ✓ , lai apstiprinātu. Kad cikls atlasīts, ja nepieciešams, nospiediet + vai — , lai iestatītu beigu laiku (ieslēgšanas aizkave), un pēc tam nospiediet ✓ , lai apstiprinātu.

Notīriet ierīces durvis un pēc norādes izņemiet visus piederumus, tad aizveriet durvis un nospiediet ▷ : cepeškrāsnī tiks aktivizēts paštīrīšanas cikls, bet durvis tiks automātiski noslēgtas: displejā parādās brīdinājuma ziņojums un sākas laika atskaite, kas norāda uz cikla progresu.

Tiklīdz cikls būs beidzies, durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim.

- **SMART CLEAN (VIEDĀ TĪRĪŠANA)**

Lai displejā tiktu parādīta funkcija "Smart Clean" (Viedā tīrīšana), nospiediet ✧.



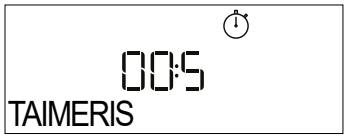
Lai aktivizētu funkciju, nospiediet ▷: displejā tiks parādīta norāde veikt visas nepieciešamās darbības, lai panāktu labāko tīrīšanas rezultātu: Izpildiet norādījumus un pēc tam nospiediet ✓ , kad darbība pabeigta. Kad visas darbības pabeigtas, ja nepieciešams, nospiediet ▷, lai ieslēgtu tīrīšanas ciklu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai izvairītos no ūdens tvaiku daudzuma samazināšanās tīrīšanas cikla laikā un tādējādi nekaitētu tīrīšanas cikla rezultātam, cikla laikā nav ieteicams atvērt mikroviļņu krāsns durvis.

Tiklīdz cikls būs pabeigts, ekrānā sāks mirgot attiecīgs ziņojums. Ļaujiet cepeškrāsnij atdzist un pēc tam noslaukiet iekšējās virsmas ar drānu vai sūkli.

. TAIMERIS

Lai aktivizētu šo funkciju, nospiediet ikonu ⏱ . Nospiediet + vai — , lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet ✓ , lai aktivizētu taimeri.



Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Taimeris neieslēdz nevienu no gatavošanas cikliem.

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 taimeri (tiks parādīta tikai ⏱ ikona), kas turpinās veikt laika atskaiti fonā. Lai rediģētu minūšu atgādinātāju, jūs varat nospiest ikonu ⏱ un iestatīt laiku, izmantojot ikonu + vai — .

Lai atceltu minūšu atgādinātāju, nospiediet ikonu ⏱ , pēc tam atlasiet — , līdz parādītais laiks ir "--:--". Nospiediet ✓ , lai apstiprinātu.

. BLOĶĒŠANA

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

- Neizklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.

. 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 cepeškrāsns 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 aptuvens, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Izmantojot funkciju „Forc.Cirkul.", vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram,: zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rīkojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tieši zem stiepļu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Apklājiet, ja nepieciešams.

DESERTS

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 izkārtojiet veidnes uz plauktiem pamīšus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

Ja cepšanas laikā tā "uzbriest", nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu mīklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Desertiem ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Cepšana ar konvekciju". Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20-25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

6th sense GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
LAZANJA	Lazanja		0,5–3 kg	-	0	-	2
GAĻA	Liellopu gaļa	Cepetis	0,6–2 kg	0	0	-	3
		Burgers	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
	Cūkgaļa	Cepetis	0,6–2,5 kg	-	0	-	3
	Poultry (Putnu gaļa)	Cepta vistas gaļa	0,6–3 kg	-	0	-	2
		Fileja / krūtiņa	1–5 cm	-	-	2/3	5 4
ZIVS	Filejas		0,5–3 cm	-	-	-	3 2
	Fileja-sasaldēta		0,5–3 cm	-	-	-	3 2
DĀRZEŅI	Cepti dārzeņi	Cepti kartupeļi	0,5–1,5 kg	-	0	-	3
		Cepti dārzeņi	0,5–1,5 kg	-	0	-	3
	Dārzeņu gratēns		viena panna	-	-	-	3
SĀĻI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Sāļā kūka		0,8–1,2 kg	-	0	-	2
	Maize	Bulciņas	60 - 150 g [katrs]	-	-	-	3
		Liela maize	0,7 - 2 kg	-	-	-	2
	Pica	Plāna/apaļa pica	Apaļa	-	-	-	2
		Bieza pica	Paplāte	-	-	-	2
		Pica [saldēta]	1 slānis	-	-	-	2
			2 slāņi	-	-	-	4 1
			3 slāņi	-	-	-	5 3 1
			4 slāņi	-	-	-	5 4 2 1
SALDI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Biskvītkūka		0,5–1,2 kg	-	-	-	2
	Cepumi		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Pīrāgi		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	3

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI				
	Stiepļu plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/ cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

	RECEPTE	FUNKCIJA	IETEICAMAIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
SALDĒTA PĀRTIKA	Saldēti frī kartupeļi		650-850 g	Jā	200	25 - 30	4 2
	Saldēti vistas nageti		500 g	Jā	200	15 - 20	4 2
	Zivju pirkstiņi		500 g	Jā	220	15 - 20	4 2
	Sīpolu gredzeni		500 g	Jā	200	15 - 20	4 2
DĀRZEŅI	Svaigi panēti cukini		400 g	Jā	200	15 - 20	4 2
	Mājās gatavoti frī kartupeļi		300–800 g	Jā	200	20–40	4 2
	Dārzeņu maisījums		300–800 g	Jā	200	20 - 30	4 2
GAĻA UN ZIVIS	Chicken breasts		1-4 cm	Jā	200	20–40	4 2
	Vistas spārniņi		200-1500 g	Jā	220	30 - 50	4 2
	Panēta kotlete		1-4 cm	Jā	220	20 - 50	4 2
	Zivs fileja		1-4 cm	Jā	220	15–25	4 2

Lai pagatavotu svaigus vai mājas ēdienus, uzklājiet plānu eļļas kārtiņu pāri ēdiena virsmai.
Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājusi puse no ieteicamā gatavošanas laika.

FUNKCIJAS	Air Fry

PIEDERUMI	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stiepļu plaukta

TVAIKA REŽĪMA GATAVOŠANAS TABULA

KULINĀRIJAS RECEPTE	TVAIKA LĪMENIS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Smilšu cepumi/ Cepumi	1. LĪMENIS	JĀ	150 - 160	35 - 55	3
Neliela kūka/smalkmaizīte	1. LĪMENIS	JĀ	160 - 170	30–40	3
Kūkas no raudzētas mīklas	1. LĪMENIS	JĀ	170 - 180	40–60	2
Biskvīta kūkas	1. LĪMENIS	JĀ	160 - 170	30–40	2
fokača	1. LĪMENIS	JĀ	210 - 230	20–40	2
Sviestmaizes šķēle	1. LĪMENIS	JĀ	180-190	30 - 50	3
Maizītes	1. LĪMENIS	JĀ	220 - 240	25 - 45	3
Bagete	1. LĪMENIS	JĀ	220–250	20–40	3
Liela maize 0,8 - 1 kg	1. LĪMENIS	JĀ	210 - 230	30 - 50	3
Cepti kartupeļi	2. LĪMENIS	JĀ	210 - 230	50–70	3
Cepti burkāni	2. LĪMENIS	JĀ	170–190	50–70	3
Cepti brokoļi	2. LĪMENIS	JĀ	170–190	40–60	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)	2. LĪMENIS	JĀ	190–210	25 - 40	3
Teļa/liellopa/cūkas gaļa, 1 kg	2. LĪMENIS	JĀ	200–210	60–90	2
Teļa/liellopa/cūkas gaļa (gabalos)	2. LĪMENIS	JĀ	180-190	50–70	2
Viegli cepta liellopu gaļa 1 kg	2. LĪMENIS	JĀ	210 - 230	40 - 50	2
Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg	2. LĪMENIS	JĀ	210	50–70	2
Jēra stilbs	2. LĪMENIS	JĀ	190–210	55–75	2
Sautēta cūkgaļa	2. LĪMENIS	JĀ	160–180	85 - 100	3
Vista/pērļu vistiņa/pīle, 1–1,5 kg	2. LĪMENIS	JĀ	220 - 240	50–70	2
Vista/pērļu vistiņa/pīle (gabali)	2. LĪMENIS	JĀ	210 - 230	50 - 60	2
Zivs fileja	2. LĪMENIS	JĀ	210 - 230	15–25	3

PIEDERUMI		
	Cepeškrāsns paplāte/kūkas paplāte/cepšanas trauks uz stiepļu plauktā	Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stiepļu plaukta

GATAVOŠANAS TABULA

KULINĀRIJAS RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Leavened cakes (Rauga mīklas izstrādājumi)/biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	4 1
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 – 200	30 - 85	3
		Jā	160 – 200	30–90	4 1
Cepumi		Jā	150	20–40	3
		Jā	140	30 - 50	4
		Jā	140	30 - 50	4 1
		Jā	135	40–60	5 3 1
Mazas kūkas / Muffin (mafini)		Jā	170	20–40	3
		Jā	150	30 - 50	4
		Jā	150	30 - 50	4 1
		Jā	150	40–60	5 3 1
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30–40	3
		Jā	180-190	35 - 45	4 1
		Jā	180-190	35 - 45 *	5 3 1
Bezē		Jā	90	110 - 150	3
		Jā	90	130 - 150	4 1
		Jā	90	140 - 160 *	5 3 1
Pica/maize/Focaccia (fokača)		Jā	190–250	15–50	2
		Jā	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	310	7-12	2
		Jā	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	3
		Jā	250	10 - 20	4 1
		Jā	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180-190	45 - 55	3
		Jā	180-190	45–60	4 1
		Jā	180-190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCIJAS	Konvencionāls	Piespiedu gaisa cirkulācija	Cepšana ar konvekciju	(Grilēšana)	Turbo grils	ECO Eco Cycle	Pica

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/ cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

KULINĀRIJAS RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Vols-au-vent/Puff pastry crackers (kārtainās mīklas cepumi)		Jā	190–200	20 - 30	3
		Jā	180-190	20–40	4 1
		Jā	180-190	20 - 40 *	5 3 1
Lazanja/augļu pīrāgi/cepti makaroni/ kaneloni		Jā	190–200	45–65	3
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg		Jā	190–200	80–110	3
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200–230	50–100	3
Tītara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190–200	80–130	2
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40–60	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	2
Grauzdēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	5
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	4 3
Desas/kebabi/ribiņas/kebabs		-	2–3 (Vidējs – Augsts)	15 - 30 **	5 4
Cepta vistas gaļa 1–1,3 kg		-	2 (Vid.)	55–70 ***	2 1
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	3
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin (Dārzeņu sacepums)		-	3 (augsts)	10–25	3
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40–120 *	5 3 1
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	4 1
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	4 1
Gaļas cepetis ar pildījumu	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

*** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

FUNKCIJAS							
	Konvencionāls	Piespiedu gaisa cirkulācija	Cepšana ar konvekciju	(Grilēšana)	Turbo grils	Eco Cycle	Pica

PIEDERUMI					
	Stiepļu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/ cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/ cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuvens, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem.

Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

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 atvilktnei izžūt tāpat, neaizverot vāku.
7. Novietojiet atpakaļ ūdens atvilktnes vāku.
8. Ievietojiet izmazgāto un nožuvušo izņemamo ūdens atvilktni tās korpusā, iestumjot līdz galam.
9. Nospiediet atvilktnes priekšējā vāciņa apakšdaļu, lai novietotu atpakaļ rokturi.

Piezīme: 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 ūdenī dabiski esošajām izšķīdušajām cietām vielām.

NEATKAĻĶOJIET

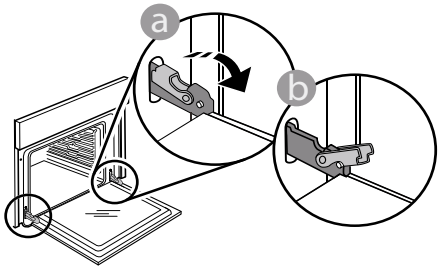
Atkaļķošana nav nepieciešama.

Tvaika atvilktnē izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.

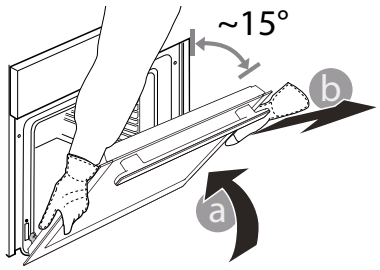
Jebkādu citu vielu, tostarp dabīgu produktu, tādu kā etiķis vai citronskābe, pievienošana var sabojāt sistēmu.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.

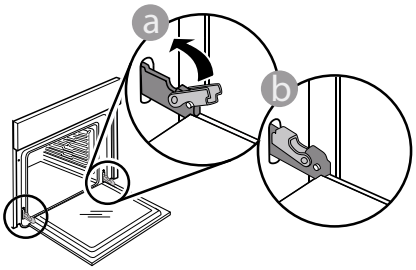


2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.
Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura.
Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

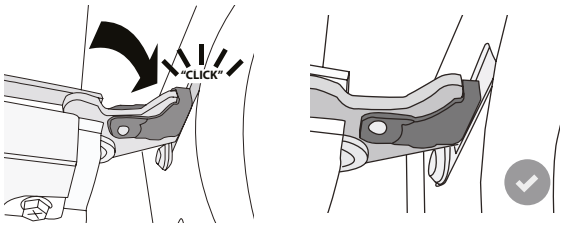


3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot eņģu āķus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

SPULDZES NOMAIŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.

2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.

3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: 40 W/230 ~ V tipa G9, T300°C halogēnlampas.

Cepeškrāsnī izmantotā spuldze ir īpaši izstrādāta mājsaimniecības ierīcēm un nav piemērota vispārējam mājas apgaismojumam. (EK Regula 244/2009) Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā.

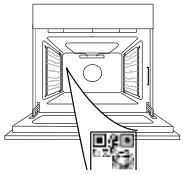
Izmantojot halogēnspuldzes, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F".
6th Sense gatavošanas funkcija beidzas, neparādot atpakaļskaitīšanu. Gatavošana beidzas pirms laika atskaites beigām.	Pārtikas daudzums atšķiras no ieteicamā daudzuma. Gatavošanas laikā atvērtas durvis.	Atveriet durvis un pārbaudiet ēdiena gatavību. Ja nepieciešams, pabeidziet gatavošanu, izvēloties tradicionālo funkciju.
Cepeškrāsns neiesilst.	Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Apgaismojums tiks izslēgts.	Ir aktivizēts "ECO" režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "ECO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Durvis nevar pilnībā aizvērt.	Drošības fiksatori ir nepareizā vietā.	Pārliecinieties, 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.	Pārliecinieties, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "JAUDA" un atlasiet iestatījumu "Maza".
Gatavošanas cikls ar ēdienu termometru ir beidzies bez acīmredzama iemesla vai kļūdas. Ekrānā tiek uzdrukāts F3E3.	Ēdienu termometrs nav pareizi savienots	Pārbaudiet ēdienu termometra savienojumu

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.

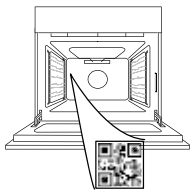


®/TM/© 2026 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.

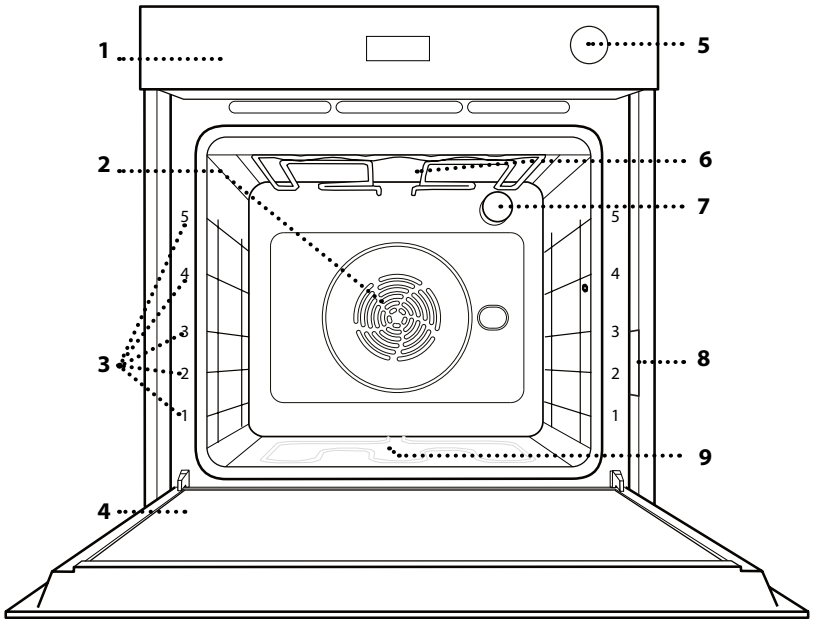
TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta mer fullstendig hjelp, vennligst registrer produktet ditt på **www.register10.eu**

Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON

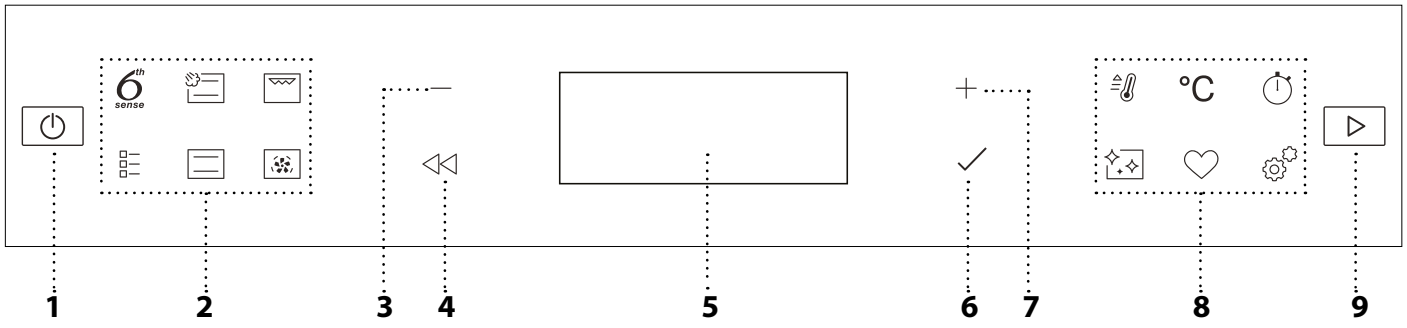


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte og rundt varmeelement (ikke synlig)
3. Ristens skinner (nivået er angitt på ovnens forside)
4. Dør
5. Vannskuff
6. Øvre varmeelement / grill
7. Lyspære
8. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
9. Varmeelement i bunnen (non-visible)

KONTROLLPANEL



1. PÅ / AV
For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

2. FUNKSJONER FOR DIREKTE TILGANG
For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

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

4. TILBAKE
Får å gå tilbake til forrige meny. Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

5. DISPLAY

6. BEKREFT
For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

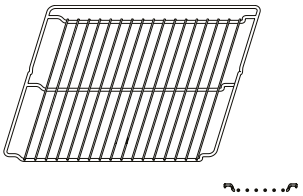
7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS
For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

8. OPSJONER / FUNKSJONER FOR DIREKTE TILGANG
For å få rask tilgang til funksjonene, varighet, innstillinger og favoritter.

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

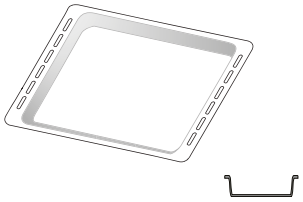
TILBEHØR

RIST



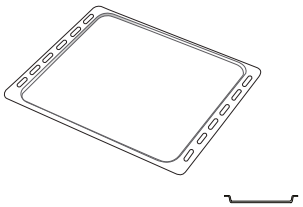
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE



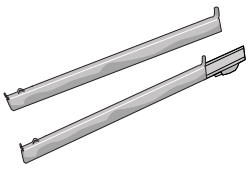
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

BAKEBRETT *



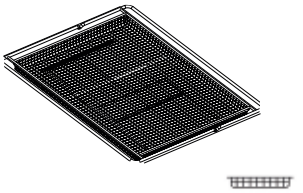
Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER*



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

AIR FRY-BRETT*



Brukes ved tilberedning av mat med Air Fry-funksjon (steke/fritere med luft), med et stekebrett plassert på et lavere nivå for å samle opp eventuelle smuler og drypp. Den kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.
Annet tilbehør kan kjøpes separat; ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.
* Kun tilgjengelig på noen modeller

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

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

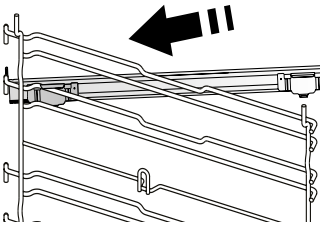
Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

FJERNING OG MONTERING AV GLIDESKINNENE

• For å fjerne rillenes spor, løft de opp og trekk de nedre delene ut av eget feste: Rillenes spor kan nå fjernes.

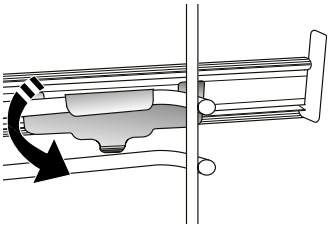
• For å installere rillenes spor igjen, sett de først tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de på plass i det nedre feste.

INSTALLASJON AV GLIDESPOR



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

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon.



For å feste rillen presses nedre del av klipsen hardt mot rillen. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.

Vennligst merk deg: Glideskinnene kan monteres på alle nivåer.

FUNCTIONS (FUNKSJONER)

6TH SENSE

Disse gjør det mulig med automatisk tilberedning av alle typer mat (lasagne, kjøtt, fisk, grønnsaker, kaker og bakst, salte kaker, brød, pizza). For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

DAMP

Denne funksjonen lar deg tilberede retter som er behagelig sprø og brune utenpå, men samtidig møre og saftige inni. For å oppnå best mulig matlagingsresultat anbefaler vi å velge dampnivå 1 for brød og desserter, eller dampnivå 2 for grønnsaker, fisk og kjøtt.
Hvis du vil ha mer informasjon om manuelle dampkokesykluser, kan du se tilberedningstabellen «Damp».

GRILL

Til grilling av steker, kebab og pølser, tilberede gratinerte grønnsaker eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle opp stekesjyen: Plasser brettet på ett av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

TRADISJONELLE FUNKSJONER

- **KONVEKSJONSBAKING**
  For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.
- **TURBO GRILL**
  For å steke store kjøttstykker (lammelår, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **FROSSEN BAKST**
  Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell tilberedningstemperatur og -modus for 5 forskjellige typer ferdig frossenmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
- **SPESIALFUNKSJONER**
  - » **PIZZA**
    Med denne funksjonen kan du lage god hjemmelaget pizza på mindre enn 10 minutter, som på en restaurant.
    Den dedikerte tilberedningssyklusen fungerer ved temperaturer på over 300 grader celsius og gir en pizza som er myk inni, sprø i kantene og perfekt brunet.
  - » **LUFTSTEK**
    Med denne funksjonen kan du tilberede pommes frites, kyllingnuggets og annet med mindre olje, og resultatet blir behagelig sprøtt. Varmeelementene går i syklus for å varme opp ovnsrommet, mens viften sirkulerer varm luft. De beste stekeresultatene kan oppnås ved å bruke et Luftsteking-brett (følger med noen modeller). Plasser maten på luftstekingsbrettet i ett lag, og følg instruksjonene i Air Fry Cooking Table for best mulig resultat. Unngå å bruke mer enn ett brett for å unngå ujevn tilberedning.
  - » **RISING (HEVING)**
    For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.
  - » **HOLD VARM**
    For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.
  - » **DEFROST (TINING)**
    For å framskynde tining av mat. Plasser maten på hyllen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.
  - » **ECO-SYKLUS ***
    For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når Eco-syklusen er bruk, vil lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte Eco-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

TVUNGEN LUFT

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

HURTIG FORVARMING

For hurtig forvarming av ovnen.

TIMER

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.

RENHOLD

- **PYRO**

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. To selvrensende sykluser er tilgjengelige: En fullstendig syklus (Pyro) og en kortere syklus (Pyro Eco). Vi anbefaler at du bruker hele syklusen for å få best mulig rengjøringsresultat.

- **SMART CLEAN**

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

FAVORITES (FAVORITTER)

For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.

INNSTILLINGER

For justering av ovnens innstillinger. Når “ECO” modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt. Den aktiveres automatisk når det trykkes på en av knappene. Når “DEMO” er “På” er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til “DEMO” fra menyen “INNSTILLINGER” og velg “Off”. Ved å velge “FACTORY RESET” (fabrikkinnstilling) slår produktet seg av og returnerer til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

FØRSTE GANGS BRUK

1. VELG SPRÅK

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

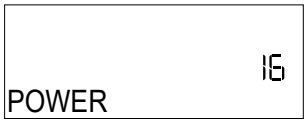


Trykk + eller — for å bla igjennom listen over språk som er tilgjengelige og velg språket du ønsker. Trykk ✓ for å bekrefte ditt valg.

Vennligst merk deg: Språket kan senere endres ved å velge “SPRÅK” i menyen “INNSTILLINGER”, som er tilgjengelig ved å trykke på ⚙

2. SETT STRØMFORBRUKET

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



Trykk på “POWER” i “INNSTILLINGER” og velg “LAV”.

3. SETT TIDEN

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



Trykk + eller — for å stille inn riktig time og trykk ✓ : De to sifrene for minutter vil blinke på display. Trykk + or — for å stille inn minutter og trykk ✓ for å bekrefte.

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

4. VARM OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks. “Forced Air” (tvungen luft) eller “Convection Bake” (konveksjonsbaking).

Vennligst merk: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

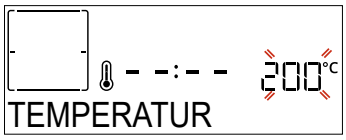
Trykk ⏻ for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.

Funksjonene kan velges ved å trykke på symbolet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny: For å velge et element fra menyen (displayet vil vise det første tilgjengelige elementet), trykk + eller — for å velge det du ønsker, trykk deretter ✓ for å bekrefte.

2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens. Ved å trykke ◁◁ vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / DAMPNIVÅ



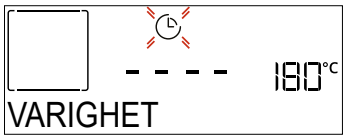
Når verdien blinker på skjermen, trykk på + eller — for å endre den, trykk deretter på ✓ for å bekrefte og fortsette med innstillingene som følger (hvis mulig).

På samme måte er det mulig å stille inn grillnivået; 1 (lav), 2 (middels) eller 3 (høy).

I dampfunksjonen kan du velge mengden damp som skal genereres: Dampnivå 1 (lav) eller 2 (høy).

Vennligst merk: Når funksjonen er aktivert, kan temperaturen/grillnivået endres ved hjelp av + eller — , etter å ha trykket på °C knappen.

VARIGHET

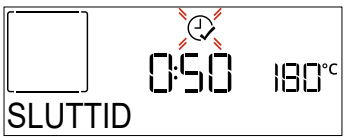


Når 🕒 ikonet blinker på skjermen, trykk på + eller — for å stille inn nødvendig steiketid og deretter trykk på ✓ bekreft. Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingen manuelt (uten tidsinnstilling): Trykk på ✓ eller ▷ for å bekrefte og starte funksjonen.Ved å velge denne modusen,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

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

SLUTTID (UTSATT START)

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere sluttiden. Displayet viser sluttiden mens 🕒 ikonet blinker.



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

Vennligst merk deg: Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnen vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen. I løpet av ventetiden kan du trykke på + eller — for å endre den programmerte sluttiden eller trykke på ◁◁ for å endre andre innstillinger. Ved å trykke på ⏱ , for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

3. 6TH SENSE

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

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



VEKT / HØYDE (RUNDE TALLERKENLAG)

For å stille inn funksjonen riktig, følg anvisningene på displayet når du blir bedt om det, og trykk på + eller — forå stille inn ønsket verdi, og trykk deretter på ✓ for å bekrefte.

STEKEGRAD / BRUNING

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



Når du blir bedt om det, trykk + eller — for å velge ønsket nivå mellom rå (-1) til godt stekt (+1). Trykk ✓ eller ▷ for å bekrefte og starte funksjonen.

På samme måte, der det tillates, for noen 6th Sense funksjoner, er det mulig å regulere nivået for bruning mellom lav (-1) og høy (+1).

4. TILBEREDING MED DAMP

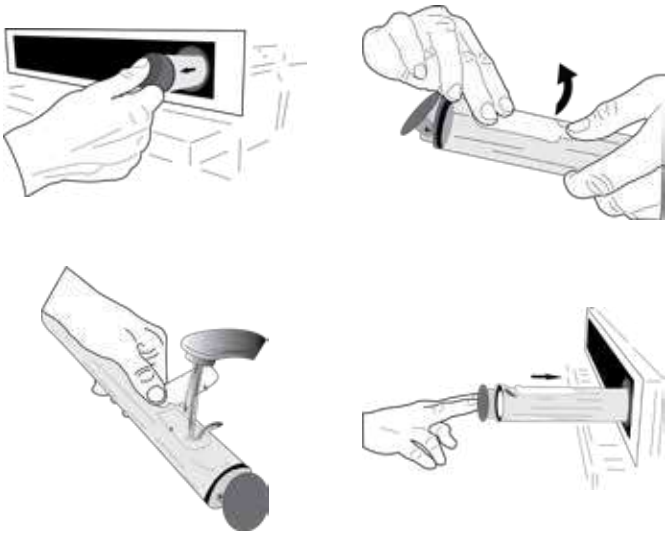
Ved å velge "Damp" i de manuelle funksjonene er det mulig å tilberede alle typer mat takket være bruk av damp. Damp sprer seg raskere og jevnere igjennom maten sammenlignet med den varme luften som er typisk for konvensjonelle funksjoner: dette reduserer

tilberedningstiden, de dyrebare næringsstoffene til maten bevares og du oppnå utmerkede, svært gode resultat med alle oppskriftene. Døren må holdes lukket så lenge damptilberedningen pågår.

Fyll skuffen med vann før tilberedning. Vannmengden avhenger av hvilket dampnivå som er valgt på kontrollpanelet:

- Dampnivå 1 (lavt, ideelt for brød og desserter): kun en liten mengde vann er nødvendig, uavhengig av koketid. Fyll skuffen opp til merket "1".
- Dampnivå 2 (høyt, ideelt for grønnsaker, fisk og kjøtt): fyll skuffen opp til markering "1" eller "2" for å generere damp i henholdsvis opptil 100 eller 200 minutter.

Lukk skuffen ved å dytte den forsiktig mot panelet, til den er helt lukket. Etter at skuffen er satt inn, trykker du på START for å fortsette med tilberedningssyklusen. Skuffen må alltid være lukket, bortsett fra ved påfylling av vann.



Etter første påfylling, ved lengre kokesykluser, kan det være nødvendig å tilsette igjen når vannet har gått tom for vann for å fullføre syklusen.

5. START FUNKSJONEN

Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på ▷ for å aktivere funksjonen.

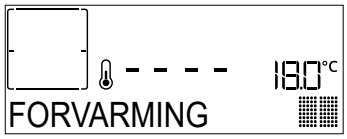
Ved å trykke på ▷ under fasen for utsatt start, vil ovnen spørre deg om du ønsker å hoppe over denne fasen og starte funksjonen umiddelbart.

Merk: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon. Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på ⏻.

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet. Du kan enten velge en annen funksjon eller vente på fullstendig avkjøling.

6. FORVARMING

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



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur og "LEGG INN MAT". Åpne nå døren, plasser maten i ovnen, lukk døren og start stekingen ved å trykke på ✓ eller ▷.

Vennligst merk: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte + eller —.

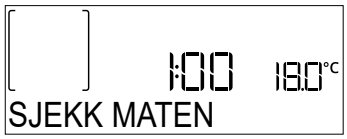
7. SNU OG KONTROLLER MATEN

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



Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Åpne døren, utfør handlingen som vises på display og lukk døren, trykk deretter på ▷ for å fortsette tilberedningen.

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

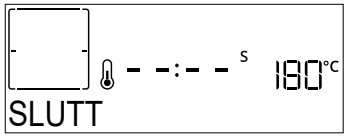


Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Kontroller maten, lukk døren og trykk på ✓ eller ▷ for å fortsette stekingen.

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

8. ENDT TILBEREDNING

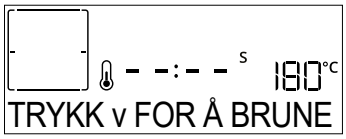
Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.



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

BRUNING

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



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

.FAVORITTER

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



Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk ✓ ellers, for å ignorere forespørselen må du trykke ◁◁.

Når du har trykket på ✓, trykker du på + eller — for å velge nummerposisjonen og deretter på ✓ for å bekrefte.

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

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



Trykk + eller — for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke ✓, og trykk deretter ▷ for å aktivere.

. RENGJØRING

- **PYRO**

Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår.
Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).

Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår. For optimale rengjøringsresultater må det verste smusset fjernes med en fuktig svamp og et vanlig ovnsrengjøringsmiddel før Pyro-funksjonen brukes. Vi anbefaler at du kun bruker Pyro-funksjonen dersom apparatet er svært skittent eller dersom det utvikles dårlig lukt mens steking pågår.

Trykk ✨ for få frem "Pyro" på displayet.



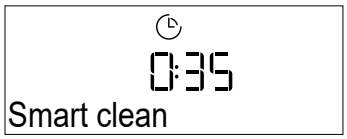
Trykk + eller — for å velge ønsket syklus, trykk deretter ✓ for å bekrefte. Når syklusen er valgt, hvis du ønsker det, trykk + eller — for å stille inn sluttid (utsatt start), trykk deretter ✓ for å bekrefte.

Gjør ren døren og fjern alt tilbehør når du blir minnet om det, lukk døren og trykk på ▷ når du har gjort dette: ovnen vil begynne syklusen for selv-rengjøring, mens døren låses automatisk: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

Når syklusen er fullført, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

- **SMART CLEAN**

Trykk ✨ for å vise "Smart Clean" på displayet.



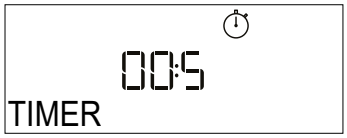
Trykk ▷ for å aktivere funksjonen: displayet vil oppfordre deg til å gjøre alle handlingene som trengs for å oppnå best rengjøringsresultat: Følg indikasjonene og trykk deretter ✓ når dette er gjort. Når du har gjort alle trinnene, må du trykke på ▷ når det kreves for å aktivere syklusen for renhold.

Vennligst merk: Det anbefales ikke å åpne ovnsdøren mens rengjøringssyklusen pågår for å unngå tap av vanndamp, dette vil kunne ha negative virkninger på sluttresultatet.

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

. MINUTTELLER

Trykk på ⏱ ikonet for å aktivere denne funksjonen. Trykk + eller — for å angi ønsket tidslengde du trenger og trykk deretter ✓ for å aktivere timeren.



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

Vennligst merk deg: Minutturet aktiverer ikke noen av syklusene for steking.

Minutturet kan også aktiveres når en funksjon er i gang.

Timeren vil fortsette nedtellingen uavhengig uten å påvirke selve funksjonen.

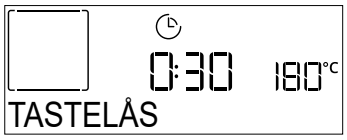
I løpet av denne fasen er det ikke mulig å se minutturet (kun ikonet ⏱ vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å redigere minutturet kan du trykke på

ikonet ⏱ og stille inn klokkeslettet ved å benytte + eller — ikonet.

Hvis du vil avbryte minutturet, trykker du på ikonet ⏱ og velger deretter — til klokkeslettet som vises er "--:--". Trykk ✓ for å bekrefte.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold ◁◁ inne i minst fem sekunder.. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.



Merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på ⏻

. MERKNADER

- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Ikke plasser tunge vekter på døren, og ikke hold deg fast i den.

. NOTATER OM ENERGIEFFEKTIVITET

- Dra nytte av restvarmen: slå av ovnen 5/10 minutter før steketiden er over for å utnytte restvarmen.
- Hold døren lukket: unngå om mulig å åpne ovnsdøren under tilberedningen, da dette fører til at varmen slipper ut.
- Lag større porsjoner: bruke ovnen hovedsakelig til større retter (f.eks. kjøtt over 1 kg) eller større porsjoner, for å få mest mulig ut av energien som brukes.
- Rengjør dørpakningen regelmessig: en ren forsegling forhindrer varmetap og sikrer effektiv matlaging.
- Forvarm kun når det er nødvendig: forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i tilberedningstabellen eller i oppskriften.
- Velg mørke stekebrett: mørke brett absorberer varmen bedre, noe som forbedrer kokingseffektiviteten.
- Planlegg matlagingen din: tilbered flere retter i rekkefølge for å utnytte restvarmen og unngå ekstra forvarming.
- Velg energisparingsprogrammet: bruk det egne ECO-programmet for lavere energiforbruk. Se steiketabellen for ytterligere informasjon.
- Fjern tilbehør som ikke brukes: ta ut skuffer eller stativer du ikke trenger for å forbedre varmesirkulasjonseffektiviteten og for å senke produktets termiske kapasitet.

NYTTIGE RÅD

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig). Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Ved å benytte funksjonen “Forced Air” (tvungen luft) er det mulig å tilberede forskjellige mat samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

KJØTT

Du kan bruke hvilken som helst ovnfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Vennligst merk deg at dampen skapes i løpet av denne operasjonen. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.

For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre tilberedningstider. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Åpne døren forsiktig, da det kan strømme ut varm damp.

Vi anbefaler at det plassers en langpanne med en halv liter drikkevann direkte under risten med maten, slik at sjyen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

DESSERTER

Delikate kaker stekes med den konvensjonelle funksjonen på én enkel rille.

Bruk langpanner i mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger. Ved steking på flere riller, velges tvungen luftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.

For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.

Hvis man bruker klebefrie langpanner, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

Dersom bakverket "svulmer ut" under stekingen, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

Bruk funksjonen “Konveksjonsbaking” for desserter med saftig fyll eller topping (som oste- eller fruktpaier). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjeksmuler før du har i fyllet.

SKYLLING

Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20–25 °C). Tiden det tar for å heve en pizza er omtrent en time for 1 kg deig.

6th sense TILBEREDNINGSTABELL

MATVAREKATEGORIER			MENGDE	TILBEREDNINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBEREDNINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg	-	0	-	2
KJØTT	Biff	Stek	0,6 - 2 kg	0	0	-	3
		Burger	1,5 – 3 cm	0	-	3/5	5 4
	Svin	Stek	0,6 - 2,5 kg	-	0	-	3
	Fjærkre	Stekt kylling	0,6 - 3 kg	-	0	-	2
		Filet og bryst	1 – 5 cm	-	-	2/3	5 4
FISK	Fileter		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Frosne fileter		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
GRØNNSAKER	Grillede grønnsaker	Stekte poteter	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Grillede grønnsaker	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Grønnsaksgrateng		et brett	-	-	-	3
SALT BAKST	Salte kaker		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Brød	Rundstykker	60 - 150 g [hver]	-	-	-	3
		Stort brød	0,7 - 2 kg	-	-	-	2
	Pizza	Tynn/rund pizza	rund	-	-	-	2
		Tykk pizza	brett	-	-	-	2
		Pizza [frossen]	1 lag	-	-	-	2
			2 lag	-	-	-	4 1
			3 lag	-	-	-	5 3 1
			4 lag	-	-	-	5 4 2 1
SØT BAKST	Sukkerbrød		0.5 - 1.2 kg	-	-	-	2
	Småkaker		0.2 - 0.6 kg	-	-	-	3
	Terte		0.4 - 1.6kg*	-	-	-	3

* Anbefalt mengde

TILBEHØR				
	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

TABELL FOR LUFTSTEK-TILBEREDNING

	OPPSKRIFT	FUNKSJON	ANBEFALT MENGDE	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
FROSSEN MAT	Frosne pom. frites		650 - 850 g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Frosne kyllingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskepinner		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Løkringer		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRØNNSAKER	Ferske panerte squash		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hjemmelagde pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 – 40	4 2
	Blandete grønnsaker		300 - 800 g	Ja	200	20 – 30	4 2
KJØTT OG FISK	Kyllingsbryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 – 40	4 2
	Kyllingvinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 – 50	4 2
	Panert kotelett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Ved tilberedning av fersk eller hjemmelaget mat, smør et tynt lag med olje på overflaten.
For å sikre et jevnt tilberedningsresultat bør du blande maten halvveis i den anbefalte steketiden.

FUNKSJONER	Luftsteking		
TILBEHØR	Luftsteking-brett	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett panne på rist

DAMP STEIKETABELL

OPPSKRIFT	DAMPNIVÅ	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Shortbread/kjeks	NIVÅ 1	JA	150 - 160	35 – 55	3
Småkaker/muffins	NIVÅ 1	JA	160 – 170	30 – 40	3
Gjærkaker	NIVÅ 1	JA	170 – 180	40 – 60	2
Sukkerbrødkaker	NIVÅ 1	JA	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	NIVÅ 1	JA	210 - 230	20 – 40	2
Sandwichbrød	NIVÅ 1	JA	180 – 190	30 – 50	3
Lite brød	NIVÅ 1	JA	220 - 240	25 - 45	3
Bagett	NIVÅ 1	JA	220 – 250	20 – 40	3
Stort brød 0.8 - 1 kg	NIVÅ 1	JA	210 - 230	30 – 50	3
Stekte poteter	NIVÅ 2	JA	210 - 230	50 - 70	3
Stekte gulrøtter	NIVÅ 2	JA	170 - 190	50 - 70	3
Stekt brokkoli	NIVÅ 2	JA	170 - 190	40 – 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)	NIVÅ 2	JA	190 - 210	25 – 40	3
Kalvekjøtt/storfekjøtt/svinekjøtt 1 kg	NIVÅ 2	JA	200 - 210	60 - 90	2
Kalvekjøtt/storfekjøtt/svinekjøtt (deler)	NIVÅ 2	JA	180 – 190	50 - 70	2
Lett stekt oksekjøtt 1 kg	NIVÅ 2	JA	210 - 230	40 – 50	2
Lett stekt oksekjøtt 2 kg	NIVÅ 2	JA	210	50 - 70	2
Lammelår	NIVÅ 2	JA	190 - 210	55 - 75	2
Stuet svineknok	NIVÅ 2	JA	160 – 180	85 – 100	3
Kylling/perlehøne/and 1 – 1,5 kg	NIVÅ 2	JA	220 - 240	50 - 70	2
Kylling/perlehøne/and (deler)	NIVÅ 2	JA	210 - 230	50 – 60	2
Fiskefilet	NIVÅ 2	JA	210 - 230	15 – 25	3

TILBEHØR		
	Ovnsbrett/kakebrett/ildfast form på rist	Langpanne / bakebrett panne på rist

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		Ja	170	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	4 1
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 – 200	30 – 85	3
		Ja	160 – 200	30 – 90	4 1
Kjeks		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 – 50	4
		Ja	140	30 – 50	4 1
		Ja	135	40 – 60	5 3 1
Småkaker/muffins		Ja	170	20 – 40	3
		Ja	150	30 – 50	4
		Ja	150	30 – 50	4 1
		Ja	150	40 – 60	5 3 1
Choux buns (Vannbakkels)		Ja	180 – 200	30 – 40	3
		Ja	180 – 190	35 – 45	4 1
		Ja	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 – 150	4 1
		Ja	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza/brød/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 – 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossenpizza		Ja	250	10 – 15	3
		Ja	250	10 – 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 – 30	5 3 1
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 – 190	45 – 55	3
		Ja	180 – 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1

FUNCTIONS (FUNKSJONER)	Konvensjonell	Forced Air(Varmluft)	Convection Bake (Over/Underv.)	Grill (Grill)	Turbo Grill (Turbogrill)	ECO Eco-syklus	Pizza

TILBEHØR	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

Whirlpool

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Vols-au-vent/Puff pastry crackers (butterdeigskjeks)		Ja	190 - 200	20 – 30	3
		Ja	180 – 190	20 – 40	4 1
		Ja	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 – 130	2
Ovnsbakt fisk / fileter, hel		Ja	180 – 200	40 – 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 – 200	50 – 60	2
Toast (Ristet brød)		—	3 (høy)	3 – 6	5
Fiskefileter / Stek		—	2 (mid)	20 – 30 **	4 3
Sausages (Pølser) / Kebab / spareribs / hamburgere		—	2 - 3 (mid - høy)	15 – 30 **	5 4
Stekt kylling 1-1,3 kg		—	2 (mid)	55 – 70 ***	2 1
Lammelår/lammeskank		—	2 (mid)	60 – 90 ***	3
Stekte poteter		—	2 (mid)	35 – 55 ***	3
Gratinerte grønnsaker		—	3 (høy)	10 - 25	3
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagna og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 – 100 *	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 – 50 *	4 1
Fylte steker	ECO	—	200	80 – 120 *	3
Kjøttdeler (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

** Snu maten halvveis under stekingen.

*** Snu maten to tredjedeler uti matlagingen (hvis nødvendig).

FUNCTIONS (FUNKSJONER)	Konvensjonell	Forced Air(Varmluft)	Convection Bake (Over/Underv.)	Grill (Grill)	Turbo Grill (Turbogrill)	Eco-syklus	Pizza

TILBEHØR	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat.
Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig).
Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes.
Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger.
Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

VEDLIKEHOLD OG RENHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprengjøringsutstyr.

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

Bruk vernehansker.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

Det er mulig å bruke et vanlig ovnsrensemiddel for å mykgjøre og fjerne rester, noe som gjør manuell rengjøring av ovnsrommet og tilbehøret enklere.

UTVENDIGE OVERFLATER

• Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.

• Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

• Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen avkjøles helt og tørk med en klut eller svamp.

• Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimal rengjøring av de indre flatene. (Kun ved noen modeller).

• Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

• Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.
Ikke rengjør matsonden og kjøttsonden (hvis aktuelt) i oppvaskmaskinen.
Luftsteking-brettet (hvis det finnes) kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

VEDLIKEHOLD AV VANNSKUFFEN

Forsiktig: Vannskuffen egner seg ikke for oppvaskmaskin: fare for skade!

Det anbefales å gå frem på følgende måte på slutten av hver kokesyklus med damp:

1. Trykk øverst på frontdekselet på skuffen, markert med en fordypning, for å trekke ut håndtaket
2. Ta tak i håndtaket og trekk ut vannskuffen.
3. Ta av lokket på vannskuffen.
4. Tøm vannskuffen og gjør den ren.
5. Tørk de ulike komponentene med en myk klut.
6. La om nødvendig skuffen lufttørke uten å lukke den med lokket.
7. Sett vannskuffens lokk på plass igjen.
8. Sett den vaskete og tørkede avtakbare vannskuffen tilbake på plass, og sørg for å skyve den helt ned
9. Trykk nederst på frontdekselet på skuffen for å flytte håndtaket.

Merk: Unngå å la vannet stå i systemet i mer enn 2 dager.

Bruk kun romtemperert vann når du fyller vannskuffen: varmtvann kan påvirke dampsystemets funksjon. Bruk kun drikkevann.

Dampfunksjonen er utviklet for å optimalisere vannforbruket. Derfor er det normalt med lavt vannforbruk fra skuffen under drift.

Eventuelt hvitt pulver som kan dannes på bunnen av kammeret, skyldes naturlige mineralavleiringer i vannet.

IKKE AVKALK

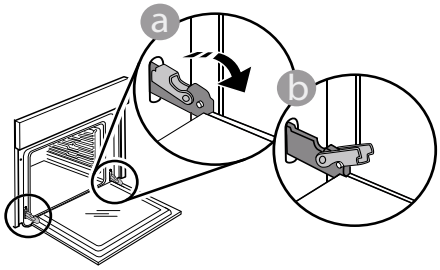
Avkalking er ikke nødvendig.

Bruk kun drikkevann i dampskuffen.

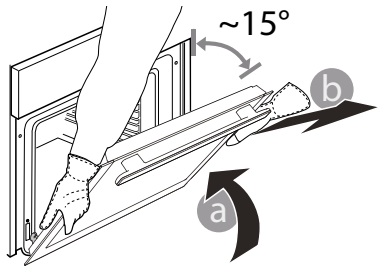
Tilførsel av andre stoffer, inkludert naturlige produkter som eddik eller sitronsyre, kan skade systemet.

FJERNING OG MONTERING AV DØREN

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

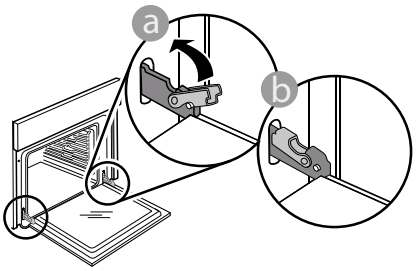


2. Lukk døren så godt du kan.
Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.
Bare fjerne døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

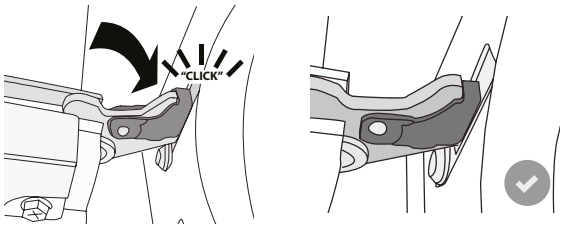


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

4. Senk døren og åpne den helt.
Senk haspene til opprinnelig posisjon: Påse at du senker dem helt.



Bruk litt kraft for å sjekke at haspene er i riktig posisjon.



5. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor: Døren kan bli skadet hvis det ikke fungerer som den skal.

SKIFTE LAMPEN

1. Koble ovnen fra effekt.

2. Skru løs dekselet fra lyset, skift ut pæren og skru dekselet tilbake på lyset.

3. Koble ovnen til strømnettet igjen.

Vennligst merk: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer.

Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparat, og skal ikke brukes til vanlig innendørs belysning. (EF-forordning 244/2009) Lyspærer er tilgjengelige fra vår kundeservice.

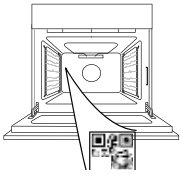
Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven «F» etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
En 6th sense tilberedningsfunksjon avsluttet uten å vise nedtellingen. Tilberedningen slutter før nedtellingen er avsluttet.	Mengden mat som er forskjellig fra den anbefalte mengden. Åpning av døren under tilberedningen.	Åpne døren og kontroller om maten er ferdig. Avslutt tilberedningen ved å velge en tradisjonell funksjon.
Ovnen varmes ikke opp.	Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til «DEMO» fra «INNSTILLINGER» og velg «Av» .
Lysene slukkes.	"ØKO" modus er "On".	Få tilgang til "ØKO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Døren lukker seg ikke skikkelig.	Sikkerhetssperrene er i feil posisjon.	Påse at sikkerhetssperrene er i riktig posisjon ved å følge instruksene for fjerning og ny montering av døren i delen "Renhold og Vedlikehold".
Strømmen slår seg av.	Strøminnstillingen er feil.	Påse at hjemmenettverket ditt har nominell effekt på mer enn 3 kW. Hvis ikke, reduserer du strømmen til 13 Ampere. Gå til "EFFEKT" fra "INNSTILLINGER" og velg "LAV".
Tilberedningssyklus med sonde avsluttet uten åpenbar årsak eller med feilen F3E3 skrevet på skjermen	Matsonden er ikke riktig tilkoblet	Kontroller tilkoblingen av matsonden

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon finner du ved å:

- Bruke QR-koden i apparatet ditt
- Se vår nettside **docs.whirlpool.eu/docs**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

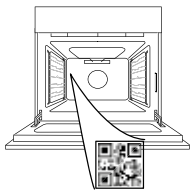


®/TM/© 2026 Whirlpool. Produsert på lisens.

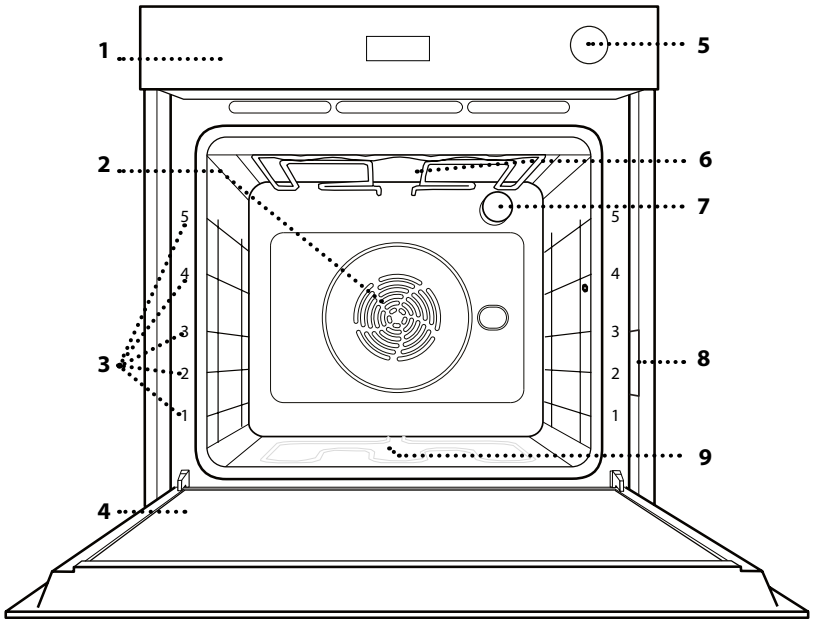
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.register10.eu**

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU

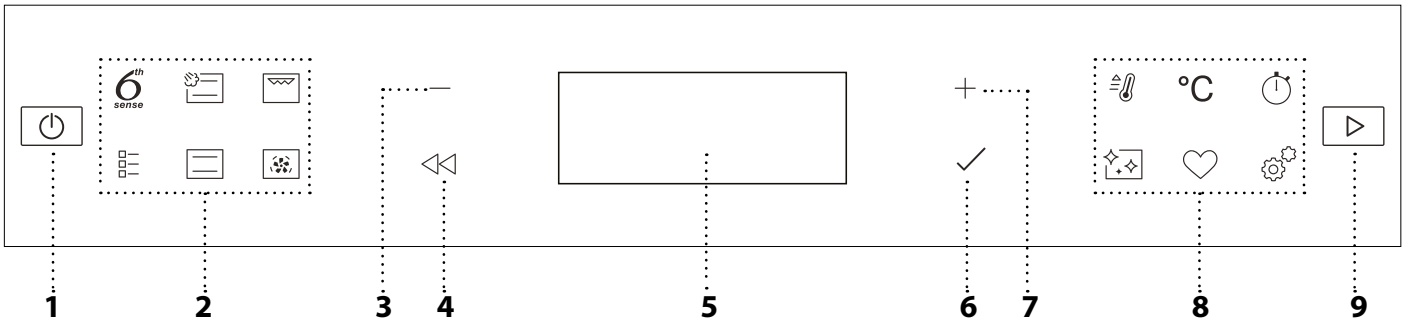


OPIS PRODUKTU



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. PRZYCISK NAWIGACYJNY MINUS
Aby przewijać menu oraz zmniejszać ustawienia i wartości funkcji.

4. POWRÓT
Aby wrócić do poprzedniego ekranu. Aby zmieniać ustawienia podczas gotowania.

5. WYŚWIETLACZ

6. POTWIERDŹ
Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawienia.

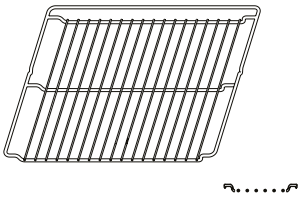
7. PRZYCISK NAWIGACYJNY PLUS
Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / FUNKCJE BEZPOŚREDNIEGO DOSTĘPU
Szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

9. ROZPOCZNIJ
Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

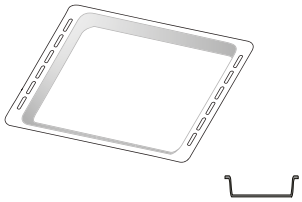
AKCESORIA

RUSZT



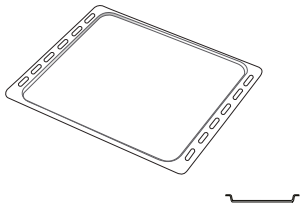
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



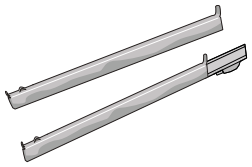
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



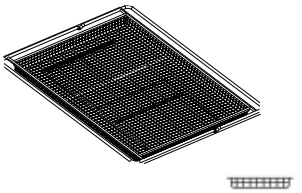
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

WYSUWANE PROWADNICE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU (AIR FRY)*



Używana do pieczenia z wykorzystaniem funkcji smażenia bez tłuszczu, z blachą do pieczenia umieszczoną niżej w celu zbierania ewentualnych okruchów i płynów. Można ją myć w zmywarce.

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, upewniając się, czy strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

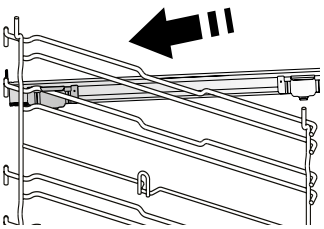
Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

WYJMOWANIE I PONOWNE ZAKŁADANIE PROWADNIC

• Aby wyjąć prowadnice półek, unieś je ku górze i wyciągnij dolne części z mocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.

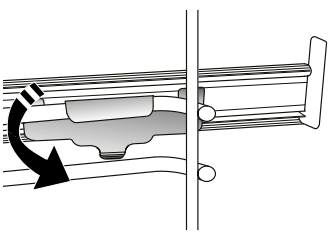
• Aby ponownie zamontować prowadnice półek, najpierw dopasuj je z powrotem w górnym gnieździe. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN



Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.



Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNCTIONS (FUNKCJE)

6TH SENSE

Umożliwiają one w pełni automatyczne pieczenie różnych typów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, słone ciasta, chleb, pizza). Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

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 kiełbasek, 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.

- **FUNKCJA 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 umożliwia przygotowanie wspaniałej domowej pizzy w mniej niż 10 minut, jak w restauracji.
  Dedykowany cykl gotowania działa w temperaturze powyżej 300 stopni Celsjusza, zapewniając pizzę miękką w środku, chrupiącą na brzegach i idealnie oraz równomiernie przyrumienioną.

  » **AIR FRY**

  Funkcja ta umożliwia przyrządzanie frytek, nuggetsów z kurczaka i innych potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące. Elementy grzewcze pracują cyklicznie, aby odpowiednio ogrzać komorę, podczas gdy wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza. Najlepsze oczekiwane wyniki przyrządzania można osiągnąć tylko przy użyciu blachy do smażenia bez tłuszczu (dostarczanej z niektórymi modelami). Umieścić żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Należy unikać używania więcej niż jednej blachy, aby zapobiec nierównomiernemu przyrządzaniu.

  » **RISING (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.

  » **KEEP WARM (UTRZYMAJ CIEPŁE)**

  Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych 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, światełko 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.

CZYSZCZENIE

- **PYRO**

Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: Cykl pełny

(Pyro) oraz cykl skrócony (Pyro Eco). Zalecamy korzystanie z pełnego cyklu, aby uzyskać najlepszą wydajność czyszczenia.

- **SMART CLEAN**

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia można z łatwością usunąć brud i resztki jedzenia 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).



Wejść do "ZASILANIE" z opcji "USTAWIENIA" i wybrać "NISKI".

3. USTAWIANIE 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. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik 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 „Piecz. 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 ✓, 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 ◁◁ pozwali na ponowną zmianę poprzedniego ustawienia

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY



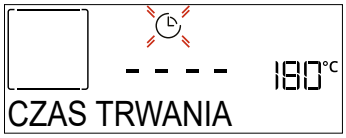
Gdy wartość miga na wyświetlaczu, nacisnąć + lub —, aby ją zmienić, następnie nacisnąć ✓, aby potwierdzić i kontynuować wprowadzanie następnych ustawień (jeśli to możliwe).

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 °C.

CZAS TRWANIA



Gdy ikona 🕒 miga na wyświetlaczu, nacisnąć + lub —, aby ustawić wymagany czas gotowania, a następnie nacisnąć ✓, aby potwierdzić. Jeśli użytkownik chce przyrządzić potrawę samodzielnie (bez określania czasu), nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania/pieczenia: Nacisnąć ✓ lub ▷, aby potwierdzić i uruchomić 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 ✓, 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 ✓, aby potwierdzić i aktywować funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upłynięciu czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/ pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik 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 ◁◁ aby zmienić inne ustawienia. Wciskając ⏱ w celu wyświetlenia informacji, możliwe jest przejście od czasu zakończenia do czasu trwania.

3. 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.

MASA / WYSOKOŚĆ (OKRĄGŁA-BLACHA-WARSTWY)



Aby prawidłowo ustawić funkcję, postępować zgodnie ze wskazaniami na wyświetlaczu, gdy pojawi się przypomnienie, a następnie wcisnąć + lub —, aby ustawić wymaganą wartość, po czym wcisnąć ✓ w celu potwierdzenia.

STOPIEŃ DOGOTOWANIA / PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypieczenia potrawy.



Po pojawieniu się monitu, naciśnij + lub —, aby wybrać żądany poziom pomiędzy niedopieczony (-1) a dobrze dopieczony (+1). Naciśnij ✓ lub ▷, , aby potwierdzić i uruchomić 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

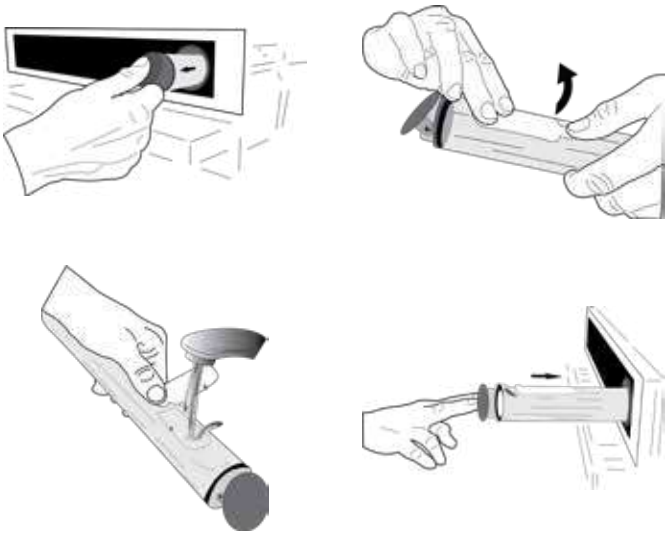
Wybierając opcję "Steam" w Funkcjach ręcznych, można gotować dowolne potrawy dzięki wykorzystaniu pary. Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skraca to czas pieczenia, 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. Możesz wybrać inną funkcję lub poczekać na całkowite ochłodzenie.

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.

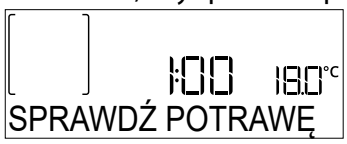
Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. Zawsze można zmienić żądaną temperaturę za pomocą + lub — .

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.

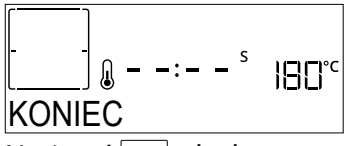


Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wcisnąć ✓ lub ▷, aby kontynuować gotowanie.

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

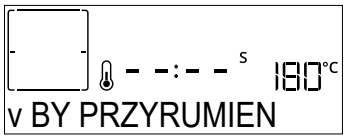
Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



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

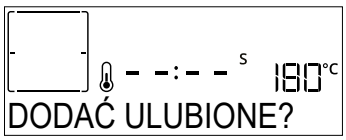
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.



Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, jeśli to konieczne naciśnij ✓ , aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania. W każdym momencie można zatrzymać czas, wciskając przycisk ⏻, aby wyłączyć piekarnik.

. ULUBIONE

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat zachęcający do zapisania funkcji na liście ulubionych pod numerem od 1 do 10.



Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć ✓ , aby ignorować nacisnąć ◁◁.

Po 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.

. CZYSZCZENIE

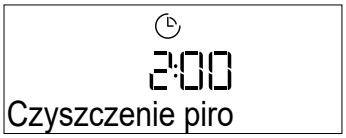
- **PIRO**

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.

Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone. Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, przed użyciem funkcji Pyro usuń największe zabrudzenia wilgotną gąbką oraz standardowym środkiem do czyszczenia piekarników. Funkcję„Pyro" należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Naciśnij przycisk ✧ aby wyświetlić„Pyro" na wyświetlaczu.



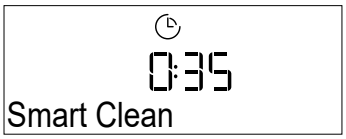
Nacisnąć przycisk + lub — , aby wybrać żądany cykl, a następnie nacisnąć ✓ , aby potwierdzić. Po wybraniu cyklu, zależnie od potrzeb, nacisnąć + lub — , aby ustawić godzinę zakończenia cyklu (opóźnienie rozpoczęcia), następnie nacisnąć ✓ , aby potwierdzić.

Wyczyścić drzwiczki i wyjąć wszystkie akcesoria zgodnie z podpowiedzią, następnie zamknąć drzwiczki i nacisnąć ▷ po wykonaniu tych czynności: piekarnik rozpocznie cykl samoczynnego czyszczenia, natomiast drzwiczki zamkną się automatycznie: na wyświetlaczu pojawi się komunikat z ostrzeżeniem i rozpocznie się odliczanie czasu, wskazujące stan cyklu.

Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu.

- **SMART CLEAN [INTELIGENTNE CZYSZCZENIE]**

Nacisnąć ✧ aby wyświetlić funkcję inteligentnego czyszczenia "Smart Clean" na wyświetlaczu**.**



Naciśnij ▷ , aby aktywować funkcję: na wyświetlaczu pojawi się komunikat dotyczący wszystkich czynności niezbędnych do uzyskania najlepszych wyników czyszczenia: Postępować zgodnie ze wskazówkami, następnie nacisnąć przycisk ✓ 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.

. MINUTNIK

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij ikonę ⏱ . Nacisnąć + lub — , aby ustawić żądany czas, a następnie nacisnąć. ✓ , aby rozpocząć odliczanie czasu.



Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyświetlacz to wskaże, gdy tylko minutnik zakończy odliczanie wybranego czasu.

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, nie jest możliwe, aby zobaczyć minutnik (będzie wyświetlana tylko ikona ⏱), który będzie kontynuował 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 "--:--". Naciśnij ✓ , aby potwierdzić.

. BLOK. KLAWIATURY

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. 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.

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 pieczeni 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 konwencjonalnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

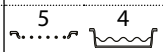
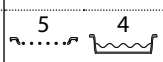
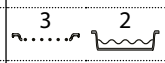
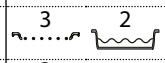
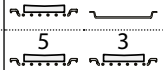
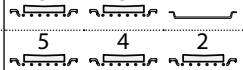
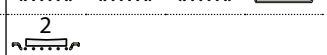
Jeśli wypiek „pęcznieje" podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne". Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

WYRASTANIE

Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOŚCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA	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	Biszkopt		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 napełniona 500 ml wody

Whirlpool

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
	Skrzydełka kurczęce		200 - 1500 g	Tak	220	30–50	4 2
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	Tak	220	20–50	4 2
	Filet rybny		1 - 4 cm	Tak	220	15–25	4 2

W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw, rozprowadź 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 PAROWEGO

PRZEPIS	POZIOM PARY	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasteczka / Shortbread (herbatniki)	POZIOM 1	TAK	150 - 160	35–55	3
Małe ciasta / muffinka	POZIOM 1	TAK	160 - 170	30 - 40	3
Ciasta drożdżowe	POZIOM 1	TAK	170–180	40–60	2
Sponge cakes (Biszkopty)	POZIOM 1	TAK	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	POZIOM 1	TAK	210 - 230	20 - 40	2
Bochenek kanapkowy	POZIOM 1	TAK	180 - 190	30–50	3
Mały chleb	POZIOM 1	TAK	220 - 240	25–45	3
Baguette (Bagietka)	POZIOM 1	TAK	220 - 250	20 - 40	3
Duży chleb 0,8 g - 1 kg	POZIOM 1	TAK	210 - 230	30–50	3
Roast potatoes (Pieczone ziemniaki)	POZIOM 2	TAK	210 - 230	50 - 70	3
Pieczone marchewki	POZIOM 2	TAK	170 - 190	50 - 70	3
Pieczone brokuły	POZIOM 2	TAK	170 - 190	40–60	3
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)	POZIOM 2	TAK	190 - 210	25 - 40	3
Cielęcina/wołowina/wieprzowina 1 kg	POZIOM 2	TAK	200–210	60 - 90	2
Cielęcina / wołowina / kawałki	POZIOM 2	TAK	180 - 190	50 - 70	2
Pieczeń wołowa 1 kg	POZIOM 2	TAK	210 - 230	40 - 50	2
Pieczeń wołowa 2 kg	POZIOM 2	TAK	210	50 - 70	2
Udziec jagnięcy	POZIOM 2	TAK	190 - 210	55 - 75	2
Duszona golonka wieprzowa	POZIOM 2	TAK	160 - 180	85 - 100	3
Kurczak / perliczka / kaczka 1 - 1,5 kg	POZIOM 2	TAK	220 - 240	50 - 70	2
Kurczak / perliczka / kaczka (kawałki)	POZIOM 2	TAK	210 - 230	50 - 60	2
Filet rybny	POZIOM 2	TAK	210 - 230	15–25	3

AKCESORIA		
	Blacha do pieczenia/blacha do ciasta/blacha na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Leavened cakes / Sponge cakes (Ciasta drożdżowe / biszkopty)		Tak	170	30–50	2
		Tak	160	30–50	2
		Tak	160	30–50	4 1
Ciasta z nadzieniem (sernik, strudel, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	3
		Tak	160 - 200	30 - 90	4 1
Herbatniki		Tak	150	20 - 40	3
		Tak	140	30–50	4
		Tak	140	30–50	4 1
		Tak	135	40–60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Ciastka / Muffiny)		Tak	170	20 - 40	3
		Tak	150	30–50	4
		Tak	150	30–50	4 1
		Tak	150	40–60	5 3 1
Choux buns (Ptysie)		Tak	180 - 200	30 - 40	3
		Tak	180 - 190	35–45	4 1
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezy		Tak	90	110 - 150	3
		Tak	90	130 - 150	4 1
		Tak	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190–250	15–50	2
		Tak	190 - 230	20–50	5 3 1
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	310	7 - 12	2
		Tak	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	3
		Tak	250	10 - 20	4 1
		Tak	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	3
		Tak	180 - 190	45–60	4 1
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNCTIONS (FUNKCJE)						ECO	
	Konwencjonalne	Termoobieg	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

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190–200	20–30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 1
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lazania / flan/ Baked pasta (zapiekanka makaronowa) / cannelloni		Tak	190–200	45–65	3
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	190–200	80–110	3
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	200–230	50–100	3
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190–200	80 - 130	2
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40–60	3
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Tost)		-	3 (Wysoka)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks (Filety / kawałki ryb)		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Kiełbaski)/ kebab/ Spare ribs (żeberka)/ hamburger		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	2 1
Udziec jagnięcy/ Shanks (golonka)		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes (Pieczone ziemniaki)		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin (Zapiekane warzywa)		-	3 (Wysoka)	10 - 25	3
Pełne danie: Fruit tart (Tarta owocowa) (poziom 5)/lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	5 3 1
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	4 1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	4 1
Fish & Vegetebles (Ryby i warzywa)		Tak	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Nadziewane i pieczone kawałki mięsa)	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

FUNCTIONS (FUNKCJE)							
	Konwencjonalne	Termoobieg	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 rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

• Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Smart Clean". (Tylko w niektórych modelach).

• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

• Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.
Nie myj sondy do żywności i sondy do mięsa (jeśli jest stosowana) w zmywarce.
Tacę do smażenia bez tłuszczu (jeśli jest stosowana) można myć w zmywarce.

KONSERWACJA SZUFLADY NA WODĘ

Uwaga: Szuflada na wodę nie nadaje się do mycia w zmywarce: ryzyko uszkodzenia!

Po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze 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

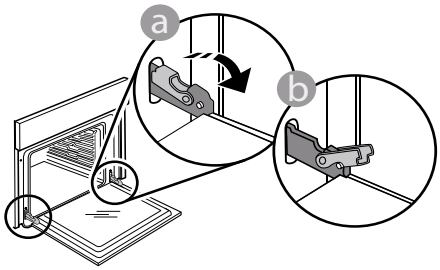
Odkamienianie nie jest konieczne.

W szufladzie parowej należy używać wyłącznie wody pitnej.

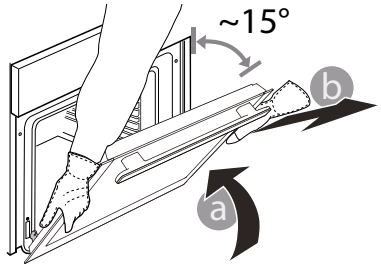
Wprowadzenie jakiejkolwiek innej substancji, w tym produktów naturalnych, takich jak ocet lub kwas cytrynowy, może uszkodzić system.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.

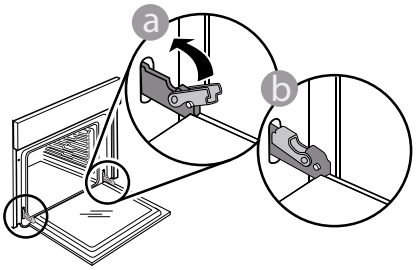


2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.
Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

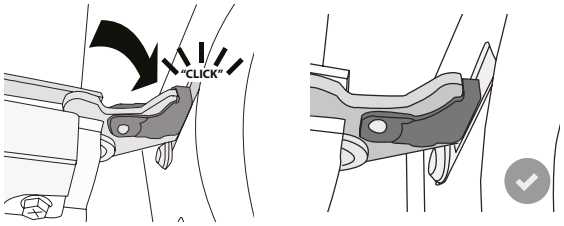


3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokowując górną część na swoim miejscu.

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 LAMPY

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 oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym. (EC Regulation 244/2009) Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

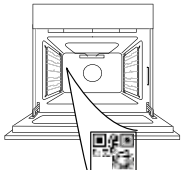
Jeśli używa się żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękoma – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Funkcja pieczenia z technologią 6th Sense kończy się bez wyświetlania odliczania. Pieczenie kończy się przed zakończeniem odliczania.	Ilość żywności różni się od zalecanego zakresu. Drzwiczki otwarte podczas pieczenia.	Otwórz drzwiczki i sprawdź stopień dogotowania potrawy. Jeżeli jest to konieczne, dokończ pieczenie, wybierając funkcję tradycyjną.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
Lampka wyłącza się.	Tryb „ECO” jest „Wł”.	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 sieć 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	Sprawdzić podłączenie sondy żywności

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową **docs.whirlpool.eu/docs**
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



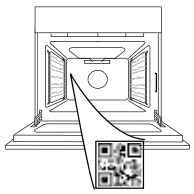
®/TM/© 2026 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

Whirlpool

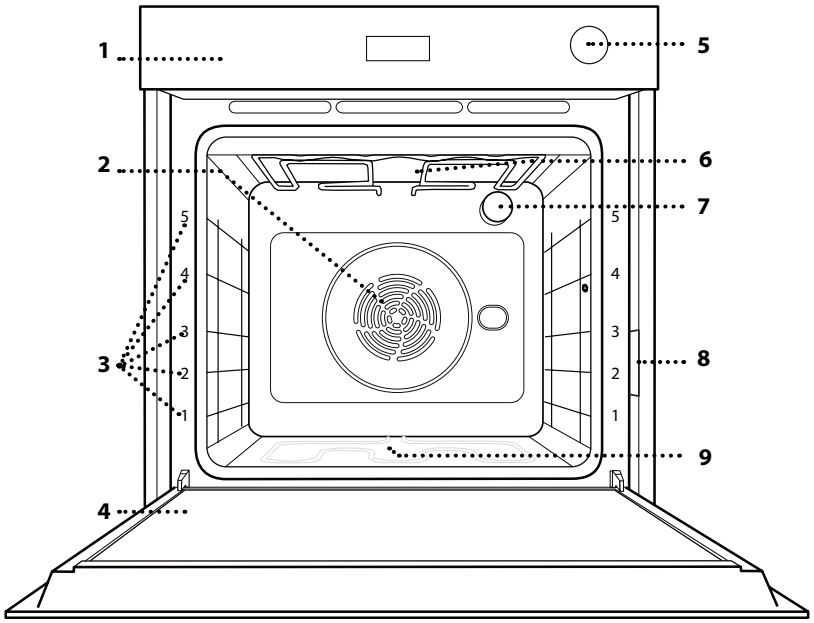
OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO WHIRLPOOL
Para receber uma assistência mais completa, registe o seu produto em **www.register10.eu**

Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES, LEIA O CÓDIGO QR NO SEU APARELHO

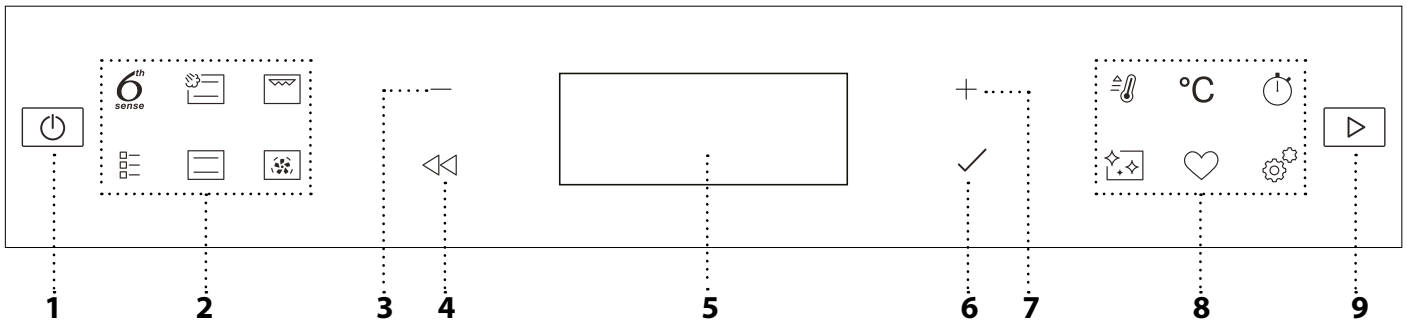


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventilador e resistência circular (não visíveis)
3. Guias de nível (o nível está indicado parte frontal do forno)
4. Porta
5. Gaveta da água
6. Resistência superior/grelhador
7. Lâmpada
8. Placa de identificação (não remover)
9. Resistência inferior (invisível)

PAINEL DE CONTROLO



1. LIG./DESL.
Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa.

2. FUNÇÕES DE ACESSO DIRETO
Para aceder rapidamente às funções e ao menu.

3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS
Para percorrer um menu e diminuir as definições, valores ou uma função.

4. RETROCEDER
Para regressar ao ecrã anterior. Permite mudar as configurações durante a cozedura.

5. VISOR

6. CONFIRMAR
Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

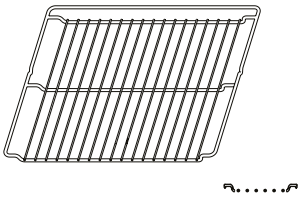
7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS
Para percorrer um menu e aumentar as definições ou valores de uma função.

8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES
Para aceder rapidamente às funções, duração, definições e favoritos.

9. INICIAR
Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

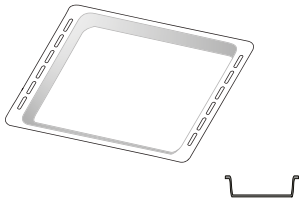
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



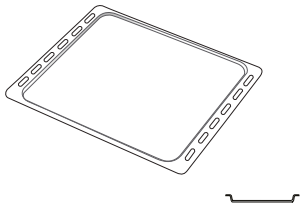
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR



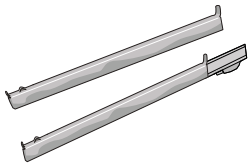
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, foccacia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR *



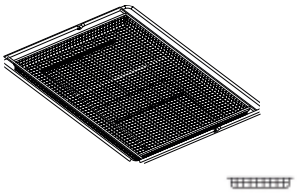
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

TABULEIRO AIR FRY *



Para ser utilizado ao cozinhar alimentos com a função Air Fry, com um tabuleiro posicionado a um nível inferior para recolher possíveis migalhas e pingos. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.
Outros acessórios podem ser adquiridos separadamente; para encomendas e informações, contactar o serviço pós-venda.
* Disponível apenas em determinados modelos

COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Insira a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

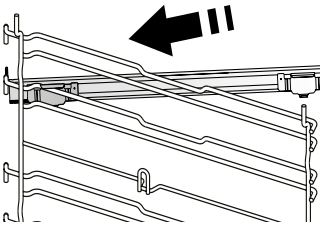
Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

REMOVER E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

• Para remover as guias de nível, levante-as e puxe as partes inferiores para fora dos seus alojamentos: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

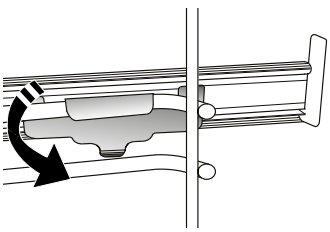
• Para repor as guias de nível, comece por as inserir no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

INSTALAR AS CORREDIÇAS



Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.

Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar.



Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.

Nota: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

FUNCTIONS (FUNÇÕES)

6TH SENSE

Estas funções permitem uma cozedura totalmente automática para todos os tipos de alimentos (lasanha, carne, peixe, legumes, bolos e doces, bolos salgados, pão, pizza). Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

VAPOR

Esta função permite-lhe cozinhar pratos agradavelmente estaladiços e dourados por fora, mas ao mesmo tempo tenros e suculentos por dentro. Para obter os melhores resultados de cozedura, recomendamos selecionar o nível de vapor 1 para pães e sobremesas, ou o nível de vapor 2 para vegetais, peixe e carne.
Para mais informações sobre os ciclos de cozedura manual a vapor, consulte a tabela de cozedura a vapor.

GRELHADOR

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

FUNÇÕES TRADICIONAIS

- **COZ. CONVECÇÃO**
  Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.
- **TURBO GRILL**
  Para assar peças de carne grandes (pernil, carne assada, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.
- **FROZEN BAKE (COZEDURA CONG.)**
  Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário preaquecer o forno.
- **FUNÇÕES ESPECIAIS**
  - » **PIZZA**
    Esta função permite-lhe cozinhar uma excelente pizza caseira, em menos de 10 minutos, como num restaurante.
    O ciclo de cozedura dedicado funciona a um nível de temperatura superior a 300 graus Celsius, proporcionando pizzas macias por dentro, estaladiças nas bordas e com um dourado perfeitamente uniforme.
  - » **AIR FRY**
    Esta função permite-lhe cozinhar batatas fritas, nuggets de frango e muito mais utilizando menos óleo, o que resulta numa batata frita agradavelmente estaladiça. Os elementos de aquecimento funcionam em ciclos para aquecer corretamente a cavidade, enquanto a ventoinha faz circular o ar quente. Só é possível obter os melhores resultados de cozedura esperados se for utilizado um tabuleiro Air Fry (fornecido com alguns modelos). Coloque os alimentos no tabuleiro Air Fry numa única camada e siga as instruções da tabela de cozedura Air Fry para obter os melhores resultados. Evite utilizar mais do que um tabuleiro para evitar uma cozedura desigual.
  - » **FERMENTAR**
    Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.
  - » **MANTER AQUECIDO**
    Para manter os alimentos quentes e estaladiços depois de cozinhados.
  - » **DEFROST (DESCONGELAR)**
    Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.
  - » **CICLO ECOLÓGICO ***
    Para assar peças de carne recheadas e filetes de carne num único nível. Quando este ciclo Eco está a ser utilizado, a luz permanece apagada durante a cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de potência, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.

CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

AR FORÇADO

Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

PREAQ. RÁPIDO

Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.

TEMPORIZADOR

Para manter o tempo sem ativar uma função.

LIMPEZA

- **PIROLÍTICA**

Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Estão disponíveis dois ciclos de auto-limpeza: um ciclo de limpeza completo (Pirolítica) e um ciclo de limpeza reduzido (Pirolítica Eco). Recomendamos a utilização do

ciclo completo para obter o melhor desempenho de limpeza.

- **SMART CLEAN**

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Deite 200 ML de água no fundo da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.



FAVORITOS

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.



DEFINIÇÕES

Para ajustar as definições do forno. Quando o modo "ECO" está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga-se após 1 minuto. Será novamente ativado automaticamente quando algum dos botões for premido. Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. Para desativar este modo, procure “DEMO” no menu “DEFINIÇÕES” e selecione "Off" (Desligado). Ao selecionar “RESET FÁBRICA” (reposição das definições de fábrica), o produto desliga-se e volta a ligar-se como na primeira utilização. Todas as definições serão apagadas.

* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: “English” surgirá no visor.

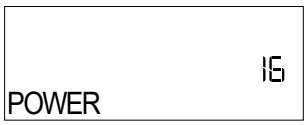


Prima + ou — para percorrer a lista de idiomas disponíveis e selecionar o idioma pretendido. Prima ✓ para confirmar a seleção.

Nota: O idioma pode ser posteriormente alterado seleccionando "LANGUAGE" no menu "SETTINGS", disponível premindo ⚙

2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13).



Aceda à função “POWER” (POTÊNCIA)a partir de “SETTINGS” (DEFINIÇÕES) e selecione “LOW” (BAIXO).

3. ACERTAR A HORA

Após selecionar o idioma, terá de acertar a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



Prima + ou — para definir a hora certa e prima ✓ : No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos. Prima + ou — para definir os minutos e prima para confirmar ✓ .

Nota: Poderá ser necessário acertar novamente a hora após um longo corte de potência. Selecione a opção "RELÓGIO" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir ⚙

4. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: Isto é perfeitamente normal.
Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura convecção").

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

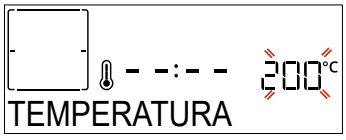
Prima ⏻ para ligar o forno: o visor mostrará a última função principal utilizada ou o menu principal.

As funções podem ser selecionadas utilizando o ícone para as funções principais ou percorrendo o menu: Para selecionar um item de um menu (o visor apresentará o primeiro item disponível), prima + ou — para selecionar o item pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência. Premir ◁◁ permite-lhe alterar novamente a definição anterior

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL / NÍVEL DE VAPOR



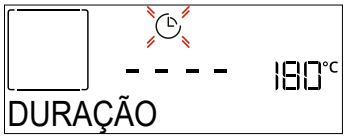
Quando o valor piscar no visor, prima + ou — para o alterar e, em seguida, prima ✓ para confirmar e continuar com as definições que se seguem (se possível).

Da mesma forma, é possível ajustar o nível da grelha; 1 (baixo), 2 (médio) ou 3 (alto).

Na função Vapor, é possível selecionar a quantidade de vapor que será gerada: Nível de vapor 1 (baixo) ou 2 (alto).

Nota: Depois de ativar a função, é possível alterar a temperatura/nível do grelhador utilizando + ou —, após pressionar o botão °C .

DURAÇÃO



Quando o ícone 🕒 piscar no visor, prima + ou — para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar. Não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda fazer a gestão da cozedura manualmente (sem duração definida): Prima ✓ ou ▷ para confirmar e iniciar a função. Ao selecionar este modo, não poderá programar um início diferido.

Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo ⏱ : prima + ou — para o alterar e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

HORA DE FIM (INICIAR DELAY)

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função, programando a sua hora de fim. O visor apresenta a hora de fim enquanto 🕒 o ícone pisca.



Prima + ou — para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar e ativar a função. Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Nota: Programar um início atrasado da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela. Durante o tempo de espera, pode premir + ou — para alterar a hora de fim programada ou premir ◁◁ para alterar outras definições. Ao premir ⏱ , para visualizar informação, é possível alternar entre a hora de fim e a duração.

3. 6TH SENSE

Estas funções selecionam automaticamente o melhor modo, temperatura e duração da cozedura para cozinhar, assar ou cozer todos os pratos disponíveis.

Quanto for necessário, indique apenas as características dos alimentos para obter o resultado ideal.

PESO/ALTURA (BANDEJA REDONDA-CAMADAS)



Para definir a função corretamente, siga as indicações no visor, quando solicitado, e pressione + ou — para definir o valor necessário e, em seguida, pressione ✓ para confirmar.

NÍVEL COZEDURA / DOURAR

Algumas funções 6th Sense permitem regular o nível de cozedura.



Quando tal lhe for solicitado, prima + ou — para selecionar o nível desejado entre mal passado (-1) e bem passado (+1). Prima ✓ ou ▷ para confirmar e iniciar a função.

Da mesma forma, em algumas funções 6th Sense, quando for permitido, é possível ajustar o nível para aloirar entre baixo (-1) e alto (+1).

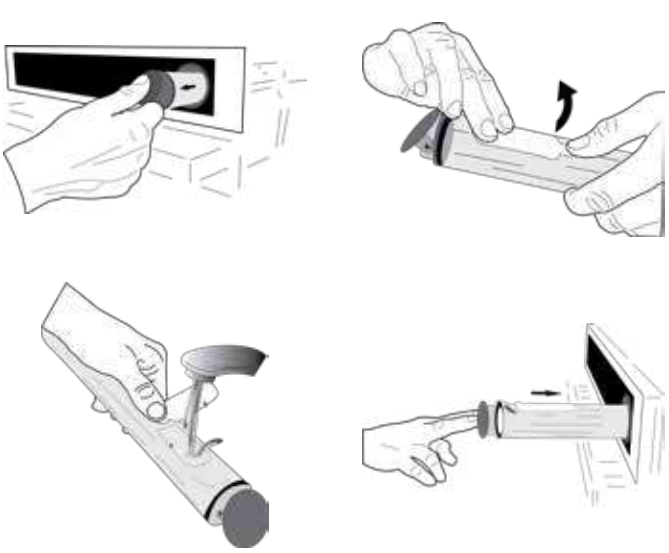
4. COZINHAR A VAPOR

Selecionando a opção "Vapor" nas funções manuais, é possível cozinhar qualquer tipo de alimento graças à utilização do vapor. O vapor propaga-se mais rápida e uniformemente pelos alimentos comparativamente com o ar quente característico das funções convencionais: tal permite reduzir os tempos de cozedura e conservar todos os preciosos nutrientes dos alimentos, garantindo resultados verdadeiramente excelentes e deliciosos em todas as suas receitas. A porta deve permanecer fechada durante toda a duração da cozedura a vapor.

Antes de cozinhar, encher a gaveta com água. A quantidade de água depende do nível de vapor selecionado no painel de controlo:

- Nível de vapor 1 (baixo, ideal para pão e sobremesas): é necessária apenas uma pequena quantidade de água, independentemente do tempo de cozedura. Encher a gaveta até à marca "1".
- Nível de vapor 2 (elevado, ideal para legumes, peixe e carne): encher a gaveta até à marca "1" ou "2" para gerar vapor até 100 ou 200 minutos, respetivamente.

Feche a gaveta, empurrando-a cuidadosamente na direção do painel até que fique completamente fechada. Após a inserção da gaveta, prima START para prosseguir com o ciclo de cozedura. A gaveta deve permanecer sempre fechada, exceto quando for necessário encher com água.



Após o primeiro enchimento, no caso de ciclos de cozedura mais longos, uma vez que a água se esgote, poderá ser necessário adicioná-la novamente, a fim de completar o ciclo.

5. INICIAR A FUNÇÃO

A qualquer momento, se os valores predefinidos forem os desejados ou quando tiver aplicado as definições que necessita, prima ▷ para ativar a função.

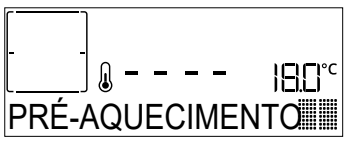
Durante a fase de início diferido, ao premir ▷ o forno irá perguntar se deseja saltar esta fase, iniciando imediatamente a função.

Lembre-se: Depois de selecionada a função, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função. Pode interromper a função a qualquer altura, premindo ⏻.

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Pode selecionar uma função diferente ou aguardar o arrefecimento completo.

6. PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.



Quando esta fase terminar, será emitido um som e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida, solicitando-lhe "ADIC. ALIMENTO". Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo ✓ ou ▷.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento. Poderá alterar sempre a temperatura que deseja que o forno atinja, premindo + ou —.

7. VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

Algumas funções 6th Sense necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura.



Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar. Abra a porta, realize a ação indicada no visor, feche a porta e, em seguida, prima ▷ para continuar a cozedura.

Da mesma forma, a 10% do final da cozedura, o forno indica-lhe para verificar os alimentos.

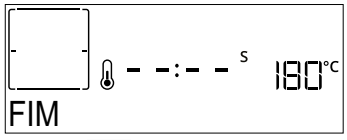


Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar. Verifique os alimentos, feche a porta e prima ✓ ou ▷ para continuar a cozinhar.

Nota: Prima ▷ para ignorar estas ações. Caso contrário, se não for realizada qualquer ação após um determinado período de tempo, o forno continuará a cozinhar.

8. FIM DA COZEDURA

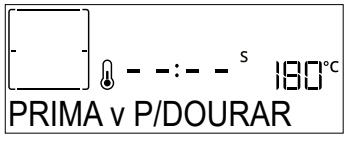
Será emitido um som e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima ▷ para continuar a cozinhar no modo manual (sem duração definida) ou prima + para prolongar o tempo de cozedura, configurando uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão mantidos.

DOURAR

Algumas funções do forno permitem-lhe aloirar a superfície dos alimentos, ativando o grelhador quando a cozedura está concluída.



Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima, se necessário, ✓ para iniciar um ciclo de tostado de cinco minutos. Pode interromper a função a qualquer altura, premindo ⏻ para desligar o forno.

. FAVORITO

Quando a cozedura estiver completa, o visor apresentará uma mensagem solicitando-lhe que guarde a função na sua lista de favoritos com um número entre 1 e 10.



Se quiser guardar a função como favorita e guardar as configurações atuais para uso futuro, prima ✓ , caso contrário, prima ◁◁ para ignorar.

Uma vez premido ✓ , prima o botão + ou — para selecionar a posição do número e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

Nota: Se a memória estiver cheia ou o número que pretende já tiver sido atribuído, o forno solicitar-lhe-á se deseja substituir a função anterior.

Para posterior acesso às funções que gravou, prima ♡ : O visor apresentará a sua lista de funções favoritas.



Prima + ou — para selecionar a função; confirme premindo ✓ e, em seguida, prima ▷ para ativar.

. LIMPEZA

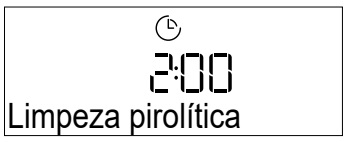
- **PIROLÍTICA**

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados. Para obter melhores resultados de limpeza, remova a sujidade mais difícil com uma esponja húmida e um produto de limpeza para fornos comum antes de utilizar a função Pyro. Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Prima ✧ para visualizar "Pyro" no visor.



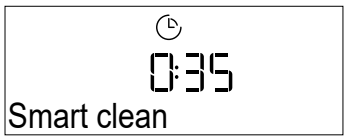
Prima + ou — para selecionar o ciclo pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar. Uma vez selecionado um ciclo, se desejado, prima + ou — para definir a hora de fim (atraso de arranque) e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

Limpe a porta e retire todos os acessórios conforme solicitado, depois feche a porta e prima ▷ quando terminar: o forno inicia o ciclo de limpeza automática e a porta do mesmo fecha-se automaticamente: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.

Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.

- **SMART CLEAN**

Pressione ✧ para mostrar a função "Smart Clean" no visor.



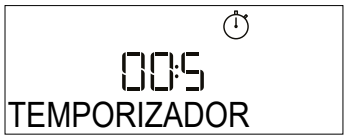
Pressione ▷ para ativar a função: o visor apresentará todas as ações necessárias para obter os melhores resultados de limpeza: Siga as indicações e prima quando terminar. ✓ Assim que terminar todos os passos, prima ▷, quando necessário, para ativar o ciclo de limpeza.

Lembre-se: Recomendamos que não abra a porta do forno durante o ciclo de limpeza de modo a evitar a perda de vapor de água que poderá ter um efeito negativo no resultado final da limpeza.

Uma vez concluído o ciclo, o visor apresentará uma mensagem adequada, a piscar. Deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe e seque as superfícies interiores com um pano ou uma esponja.

. TEMPORIZADOR

Para ativar esta função, prima o ícone ⏱ . Prima + ou — para definir o período de tempo pretendido e, em seguida, prima ✓ para ativar o temporizador.



Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará quando o contador de minutos tiver terminado a contagem decrescente do tempo selecionado.

Nota: O temporizador não ativa quaisquer ciclos de cozedura.

O contador de minutos também pode ser ativado quando uma função está em funcionamento.

o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

Durante esta fase, não é possível ver o mini-mostrador (apenas será apresentado o ícone ⏱), que continuará a contagem decrescente em segundo plano. Para editar o temporizador, pode premir o ícone ⏱ e definir a hora utilizando o botão + ou — ícone.

Para cancelar o lembrete de minutos, prima o ícone ⏱ e, em seguida, seleccione — até a hora apresentada ser "--:--". Prima ✓ para confirmar.

. BLOQUEAR TECLADO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido ◁◁ durante, pelo menos, cinco segundos. Para desbloquear, repita o procedimento.



Nota: Esta função também pode ser ativada durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo ⏻

. NOTAS

- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca arraste panelas ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não colocar pesos pesados sobre a porta e não se agarrar à porta.

. NOTAS SOBRE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- Tirar partido do calor residual: desligue o forno 5/10 minutos antes do fim da cozedura para utilizar o calor restante.
- Manter a porta fechada: se possível, evitar abrir a porta do forno durante a cozedura, pois isso deixa escapar o calor.
- Cozinhar porções maiores: utilizar o forno principalmente para pratos maiores (por exemplo, carne com mais de 1 kg) ou porções maiores, para tirar o máximo partido da energia utilizada.
- Limpar regularmente o vedante da porta: uma vedação limpa evita a perda de calor e garante uma cozedura eficiente.
- Pré-aquecer apenas quando necessário: pré-aquecer o forno apenas se a receita ou a tabela de cozedura o recomendar.
- Escolher tabuleiros escuros: os tabuleiros escuros absorvem melhor o calor, melhorando a eficiência da cozedura.
- Planear os seus cozinhados: preparar vários pratos em sequência para utilizar o calor residual e evitar um pré-aquecimento adicional.
- Selecionar o programa de poupança de energia: utilizar o programa ECO dedicado para reduzir o consumo de energia. Consultar a tabela de cozedura para entradas adicionais.
- Retirar os acessórios não utilizados: retirar os tabuleiros ou grelhas que não são necessários para melhorar a eficiência da circulação do calor e diminuir a capacidade térmica do produto.

CONSELHOS ÚTEIS

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função “Ar Forçado” permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

CARNE

Utilize qualquer tipo de tabuleiro para assar ou pirex adequado ao tamanho da peça de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Tenha em atenção que será gerado vapor durante esta operação. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.

Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Abra a porta com cuidado, já que pode sair vapor.

Para recolher os sucos da cozedura, recomendamos que coloque uma tabuleiro coletor com meio litro de água potável diretamente por baixo da grelha onde estão os alimentos. Encha totalmente sempre que necessário.

SOBREMESAS

Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível.

Utilize formas para assar metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.

Para verificar se um bolo levedado está cozido, insira um palito de madeira no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.

Se utilizar uma forma para assar antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

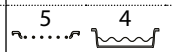
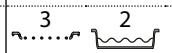
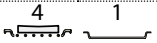
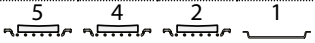
Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente.

No caso de sobremesas com recheios húmidos ou coberturas (tais como cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "Cozedura convecção". Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

LEVEDURA

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedação à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de levedação para uma quantidade de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

6th sense TABELA DE COZEDURA

CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE	COZIMENTO NÍVEL	NÍVEL DE TOSTADO	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
LASANHA	Lasanha		0,5 - 3 kg	-	0	-	
CARNE	Carne de vaca	Assado	0,6 - 2 kg	0	0	-	
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	
	Lombo de porco	Assado	0,6 - 2,5 kg	-	0	-	
	Aves	Frango assado	0,6 - 3 kg	-	0	-	
		Filetes & Peito	1 - 5 cm	-	-	2/3	
PEIXE	Filetes		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
	Filetes - cong		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
LEGUMES	Legumes Assados	Batatas assadas	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Legumes Assados	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Gratinado de legumes		um tabuleiro	-	-	-	
SALGADOS	Bolo salgado		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	
	Pão	Pãezinhos	60 - 150 g [cada]	-	-	-	
		Pão grande	0,7 - 2 kg	-	-	-	
	Pizza	Pizza fina/redonda	Redondo	-	-	-	
		Pizza alta	Tabuleiro	-	-	-	
		Pizza [congelada]	1 camada	-	-	-	
			2 camadas	-	-	-	
			3 camadas	-	-	-	
			4 camadas	-	-	-	
DOCES	Pão-de-ló		0,5 - 1,2 kg	-	-	-	
	Cookies		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Torta		0,4 - 1,6 kg *	-	-	-	

* Quantidade sugerida

ACESSÓRIOS	Grelha	Tabuleiro para forno / Tabuleiro para bolos / Tabuleiro redondo para pizzas numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	 Tabuleiro coletor com 500 ml de água

TABELA DE COZEDURA AIR FRY

	RECEITA	FUNÇÃO	QUANTIDADE SUGERIDA	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
ALIMENTOS CONGELADOS	Batatas fritas congeladas		650 - 850 g	Sim	200	25 - 30	4 2
	Nugget de frango congelado		500 g	Sim	200	15 - 20	4 2
	Palitos de peixe		500 g	Sim	220	15 - 20	4 2
	Anéis de cebola		500 g	Sim	200	15 - 20	4 2
LEGUMES	Courgette fresca panada		400 g	Sim	200	15 - 20	4 2
	Batatas fritas caseiras		300 - 800 g	Sim	200	20 - 40	4 2
	Legumes mistos		300 - 800 g	Sim	200	20 - 30	4 2
CARNE E PEIXE	Peitos de frango		1 - 4 cm	Sim	200	20 - 40	4 2
	Asas de frango		200 - 1500 g	Sim	220	30 - 50	4 2
	Costeleta à milanesa		1 - 4 cm	Sim	220	20 - 50	4 2
	Filete de peixe		1 - 4 cm	Sim	220	15 - 25	4 2

Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, espalhe uma camada fina de óleo sobre a superfície dos alimentos.
Para garantir resultados de cozedura uniformes, misturar os alimentos a meio do tempo de cozedura recomendado.

FUNÇÕES	Air Fry

ACESSÓRIOS	Tabuleiro Air Fry	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / Tabuleiro de assar tabuleiro de assar na grelha

TABELA DE COZEDURA A VAPOR

RECEITA	NÍVEL DE VAPOR	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Shortbread (Biscoitos) / Cookies	NÍVEL 1	SIM	150 - 160	35 - 55	3
Bolos pequenos / Queques	NÍVEL 1	SIM	160 - 170	30 - 40	3
Bolos com levedura	NÍVEL 1	SIM	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes (Pães de ló)	NÍVEL 1	SIM	160 - 170	30 - 40	2
Foccacia	NÍVEL 1	SIM	210 - 230	20 - 40	2
Pão de forma	NÍVEL 1	SIM	180 - 190	30 - 50	3
Pão pequeno	NÍVEL 1	SIM	220 - 240	25 - 45	3
Baguetes	NÍVEL 1	SIM	220 - 250	20 - 40	3
Pão grande 0,8 - 1 kg	NÍVEL 1	SIM	210 - 230	30 - 50	3
Batatas assadas	NÍVEL 2	SIM	210 - 230	50 - 70	3
Cenouras assadas	NÍVEL 2	SIM	170 - 190	50 - 70	3
Brócolos assados	NÍVEL 2	SIM	170 - 190	40 - 60	3
Legumes recheados (tomates, curgettes, beringelas)	NÍVEL 2	SIM	190 - 210	25 - 40	3
Vitela / Vaca / Porco 1 kg	NÍVEL 2	SIM	200 - 210	60 - 90	2
Vitela / Vaca / Porco (pedaços)	NÍVEL 2	SIM	180 - 190	50 - 70	2
Rosbife mal passado 1 kg	NÍVEL 2	SIM	210 - 230	40 - 50	2
Rosbife mal passado 2 kg	NÍVEL 2	SIM	210	50 - 70	2
Perna de borrego	NÍVEL 2	SIM	190 - 210	55 - 75	2
Stew pork knuckles (Chispe guisado)	NÍVEL 2	SIM	160 - 180	85 - 100	3
Frango / galinha-d´angola / pato 1 - 1,5 kg	NÍVEL 2	SIM	220 - 240	50 - 70	2
Frango / galinha-d´angola / pato (pedaços)	NÍVEL 2	SIM	210 - 230	50 - 60	2
Filete de peixe	NÍVEL 2	SIM	210 - 230	15 - 25	3

ACESSÓRIOS		
	Tabuleiro de forno/tabuleiro para bolos/tabuleiro para assar em grelha	Tabuleiro coletor / Tabuleiro de assar tabuleiro de assar na grelha

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Sponge cakes (Pães de ló)		Sim	170	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	4 1
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	160 – 200	30 - 85	3
		Sim	160 - 200	30 - 90	4 1
Cookies		Sim	150	20 - 40	3
		Sim	140	30 - 50	4
		Sim	140	30 - 50	4 1
		Sim	135	40 - 60	5 3 1
Bolos pequenos / Muffin (queques)		Sim	170	20 - 40	3
		Sim	150	30 - 50	4
		Sim	150	30 - 50	4 1
		Sim	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns (Massa "choux")		Sim	180 - 200	30 - 40	3
		Sim	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Merengue		Sim	90	110 - 150	3
		Sim	90	130 - 150	4 1
		Sim	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pão / Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	2
		Sim	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (massa fina, massa grossa, foccacia)		Sim	310	7 - 12	2
		Sim	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	3
		Sim	250	10 - 20	4 1
		Sim	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 55	3
		Sim	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sim	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNCTIONS (FUNÇÕES)	Convencional	Ar forçado	Cozedura convecção	Grelhar	Turbo Grill	Ciclo Eco	Pizza

ACESSÓRIOS	Grelha metálica	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Salgadinhos de massa folhada)		Sim	190 - 200	20 - 30	3
		Sim	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sim	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasanha / Flans / Massa cozida / Cannelloni		Sim	190 - 200	45 - 65	3
Borrego / Vitela / Carne de vaca / Lombo de porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Frango / Coelho / Pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	3
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	2
Peixe no forno / en papillote (em papelote) (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	3
Legumes recheados (tomates, curgettes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Pão torrado)		-	3 (alto)	3 - 6	5
Filetes / Steaks		-	2 (médio)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Salsichas) / Kebabs / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	5 4
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 ***	2 1
Perna de borrego / Shanks (pernis)		-	2 (médio)	60 - 90 ***	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	3
Gratinado de legumes		—	3 (alto)	10 - 25	3
Refeição completa: Tarte de frutos (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 *	4 1
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 *	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Peças de carne recheadas)	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

** Vire o alimento a meio da cozedura.

*** Virar alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

FUNCTIONS (FUNÇÕES)	Convencional	Ar forçado	Cozedura convecção	Grelhar	Turbo Grill	Ciclo Eco	Pizza

ACESSÓRIOS	Grelha metálica	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos.
Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).
As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado.
Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas.
Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

É possível utilizar um produto de limpeza de fornos comum para ajudar a amolecer e remover os resíduos, facilitando a limpeza manual da cavidade e dos acessórios.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

• Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

• Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

• Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

• Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno. (Apenas em alguns modelos).

• Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

• A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.
Não limpe a Sonda de Alimentos e a Sonda de Carne (se existir) na máquina de lavar loiça.
O tabuleiro Air Fry (se existir) pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

MANUTENÇÃO DA GAVETA DA ÁGUA

Atenção: A gaveta de água não é adequada para a utilização na máquina de lavar loiça: risco de danos!

No final de cada ciclo de cozedura com vapor, sugere-se que se proceda da seguinte forma:

1. Prima a parte superior da tampa da frente da gaveta, indicada com um entalhe, para retirar o puxador
2. Agarre na pega e puxe a gaveta da água para fora.
3. Retire a tampa da gaveta da água.
4. Esvazie a gaveta da água e limpe-a.
5. Seque os diferentes componentes com um pano macio.
6. Se necessário, deixe a gaveta secar ao ar livre sem fechá-la com a tampa.
7. Volte a colocar a tampa da gaveta da água.
8. Reinsira a gaveta de água amovível, lavada e seca, no seu alojamento, certificando-se de que a empurra até ao fundo
9. Pressione a parte inferior da tampa da frente de gaveta para reposicionar a pega.

Nota: Evite deixar a água no sistema durante mais de 2 dias.

Utilize apenas água à temperatura ambiente quando encher a gaveta de água: a água quente pode afetar o funcionamento do sistema de vapor. Use apenas água potável.

A função Vapor foi concebida para otimizar o consumo de água. Por conseguinte, é normal um baixo consumo de água da gaveta durante o funcionamento.

A formação de eventual pó branco no fundo da cavidade está relacionada com os resíduos sólidos naturalmente presentes na água.

NÃO DESCALCULAR

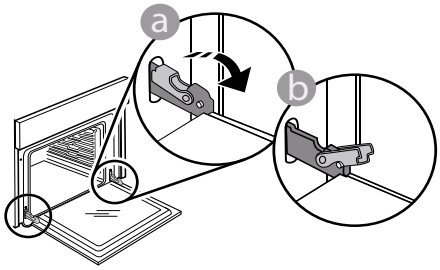
A descalcificação não é necessária.

Utilizar apenas água potável na gaveta de vapor.

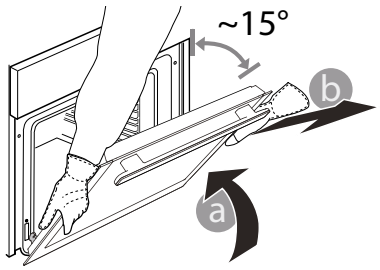
A introdução de qualquer outra substância, incluindo produtos naturais como o vinagre ou o ácido cítrico, pode danificar o sistema.

REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.

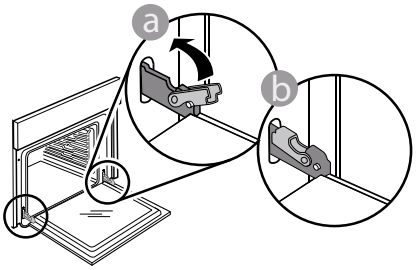


2. Feche a porta tanto quanto possível.
Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.
Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície mole.

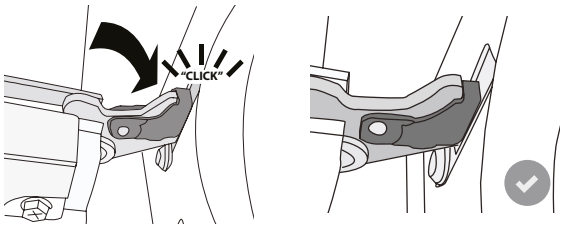


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixa totalmente.



Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da fonte de alimentação elétrica.

2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.

3. Ligue o forno novamente à fonte de alimentação elétrica.

Nota: Utilize lâmpadas de halogéneo de 40 W/230 ~ V, do tipo G9, T300 °C.

A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa. (Regulamento CE 244/2009) As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-venda.

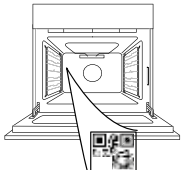
Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra apresenta a letra "F", seguida de um número.	Problema de software.	Contactar o Call Center e indicar o número a seguir à letra "F".
Quando uma função 6th Sense Cozinhar termina, não é apresentada uma contagem decrescente. A cozedura termina antes da contagem decrescente chegar ao fim.	A quantidade dos alimentos é diferente da quantidade recomendada. A porta foi aberta durante a cozedura.	Abra a porta e verifique o nível de cozedura dos alimentos. Se necessário, conclua a cozedura selecionando uma função tradicional.
O forno não aquece.	Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. A palavra "DEMO" surge no visor a cada 60 segundos.	Aceda a “DEMO” a partir de “DEFINIÇÃO” e selecione "OFF" (Desligado).
A luz desliga-se.	O modo “ECO” está "On" (Ligado).	Aceda ao "ECO” a partir de “DEFINIÇÃO” e selecione “Off” (Desligado).
A porta não fecha corretamente.	Os dispositivos de segurança estão mal posicionados.	Certifique-se de que os dispositivos de segurança estão corretamente posicionados, seguindo as instruções para a remoção e reposição da porta contidas na secção "Limpeza e Manutenção".
Houve uma falha de eletricidade.	Regulação da potência incorreta.	Certifique-se de que a sua rede doméstica possui uma potência de, pelo menos, 3 kW. Se não for o caso, reduza a potência para 13 amperes. Aceda à função "POTÊNCIA" a partir das "DEFINIÇÕES" e selecione a opção "BAIXO".
O ciclo de cozedura com sonda terminou sem causa evidente ou o erro F3E3 é indicado no ecrã	A sonda de alimentos não está corretamente ligada	Verifique a ligação da sonda de alimentos

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visite o nosso site **docs.whirlpool.eu/docs**
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

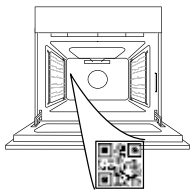


®/TM/© 2026 Whirlpool. Produzido sob licença.

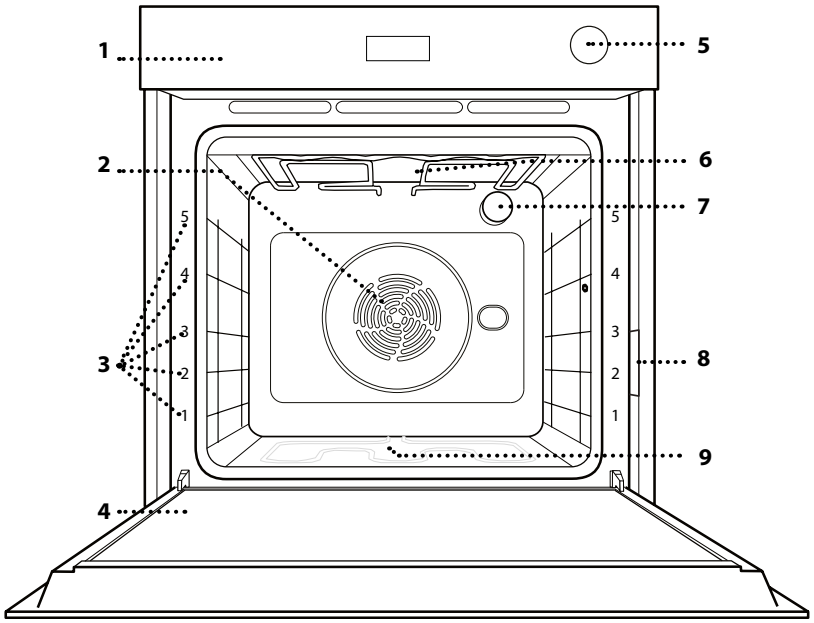
VĂ MULŢUMIM CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL
Pentru a beneficia de servicii complete de asistenţă, vă rugăm să vă înregistraţi produsul pe **www.register10.eu**

Înainte de a utiliza aparatul, citiţi cu atenţie instrucţiunile privind siguranţa.

SCANAŢI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBŢINE MAI MULTE INFORMAŢII

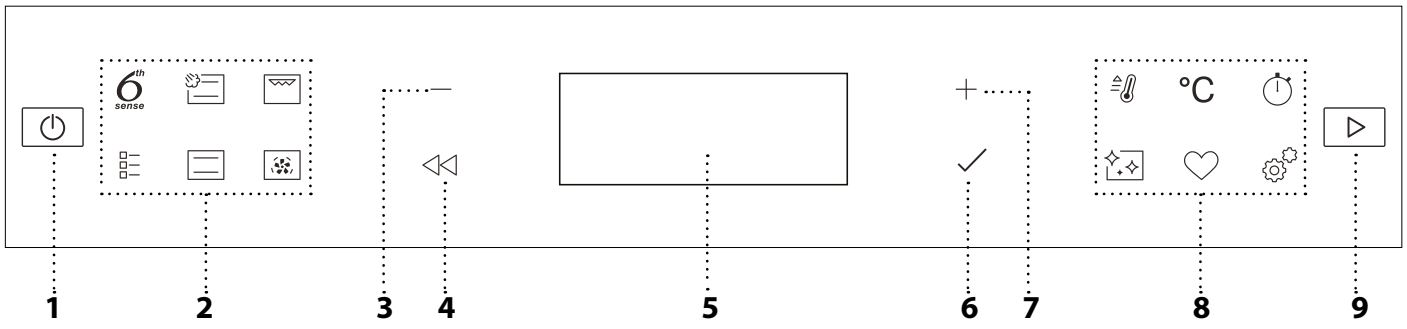


DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator și rezistenţă circulară (nu sunt vizibile)
3. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
4. Ușa
5. Sertar apă
6. Rezistenţă superioară/grill
7. Becul
8. Plăcuţa cu date de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistenţă inferioară (nu este vizibilă)

PANOUL DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE PORNIRE/ OPRIRE
Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcţii active.

2. ACCES DIRECT LA FUNCŢII
Pentru accesarea rapidă a funcţiilor și meniului.

3. BUTON DE NAVIGARE MINUS
Pentru derularea printr-un meniu și reducerea setărilor sau valorilor unei funcţii.

4. ÎNAPOI
Pentru revenirea la ecranul anterior. În timpul preparării, permite modificarea setărilor.

5. AFIȘAJ

6. CONFIRMARE
Pentru confirmarea unei funcţii selectate sau a unei valori setate.

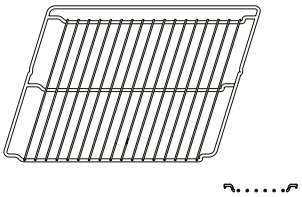
7. BUTON DE NAVIGARE PLUS
Pentru derularea printr-un meniu și creșterea setărilor sau valorilor unei funcţii.

8. ACCESAREA DIRECTĂ A OPŢIUNILOR/ FUNCŢIILOR
Pentru accesarea rapidă a funcţiilor, duratei, setărilor și favoritelor.

9. PORNIRE
Pentru a porni o funcţie folosind setările specificate sau de bază.

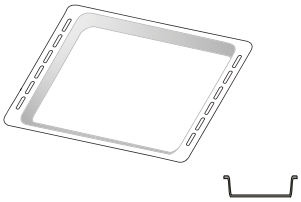
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



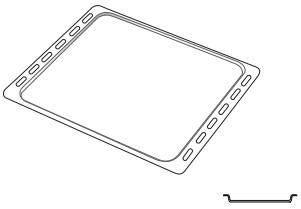
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



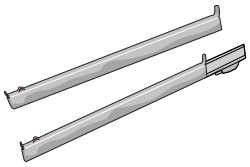
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziţionarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



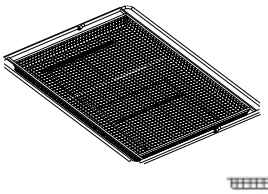
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

TAVĂ DE PRĂJIRE CU AER*



Poate fi utilizată atunci când gătiţi alimente cu funcţia Aer cald, cu o tavă de copt poziţionată 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 funcţie de modelul achiziţionat.
Alte accesorii pot fi achiziţionate separat; pentru comenzi și informaţii, contactaţi serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare.
* Disponibil numai la anumite modele

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceţi grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

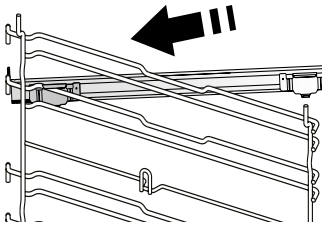
Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

• Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicaţi-le și trageţi-le de părţile inferioare: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

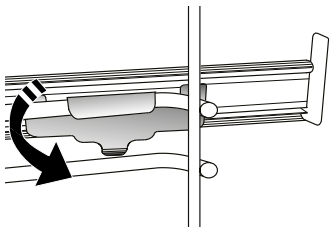
• Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceţi-le mai întâi în locașul superior. Menţinându-le ridicate, culisaţi-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâţi-le în poziţia aferentă în locașul inferior.

MONTAREA ȘINELOR CULISANTE



Demontaţi ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtaţi folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplaţi clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisaţi-l până la capăt. Coborâţi și cealaltă clemă în poziţie.



Pentru a fixa ghidajul, apăsaţi ferm porţiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asiguraţi-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetaţi 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.

FUNCŢII

6TH SENSE

Acestea permit prepararea automată integrală pentru toate tipurile de alimente (lasagna, carne, peşte, legume, prăjituri şi produse de patiserie, plăcinte, pâine, pizza). Pentru a utiliza în mod optim această funcţie, urmaţi indicaţiile din tabelul cu informaţii privind prepararea.

ABURI

Această funcţie vă permite să gătiţi mâncăruri plăcut de crocante şi rumenite la exterior, dar în acelaşi timp moi şi suculente la interior. Pentru a obţine cele mai bune rezultate de preparare, vă recomandăm să selectaţi nivelul Aburi 1 pentru pâine şi deserturi, sau nivelul Aburi 2 pentru legume, peşte şi carne.
Pentru mai multe informaţii privind ciclurile de preparare manuală la aburi, consultaţi tabelul cu informaţii privind prepararea cu funcţia „Abur".

GRILL

Pentru prepararea la grill a fripturilor, frigăruilor şi cârnaţilor, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparaţi carne pe grill, vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.

FUNCŢII TRADIŢIONALE

- **CONVECT BAKE (CONVECTIE)**
  Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
- **GRILL TURBO**
  Pentru a frige bucăţi mari de carne (pulpe, Rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.
- **GAT CONGELATE**
  Funcţia selectează automat temperatură ideală şi cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.
- **FUNCŢII SPECIALE**
  - » **PIZZA**
    Cu această funcţie puteţi prepara acasă o pizza grozavă, ca la restaurant, în mai puţin de 10 minute.
    Ciclul de preparare dedicat funcţionează la o temperatură de peste 300 de grade Celsius, astfel încât pizza să fie pufoasă la interior, crocantă pe margini cu rumenită uniform la perfecţie.
  - » **AER CALD**
    Această funcţie vă permite să gătiţi cartofi prăjiţi, crochete de pui şi multe altele folosind mai puţin ulei, şi să obţineţi preparate crocante delicioase. Rezistenţele circulă aerul pentru a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte. Cele mai bune rezultate de preparare preconizate pot fi obţinute numai prin utilizarea tăvii Prăjire cu aer (furnizată împreună cu anumite modele). pentru rezultate optime, aşezaţi alimentele într-un singur strat pe tava Prăjire cu aer şi urmaţi instrucţiunile din tabelul cu informaţii privind prepararea cu funcţia Prăjire cu aer. Evitaţi să folosiţi mai multe rotundă pentru a preveni prepararea neuniformă.
  - » **DOSPIRE**
    Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menţine calitatea dospirii, nu activaţi funcţia în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.
  - » **MENŢINERE LA CALD**
    Pentru a menţine calde şi crocante alimentele proaspăt gătite.
  - » **DECONGELARE**
    Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziţionaţi alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsaţi alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafaţă.
  - » **CICLUL ECO ***
    Pentru prepararea fripturilor umplute şi a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează Ciclul Eco, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfăşurării procesului de preparare. Pentru a utiliza Ciclul Eco şi, în consecinţă, pentru a optimiza consumul de energie, uşa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

CONVENŢIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

AER FORŢAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în acelaşi timp. Această funcţie poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

TEMPORIZATOR

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcţii.

CURĂŢARE

- **PYRO**

Pentru eliminarea depunerilor care se produc în timpul preparării, prin intermediul unui ciclu de curăţare la temperatură înaltă. Sunt disponibile două cicluri de autocurăţare: Un ciclu complet (Pyro) şi un ciclu mai scurt (Pyro Eco). Vă recomandăm să folosiţi ciclul

complet pentru a obţine cele mai bune performanţe de curăţare.

- **SMART CLEAN**

Acţiunea aburilor eliberaţi pe parcursul acestui ciclu special de curăţare la temperatură scăzută permite eliminarea cu uşurinţă a reziduurilor de murdărie şi a resturilor de alimente. Turnaţi 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului şi activaţi funcţia atunci când cuptorul este rece.



PREFERINŢE

Pentru accesarea listei de 10 funcţii 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, accesaţi „DEMO" din meniul „SETĂRI" şi selectaţi „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 setaţi limba şi ora atunci când porniţi aparatul pentru prima dată: Pe afişaj va apărea „English”.

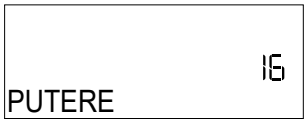


Apăsaţi pe + sau — pentru a derula lista cu limbile disponibile şi selectaţi limba dorită. Apăsaţi ✓ pentru a confirma selecţia.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Limba poate fi schimbată ulterior selectând opțiunea „LIMBĂ” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe ⚙

2. SETAŢI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu reţeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16): Dacă locuinţa este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceţi această valoare (13).



Accesaţi „PUTERE” din „SETĂRI”, iar apoi selectaţi „REDUS”.

3. SETAREA OREI

După selectarea limbii, va trebui să setaţi ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afişaj.



Apăsaţi pe + sau — pentru a seta ora corectă şi apăsaţi pe ✓ : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afişaj. Apăsaţi pe + sau — pentru a seta minutele şi apăsaţi 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. ÎNCĂLZIŢI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricaţie: Acest lucru este absolut normal.
Prin urmare, înainte de a începe să preparaţi alimentele, vă recomandăm să încălziţi cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtaţi elementele de protecţie din carton sau foliile transparente ale cuptorului şi scoateţi accesoriile din interiorul acestuia. Încălziţi cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcţie de circulaţie a aerului (de exemplu Aer forţat sau Coacere convecţie).

Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAŢI O FUNCŢIE

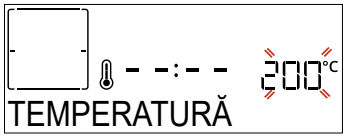
Apăsaţi pe ⏻ pentru a porni cuptorul: pe afişaj va fi prezentată ultima funcţie principală care a rulat sau meniul principal.

Funcţiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcţiile principale sau derulând printr-un meniu: Pentru a selecta un element din meniu (pe afişaj va apărea primul element disponibil), apăsaţi pe + sau — pentru a selecta elementul dorit, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma.

2. SETAREA FUNCŢIEI

După selectarea funcţiei dorite, puteţi modifica setările acesteia. Pe afişaj vor fi prezentate secvenţial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe ◁◁, aveţi posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară

TEMPERATURĂ / NIVEL GRILL / NIVEL ABURI



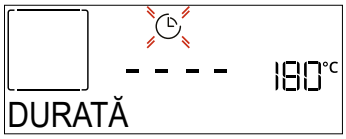
Când valoarea clipeşte pe afişaj, apăsaţi pe + sau — pentru a o modifica, apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma şi continuaţi cu setările care urmează (dacă este posibil).

În mod similar, puteţi seta nivelul de putere pentru grill; 1 (scăzut), 2 (mediu) sau 3 (ridicat).

În funcţia Abur, puteţi selecta cantitatea de abur care va fi generată: nivelul Aburi 1 (scăzut) sau 2 (ridicat).

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Odată ce funcţia a fost activată, temperatura/nivelul grill poate fi modificat/ă folosind + sau — , după apăsarea butonului °C .

DURATĂ



Când pictograma ◷ clipeşte pe afişaj, apăsaţi pe + sau — pentru a seta durata de preparare dorită, iar apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma. Nu este necesar să setaţi durata de preparare dacă doriţi să gestionaţi manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsaţi pe ✓ sau ▷ pentru a confirma şi a activa funcţia. Prin selectarea acestui mod, nu puteţi programa o pornire temporizată.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Puteţi regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfăşurării procesului de preparare apăsând pe ⏱ : apăsaţi pe + sau — pentru a o modifica şi apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma.

ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul mai multor funcţii, odată ce aţi setat o durată de preparare, puteţi amâna pornirea funcţiei prin programarea orei de terminare a acesteia. Pe afişaj este prezentată ora de finalizare, în timp ce pictograma ◷✓ clipeşte.



Apăsaţi pe + sau — pentru a seta ora la care doriţi să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma şi a activa funcţia. Introduceţi alimentele în cuptor şi închideţi uşa: Funcţia va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

Vă rugăm să reţineţi 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 puţin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informaţii privind prepararea. În perioada de aşteptare, puteţi apăsa pe + sau — pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsaţi pe ◁◁ pentru a modifica alte setări. Pentru a vizualiza informaţii, prin apăsare pe ⏱ puteţi comuta între ora de finalizare şi durată.

3. 6TH SENSE

Aceste funcţii selectează automat modul de preparare, temperatura şi durata optime pentru prepararea, frigerea sau coacerea tuturor preparatelor disponibile.

Dacă este necesar, pur şi simplu indicaţi caracteristica alimentului pentru a obţine un rezultat optim.

GREUTATE/ÎNĂLŢIME (STRATURI ÎN TAVĂ ROTUNDĂ)



Pentru a seta corect funcţia, urmaţi indicaţiile de pe afişaj, când vi se solicită acest lucru, apăsaţi pe + sau — pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma.

GRAD PREPARARE / RUMENIRE

În cazul anumitor funcţii 6th Sense, puteţi regla gradul de preparare.



Atunci când vi se solicită acest lucru, apăsaţi pe + sau — pentru a selecta nivelul dorit, de la preparate în sânge (-1) la preparate bine făcute (+1). Apăsaţi pe ✓ sau ▷ pentru a confirma şi a activa funcţia.

În acelaşi mod, unde este permis, pentru unele funcţii 6th Sense, este posibilă reglarea nivelului de rumenire de la redus (-1) la ridicat (+1).

4. PREPARARE CU ABURI

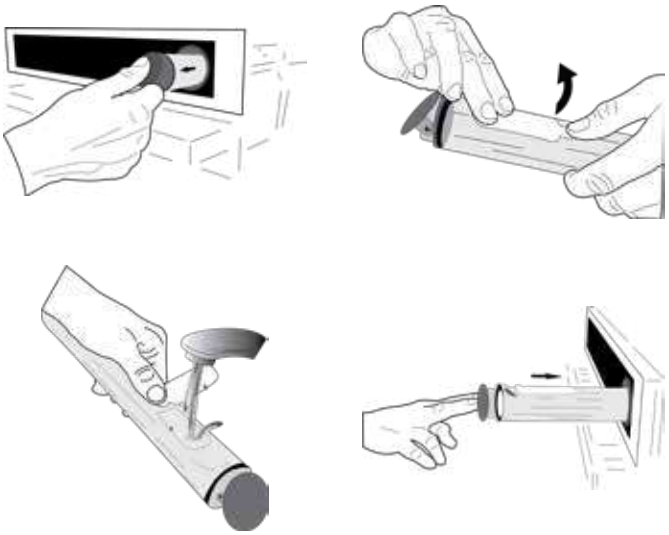
Prin selectarea „Abur" în cadrul funcţiilor manuale, este posibil să gătiţi orice fel de mâncare datorită utilizării aburului. Aburii se răspândesc mai rapid şi mai uniform prin alimente decât în cazul tipic funcţiilor de convecţie unde se utilizează doar aer fierbinte: aceasta reduce duratele de preparare, blocând în interiorul alimentelor nutrienţi preţioşi şi asigurând obţinerea unor rezultate

excelente, cu adevărat delicioase, pentru toate reţetele dumneavoastră. Pe întreaga durată a preparării cu aburi, uşa trebuie menţinută închisă.

Înainte de gătit, umpleţi sertarul cu apă. Cantitatea de apă depinde de nivelul aburului selectat pe panoul de control:

- Nivelul Aburi 1 (scăzut, ideal pentru pâine şi deserturi): este necesară doar o cantitate mică de apă, indiferent de timpul de gătire. Umpleţi sertarul până la marcajul „1".
- Nivelul Aburi 2 (ridicat, ideal pentru legume, peşte şi carne): umpleţi sertarul până la marcajul „1" sau „2" pentru a genera abur timp de până la 100, respectiv 200 de minute.

Închideţi sertarul împingându-l cu atenţie spre panou până când se închide complet. După introducerea sertarului, apăsaţi pe PORNIRE pentru a continua ciclul de preparare. Sertarul trebuie să rămână întotdeauna închis, cu excepţia 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 adăugaţi din nou apă pentru a completa ciclul.

5. ACTIVAREA FUNCŢIEI

În orice moment, dacă valorile implicite sunt cele dorite sau odată ce aţi aplicat setările necesare, apăsaţi pe ▷ pentru a activa funcţia.

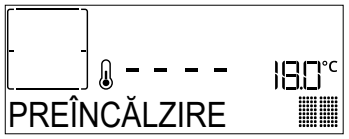
În timpul etapei de întârziere, prin apăsare pe ▷ , cuptorul vă va întreba dacă doriţi să omiteţi această etapă, pornind imediat funcţia.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Odată ce a fost selectată o funcţie, pe afişaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcţie. Puteţi opri oricând funcţia activată apăsând pe ⏻.

Dacă cuptorul este fierbinte şi funcţia necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afişaj. Puteţi fie să selectaţi o altă funcţie, fie să aşteptaţi o răcire completă.

6. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcţii includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcţia pornită, pe afişaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această etapă este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afişajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesar să „ADAUGĂ ALIMENTE". În acest moment, deschideţi uşa, aşezaţi alimentele în cuptor, închideţi uşa şi începeţi prepararea apăsând pe ✓ sau ▷.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea uşii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include şi faza de preîncălzire. Puteţi modifica oricând temperatura pe care doriţi să o atingă cuptorul utilizând + sau — .

7. ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Anumite funcţii 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicată acţiunea care trebuie desfăşurată. Deschideţi uşa, executaţi acţiunea indicată pe afişaj şi închideţi uşa, apoi apăsaţi pe ▷ pentru a continua procesul de preparare. În acelaşi mod, când a rămas 10% din timpul de preparare, cuptorul va solicita să verificaţi alimentele.

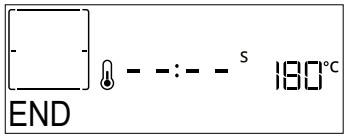


Se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicată acţiunea care trebuie desfăşurată. Verificaţi alimentele, închideţi uşa şi apăsaţi pe ✓ sau pe ▷ pentru a continua prepararea.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Apăsaţi pe ▷ pentru a omite aceste acţiuni. În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acţiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

8. FINALIZAREA PREPARĂRII

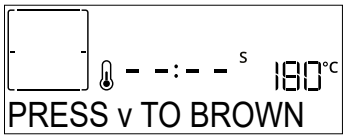
Va fi emis un semnal sonor, iar pe afişaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsaţi pe ▷ pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsaţi pe + pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memoraţi.

RUMENIRE

Unele funcţii ale cuptorului permit rumenirea suprafeţei alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Atunci când pe afișaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsaţi ✓ pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute. Puteţi opri în orice moment funcţia apăsând pe ⏻ pentru a opri cuptorul.

. FAVORITE

Odată terminat procesul de preparare, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memoraţi funcţia la un număr cuprins între 1 și 10 în lista dumneavoastră de funcţii favorite.



Dacă doriţi să memoraţi o funcţie ca favorită și să salvaţi setările curente pentru utilizarea ulterioară, apăsaţi pe ✓, în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsaţi pe ◁◁.

După ce a fost apăsat ✓, apăsaţi pe + sau pe — pentru a selecta poziţia numerotată, apoi apăsaţi 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 funcţiile memorate la o dată ulterioară, apăsaţi ♡ : Pe afișaj apare lista cu funcţiile dumneavoastră favorite.



Apăsaţi pe + sau — pentru a selecta funcţia, confirmaţi apăsând ✓, iar apoi apăsaţi pe ▷ pentru a activa.

. CURĂŢARE

- **PYRO**

Nu atingeţi cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.

Nu lăsaţi copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Scoateţi din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcţia. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asiguraţi-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare. Pentru rezultate optime de curățare, îndepărtați cele mai dificile murdării cu un burete umed și un detergent standard pentru cuptoare înainte de a utiliza funcția Pyro. Vă recomandăm să activaţi funcţia Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Apăsaţi ✧ pentru ca mesajul „Pyro” să apară pe afișaj.



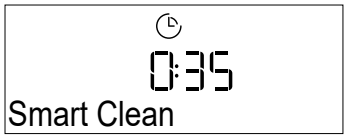
Apăsaţi pe + sau — pentru a selecta ciclul dorit, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma. Odată ce a fost selectat un ciclu, dacă doriţi, apăsaţi pe + sau — pentru a seta ora de finalizare (pornire cu întârziere), iar apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma.

Curăţaţi ușa și scoateţi toate accesoriile conform solicitării, apoi închideţi ușa și apăsaţi ▷ după ce aţi terminat: cuptorul pornește ciclul de autocurățare, iar ușa se blochează automat: pe afișaj apare un mesaj de avertisment, alături de numărătoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfășurare.

Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță.

- **SMART CLEAN**

Apăsaţi pe ✧ pentru ca mesajul „Smart Clean” să apară pe afișaj.



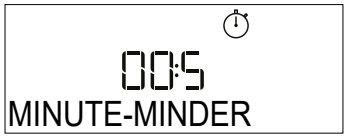
Apăsaţi pe ▷ pentru a activa funcţia: afișajul vă va solicita să efectuaţi toate acţiunile necesare pentru a obține cele mai bune rezultate de curățare: Urmaţi indicaţiile, apoi apăsaţi pe ✓ atunci când aţi terminat. Odată ce au fost finalizate toate etapele, dacă este necesar, apăsaţi pe ▷ pentru a 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. Lăsaţi cuptorul să se răcească, iar apoi ștergeţi și uscaţi suprafeţele interioare utilizând o lavetă sau un burete.

. TEMPORIZATOR

Pentru a activa această funcţie, apăsaţi pe pictograma ⏱. Apăsaţi pe + sau — pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsaţi pe ✓ pentru a activa temporizatorul.



Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea 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 funcţie.

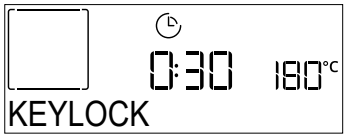
Temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influenţa funcţia în sine.

În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afișată numai pictograma ⏱), care va continua numărătoarea 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.

. BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsaţi şi menţineţi apăsat ◁◁ timp de cel puţin cinci secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuaţi aceeaşi procedură.



Vă rugăm să 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 acoperiţi interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târâţi niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneţi greutăţi mari pe uşă şi nu vă ţineţi de uşă.

. NOTE PRIVIND EFICIENŢA ENERGETICĂ

- Profitaţi de căldura reziduală: opriţi cuptorul cu 5/10 minute înainte de încheierea procesului de preparare, pentru a utiliza căldura reziduală.
- Menţineţi uşa închisă: dacă este posibil, evitaţi să deschideţi uşa cuptorului în timpul procesului de preparare, în caz contrar, căldura se va disipa.
- Gătiţi porţii mai mari: utilizaţi cuptorul în principal pentru feluri de mâncare mai consistente (de exemplu, o cantitate de carne de peste 1 kg) sau porţii mai mari, pentru a profita la maximum de energia utilizată.
- Curăţaţi cu regularitate garnitura uşii: o garnitură curată previne pierderea de căldură şi asigură o preparare eficientă.
- Preîncălziţi numai atunci când este necesar: preîncălziţi cuptorul numai dacă se specifică astfel în reţetă sau în tabelul cu informaţii privind prepararea.
- Alegeţi tăvi de copt de culoare închisă: tăvile de copt de culoare închisă absorb mai bine căldura şi cresc eficienţa procesului de preparare.
- Planificaţi-vă procesul de gătit: preparaţi succesiv mai multe feluri de mâncare, pentru a utiliza căldura reziduală şi pentru a evita preîncălzirea suplimentară.
- Selectaţi programul de economisire a energiei: pentru un consum redus de energie, utilizaţi programul dedicat ECO. Pentru informaţii suplimentare, consultaţi tabelul de gătit.
- Îndepărtaţi accesoriile neutilizate: scoateţi tăvile sau suporturile de care nu aveţi nevoie, pentru a îmbunătăţi, astfel, eficienţa circulaţiei căldurii şi pentru a reduce capacitatea termică a produsului.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcţiile, accesoriile şi nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul şi preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile şi duratele de preparare au caracter orientativ şi depind de cantitatea de alimente şi de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiţi cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceţi la setări mai mari. Se recomandă să folosiţi accesoriile din dotare, precum şi tăvi de copt şi forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteţi folosi cratiţe şi accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puţin mai mari.

PREPARAREA SIMULTANĂ A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcţiei „Aer forţat", puteţi găti simultan alimente diferite care necesită aceeaşi temperatură de preparare (de exemplu: peşte şi legume), pe mai multe niveluri. Scoateţi alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă şi lăsaţi în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

CARNE

Folosiţi orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucăţii de carne pe care o veţi găti. Când preparaţi fripturi, adăugaţi în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătire, pentru a obţine un gust mai bun. Vă rugăm să ţineţi cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcţionări. Când friptura este gata, lăsaţi-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliţi-o în folie de aluminiu.

Când doriţi să frigeţi carne pe grill, alegeţi bucăţi de carne cu grosime egală pentru a obţine o preparare uniformă. Bucăţile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâţi grătarul metalic, menţinând carnea la o distanţă mai mare faţă de grătar. Întoarceţi carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de coacere. Deschideţi uşa cu grijă, deoarece pot ieşi 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. Completaţi cu apă când este necesar.

DESERTURI

Gătiţi deserturi delicate cu funcţia Convenţional, numai pe un singur nivel.

Folosiţi tăvi de copt din metal, de culoare închisă, şi aşezaţi-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectaţi funcţia „Aer forţat" şi amplasaţi în zigzag pe grătare formele pentru prăjituri, pentru a favoriza circulaţia aerului cald.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceţi o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiţi tăvi de copt antiaderente, nu ungeţi cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă" în timpul coacerii, folosiţi o temperatură mai scăzută data viitoare şi încercaţi să reduceţi cantitatea de lichid adăugat sau să amestecaţi mai uşor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tartele cu fructe), folosiţi funcţia „Coacere convecţie". Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiţi un nivel inferior şi, înainte de a adăuga umplutura, presăraţi baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiţi sfărâmaţi.

DOSPIRE

Se recomandă să acoperiţi întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcţie, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparaţie cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

6th sense TABEL CU INFORMAŢII 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	—	2
CARNE	Vită	Roast (Friptură)	0,6 - 2 kg	0	0	—	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	—	3/5	5 4
	Porc	Roast (Friptură)	0,6 - 2,5 kg	—	0	—	3
	Pasăre	Friptură de pui la cuptor	0,6 - 3 kg	—	0	—	2
		File și piept	1 - 5 cm	—	—	2/3	5 4
PEȘTE	Fillets (Fileuri)		0,5 - 3 (cm)	—	—	—	3 2
	Fillets-frozen (Fileuri-congelate)		0,5 - 3 (cm)	—	—	—	3 2
LEGUME	Legume la cuptor	Cartofi copţi	0,5 - 1,5 kg	—	0	—	3
		Legume la cuptor	0,5 - 1,5 kg	—	0	—	3
	Legume gratinate		o tavă	—	—	—	3
PRODUSE PANIFICAŢIE SĂRATE	Prăjitură sărată		0,8 - 1,2 kg	—	0	—	2
	Pâine	Chifle	60 - 150 g [fiecare]	—	—	—	3
		Pâine mare	0,7 - 2 kg	—	—	—	2
	Pizza	Pizza subţire/ rotundă	rotund	—	—	—	2
		Pizza groasă	tavă	—	—	—	2
		Pizza [congelată]	1 strat	—	—	—	2
			2 straturi	—	—	—	4 1
			3 straturi	—	—	—	5 3 1
			4 straturi	—	—	—	5 4 2 1
PANIFICAŢIE DULCE	Pandișpan		0,5 - 1,2 kg	—	—	—	2
	Fursecuri		0,2 - 0,6 kg	—	—	—	3
	Tart (Tartă)		0,4 - 1,6 kg *	—	—	—	3

* 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 INFORMAŢII PRIVIND PRĂJIREA CU AER

	REŢETĂ	FUNCŢIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ŞI ACCESORII
ALIMENTE CONGELATE	Cartofi prăjiţi, congelaţi		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 proaspeţi 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.

FUNCŢII	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 INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA CU FUNCŢIA PREPARARE LA ABURI

REŢETĂ	NIVEL ABURI	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ŞI ACCESORII
Shortbread (Biscuiţi fragezi) / Fursecuri	NIVEL 1	DA	150 - 160	35 - 55	3
Small cake (Prăjitură mică) / Muffin (Brioşă)	NIVEL 1	DA	160 - 170	30 - 40	3
Leavened cakes (Prăjituri cu aluat dospit)	NIVEL 1	DA	170 - 180	40 - 60	2
Pandișpanuri	NIVEL 1	DA	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	NIVEL 1	DA	210 - 230	20 - 40	2
Franzelă pentru sandviș	NIVEL 1	DA	180 - 190	30 - 50	3
Pâine mică	NIVEL 1	DA	220 - 240	25 - 45	3
Baguette (Baghetă)	NIVEL 1	DA	220 - 250	20 - 40	3
Pâine mare 0,8 - 1 kg	NIVEL 1	DA	210 - 230	30 - 50	3
Cartofi copţi	NIVEL 2	DA	210 - 230	50 - 70	3
Morcovi prăjiţi	NIVEL 2	DA	170 - 190	50 - 70	3
Broccoli prăjit	NIVEL 2	DA	170 - 190	40 - 60	3
Legume umplute (roşii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))	NIVEL 2	DA	190 - 210	25 - 40	3
Carne de viţel / vită / porc, 1 kg	NIVEL 2	DA	200 - 210	60 - 90	2
Carne de viţel / vită / porc (tăiată în bucăţi)	NIVEL 2	DA	180 - 190	50 - 70	2
Friptură de vită, în sânge, 1 kg	NIVEL 2	DA	210 - 230	40 - 50	2
Rosbif, în sânge, 2 kg	NIVEL 2	DA	210	50 - 70	2
Friptură de miel	NIVEL 2	DA	190 - 210	55 - 75	2
But de porc pentru tocăniţă	NIVEL 2	DA	160 - 180	85 - 100	3
Carne de pui / guinea fowl (bibilică) / duck (raţă) 1 – 1,5 kg	NIVEL 2	DA	220 - 240	50 - 70	2
Carne de pui /guinea fowl (bibilică)/ duck (raţă) (tăiată în bucăţi)	NIVEL 2	DA	210 - 230	50 - 60	2
File de peşte	NIVEL 2	DA	210 - 230	15 - 25	3

ACCESORII		
	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Vas de copt pe grătar metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ŞI ACCESORII
Leavened cakes (Torturi dospite) / Sponge cakes (pandișpanuri)		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, tartă cu mere)		Da	160 - 200	30 - 85	3
		Da	160 - 200	30 - 90	4 1
Fursecuri		Da	150	20 - 40	3
		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes (Prăjiturele) / Muffin (brioșe)		Da	170	20 - 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezele		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bread (pâine) / Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	2
		Da	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	310	7 - 12	2
		Da	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
		Da	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	3
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNCŢII							
	Convenţional	Aer forţat	Convection Bake (Coacere convecţie)	Grill	Grill Turbo	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

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagna / Tartă cu fructe / Baked pasta (paste la cuptor) / Cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Miel / viţel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Carne de pui / Rabbit (viepure) / Duck (raţă), 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose (Carne de curcan/ gâscă), 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Peşte la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Pâine prăjită		—	3 (Ridicat)	3 - 6	5
Fileuri / Friptură de peşte		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	4 3
Cârnaţi / kebab / coaste / hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	2 1
Pulpă de miel / Gambă		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	3
Cartofi copţi		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	3
Legume gratinate		—	3 (Ridicat)	10 - 25	3
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	4 1
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	4 1
Fripturi umplute	ECO	—	200	80 - 120 *	3
Bucăţi de carne (iepure, pui, miel)	ECO	—	200	50 - 100 *	3

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

*** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

FUNCŢII							
	Convenţional	Aer forţat	Convection Bake (Coacere convecţie)	Grill	Grill Turbo	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 INFORMAŢII 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 introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).
Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de 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.

ÎNTREŢINEREA ȘI CURĂŢAREA

Asiguraţi-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activităţi de întreţinere sau curăţare.

Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi.

Nu utilizaţi bureţi de sârmă, bureţi abrazivi sau produse de curăţare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafaţa aparatului.

Purtaţi mănuși de protecţie.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la reţeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operaţie de întreţinere.

Este posibil să folosiți un detergent standard pentru cuptor pentru a înmuia și îndepărta reziduurile, facilitând curățarea manuală a cavității și a accesoriilor.

SUPRAFEŢELE EXTERIOARE

• Curăţaţi suprafeţele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugaţi câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ştergeţi-le cu o lavetă uscată.

• Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafeţele aparatului, curăţaţi-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEŢELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsaţi cuptorul să se răcească și apoi curăţaţi-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 conţinut de apă ridicat, lăsaţi cuptorul să se răcească complet și apoi ştergeţi-l folosind o lavetă sau un burete.

• Activaţi funcţia „Smart Clean” pentru curăţarea optimă a suprafeţelor interioare. (Numai la anumite modele).

• Utilizaţi un detergent lichid adecvat pentru a curăţa geamul uşii.

• Uşa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curăţarea.

ACCESORII

După utilizare, puneţi accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinţi. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curăţare sau cu un burete.
Nu curăţaţi sonda pentru alimente și sonda pentru carne (dacă intră în dotare) în maşina de spălat vase.
Tava Prăjire cu aer (dacă intră în dotare) poate fi curăţată în maşina de spălat vase.

ÎNTREŢINEREA SERTARULUI DE APĂ

Atenţie: Sertarul pentru apă nu este adecvat pentru curăţarea în maşina de spălat vase: risc de deteriorare!

Se sugerează să procedaţi după cum urmează la sfârșitul fiecărui ciclu de gătit cu abur:

1. Apăsaţi partea superioară a capacului frontal al sertarului, indicată cu un locaș, pentru a scoate mânerul
2. Apucaţi mânerul și scoateţi sertarul pentru apă.
3. Scoateţi capacul sertarului pentru apă.
4. Goliţi sertarul pentru apă și curăţaţi-l.
5. Uscaţi diferitele componente folosind o lavetă moale.
6. Dacă este necesar, lăsaţi sertarul să se usuce, fără a-l închide cu capacul.
7. Înlocuiţi capacul sertarului pentru apă.
8. Reintroduceţi sertarul de apă detașabil, spălat și uscat, în carcasa sa, asigurându-vă că îl împingeţi până la capăt
9. Apăsaţi partea inferioară a capacului frontal al sertarului pentru a repoziţiona mânerul.

Notă: Nu lăsaţi apă în sistem mai mult de 2 zile.

Folosiţi numai apă la temperatura camerei atunci când umpleţi sertarul pentru apă: apa fierbinte poate afecta funcţionarea sistemului de aburi. Utilizaţi numai apă potabilă.

Funcţia Abur este concepută pentru a optimiza consumul de apă. Prin urmare, consumul redus de apă din sertar în timpul funcţionării este normal.

Eventualele pulberi albe de pe baza cavităţii sunt o consecinţă a depunerilor minerale naturale din apă.

NU DETARTRAŢI

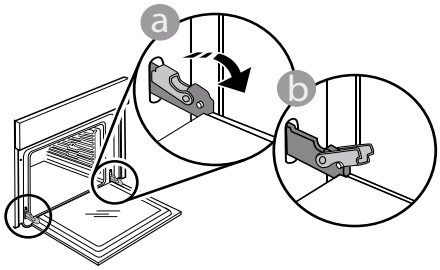
Detartrarea nu este necesară.

Utilizaţi numai apă potabilă în sertarul pentru abur.

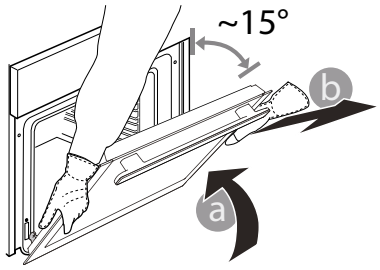
Introducerea oricărei alte substanţe, inclusiv a produselor naturale precum oţetul sau acidul citric, poate deteriora sistemul.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideţi-o complet şi coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.

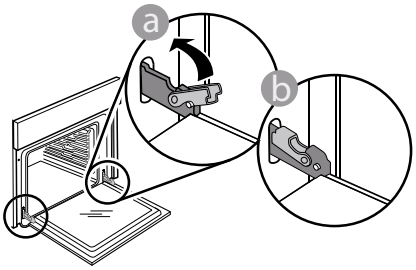


2. Închideţi ușa cât de mult posibil.
Apucaţi bine ușa cu ambele mâini – nu o ţineţi de mâner.
Demontaţi pur și simplu ușa, continuând să o închideţi și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsaţi ușa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.

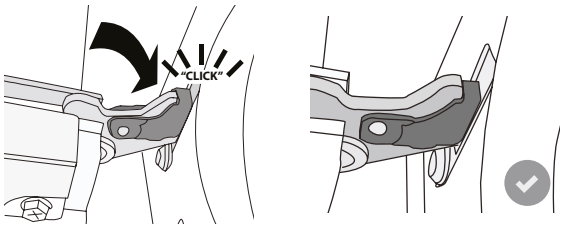


3. Remontaţi ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâţi ușa și apoi deschideţi-o complet. Coborâţi dispozitivele de oprire în poziţia inițială: Asiguraţi-vă că le-aţi coborât complet.



Aplicaţi o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziţia corectă.



5. Încercaţi să închideţi ușa și asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcţionează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectaţi cuptorul de la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

2. Desfiletaţi capacul becului, înlocuiţi becul și înfiletaţi la loc capacul becului.

3. Conectaţi din nou cuptorul la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să reținеți 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.

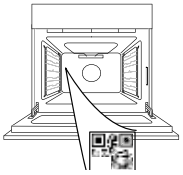
Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F" urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați Call Center-ul și menționați numărul care urmează după litera „F".
O funcție de preparare 6th Sense se încheie fără afișarea unei numărători inverse. Prepararea se încheie înainte de finalul numărătorii inverse.	Cantitate de alimente diferită de cea recomandată. Ușa a fost deschisă în timpul preparării.	Deschideți ușa și verificați gradul de preparare al alimentelor. Dacă este necesar, încheiați prepararea selectând o funcție convențională.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO" este în starea „On" (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesați „DEMO" din "SETĂRI" și selectați „Off" (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO" este „On" (activ).	Accesați „ECO" din "SETĂRI" și selectați „Off" (Oprire).
Ușa nu se va închide corespunzător.	Dispozitivele de oprire în siguranță sunt poziționate greșit.	Asigurați-vă că dispozitivele de oprire în siguranță sunt în poziția corectă urmând instrucțiunile pentru demontarea și remontarea ușii din secțiunea „Curățarea și întreținerea".
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Accesați „PUTERE" din „SETĂRI", iar apoi selectați „REDUS".
Ciclul de preparare cu sonda s-a încheiat fără o cauză evidentă sau pe ecran este afișată eroarea F3E3	Sonda pentru alimente nu este conectată corespunzător	Verificați conexiunea sondei pentru alimente

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.

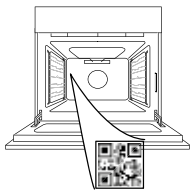


®/TM/© 2026 Whirlpool. Produs sub licență.

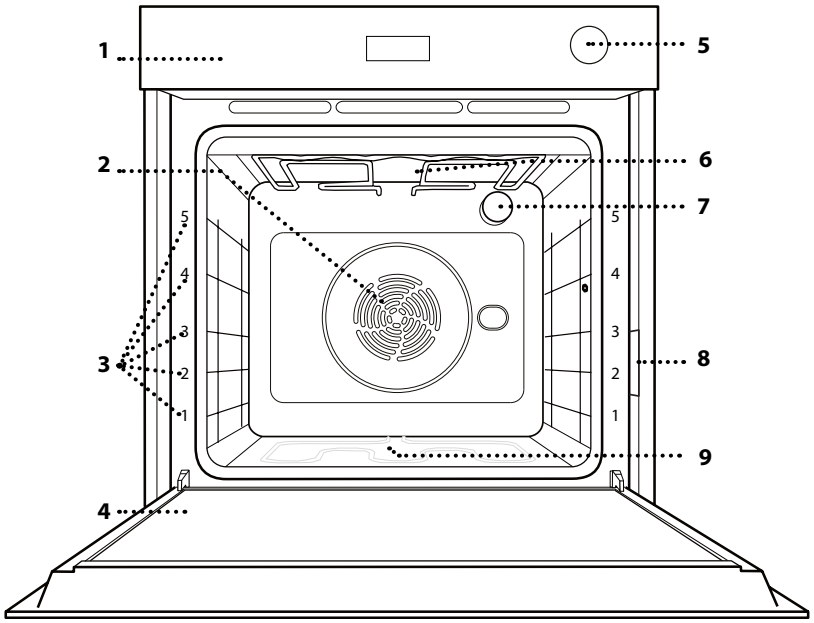
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na **www.register10.eu**

Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI

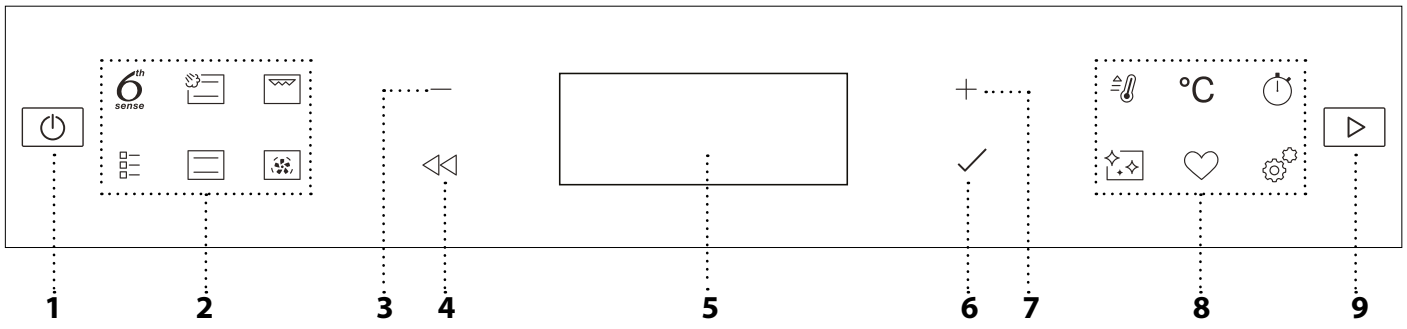


OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok
(nie je viditeľný)
3. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
4. Dvierka
5. Zásuvka na vodu
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Žiarovka
8. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAP/VYP
Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie.

2. PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM
Na rýchly prístup k funkciám a do menu.

3. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO MÍNUS
Na prechádzanie ponukou a znižovanie nastavení alebo hodnôt funkcie.

4. SPÄŤ
Na návrat na predchádzajúce zobrazenie. Počas prípravy jedla umožňuje meniť nastavenia.

5. DISPLEJ

6. POTVRDIŤ
Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

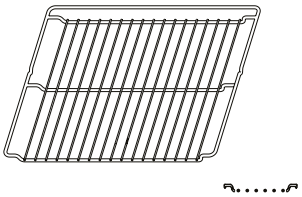
7. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO PLUS
Na rolovanie v menu a zvyšovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

8. MOŽNOSTI/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM
Na rýchly prístup k funkciám, trvaniu, nastaveniam a obľúbeným položkám.

9. ŠTART
Na spustenie funkcie s použitím špecifických alebo základných nastavení.

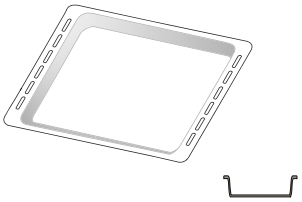
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



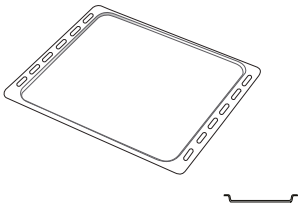
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



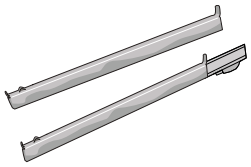
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



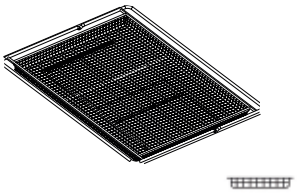
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

PLECH NA SMAŽENIE NA VZDUCHU*



Používa sa pri príprave jedla s funkciou Smaženie na vzduchu, pričom je plech na pečenie umiestnený na spodnej úrovni na zachytávanie prípadných omrviniek a kvapiek. Dá sa umývať aj v umývačke riadu.

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ostatné príslušenstvo možno kúpiť samostatne, pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis.
* K dispozícii len pri niektorých modeloch

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

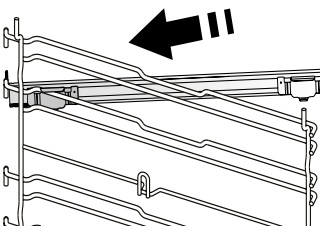
Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBRAŤ A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

• Ak chcete vodiace lišty vybrať, nadvihnite ich a vytiahnite spodné časti z držiakov: Vodiace lišty teraz možno vybrať.

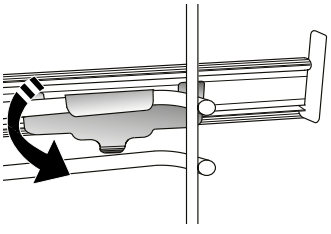
• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasaďte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV



Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.



Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.

Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

FUNKCIE

6TH SENSE

Tieto funkcie umožňujú úplne automatickú prípravu všetky typov jedla (lasagne, mäso, ryby, zelenina, koláče a zákusky, slané koláče, chlieb, pizza). Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.

PARA

Táto funkcia umožňuje pripraviť pokrmy zvonka príjemne chrumkavé a opečené, ale zároveň vnútri jemné a šťavnaté. Na dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame zvoliť úroveň pary 1 na pečenie chleba a zákuskov a úroveň pary 2 pre zeleninu, ryby a mäso. Viac informácií o cykloch manuálneho varenia s parou nájdete v tabuľke na varenie „Para“.

GRILL

Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

TRADIČNÉ FUNKCIE

- **CONVECT BAKE (KONV. PEČENIE)**
  Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
- **TURBO GRIL**
  Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **FROZEN BAKE (PEČENIE MRAZENÉHO)**
  Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.
- **ŠPECIÁLNE FUNKCIE RÚRY**
  - » **PIZZA**
    Táto funkcia vám umožní pripraviť skvelú domácu pizzu ako z reštaurácie za menej ako 10 minút.
    Špeciálny cyklus pečenia funguje pri teplote nad 300 stupňov Celzia, vďaka čomu je pizza vnútri mäkká, na okrajoch chrumkavá a dokonale rovnomerne prepečená.
  - » **AIR FRY**
    Táto funkcia vám umožňuje pripravovať hranolčeky, kuracie nugetky a iné s menším množstvom oleja a výsledok je pritom príjemne chrumkavý. Ohrevné telesá krúžia, aby sa rúra poriadne vyhriala, a vzduch cirkuluje vďaka ventilátoru. Najlepšie očakávané výsledky prípravy jedál možno dosiahnuť iba s použitím plechu Smaženie na vzduchu (dodáva sa s niektorými modelmi).
    Umiestnite jedlo na plech Smaženie na vzduchu v jednej vrstve a postupujte podľa pokynov v Tabuľke prípravy jedla pomocou funkcie Smaženie na vzduchu, aby ste dosiahli najlepší výsledok. Nepoužívajte viac plechov, inak pečenie nebude rovnomerné.
  - » **KYSNUTIE**
    Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.
  - » **UDRŽIAV. V TEPLE**
    Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.
  - » **ROZMRAZENIE**
    Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.
  - » **ECO CYKLUS ***
    Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Keď sa používa tento úsporný Eco cyklus, kontrolka zostane počas varenia vypnutá. Ak chcete používať úsporný Eco cyklus, a tým optimalizovať spotrebu energie, dvierka rúry by sa nemali otvárať, kým jedlo nie je úplne upečené.

STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

RÝCHLE PREDHRIATIE

Na rýchly predohrev rúry.

ČASOVAČ

Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.

ČISTENIE

- Na odstránenie vystreknutých zvyškov s použitím cyklu s veľmi vysokou teplotou. Dostupné sú dva samočistiace cykly: kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátený cyklus (EKO). Na dosiahnutie najlepšieho výsledku čistenia odporúčame použiť celý cyklus.
- **SMART CLEAN**

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

OBĽÚBENÉ

Na vybratie zoznamu 10 obľúbených funkcií.

NASTAVENIA

Na úpravu nastavení rúry. Keď je aktívny EKO režim, jas na displeji sa zníži a svetlo sa po 1 minúte vypne, aby sa ušetrila energia. Displej sa automaticky znovu aktivuje po stlačení ľubovoľného tlačidla. Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim dezaktivovať, v menu NASTAVENIA zvoľte DEMO a potom „Vyp". Po zvolení PÔVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

PRVÉ POUŽITIE

1. ZVOĽTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „English (Slovak)“.



Stlačte + alebo — sa posúvajte v zozname dostupných jazykov a vyberte si, ktorý chcete mať nastavený. Stlačením ✓ svoj výber potvrďte.

Upozornenie: Jazyk môžete následne zmeniť výberom položky „LANGUAGE“ (Jazyk) v ponuke „SETTINGS“ (Nastavenia), ktorá je dostupná po stlačení ⚙

2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A). Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).



V „NASTAVENIACH“ otvorte „VÝKON“ a vyberte „NÍZKY“.

3. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete jazyk, je potrebné nastaviť aktuálny čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Stlačením + alebo — nastavte správnu hodinu a stlačte ✓. Na displeji blikajú dve minútové číslice. Stlačením + alebo — nastavte minúty a stlačením ✓ potvrďte.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Vyberte HODINY v menu NASTAVENIA dostupnom po stlačení ⚙

4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby: Je to úplne normálne.
Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. Horúci vzduch alebo Konvekčné pečenie).

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Stlačte ⏻ na zapnutie rúry: Na displeji sa zobrazí posledná prebiehajúca hlavná funkcia alebo hlavné menu.

Funkcie možno zvoliť stlačením ikony pre jednu z hlavných funkcií alebo posúvaním sa v menu: Ak chcete zvoliť položku menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), vyberte požadovanú stláčaním + alebo — a potom potvrďte stlačením ✓.

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Stlačením ◁◁ môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU/ ÚROVEŇ PARY



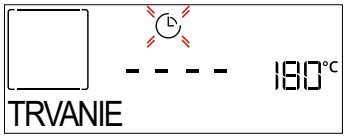
Keď hodnota na displeji bliká, stlačte + alebo — na jej zmenu, potom potvrďte stlačením ✓ a pokračujte v nasledujúcich nastaveniach (ak je to možné).

Rovnakým spôsobom je možné nastaviť úroveň grilu: 1 (nízka), 2 (stredná) alebo 3 (vysoká).

Vo funkcii Para môžete vybrať množstvo pary, ktoré sa bude vytvárať: úroveň pary 1 (nízka) alebo 2 (vysoká).

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu/ úroveň grilu zmeniť pomocou + alebo —, po stlačení °C tlačidla.

TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka ◷, stlačením + alebo — nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrďte stlačením ✓. Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne (bez nastavenia času): Stlačením ✓ alebo ▷ potvrdíte a spustíte funkciu. Po zvolení tohto režimu nemôžete naprogramovať odložený štart.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením ⏱: stlačte + alebo — pre zmenu a potom stlačte ✓ pre potvrdenie.

ČAS UKONČENIA (ODLOŽENIE ŠTARTU)

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka ◷ bude blikať.



Pomocou + alebo — nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte ✓ na potvrdenie a aktivovanie funkcie. Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál. Počas čakania môžete stlačiť + alebo — zmeniť naprogramovaný čas ukončenia alebo stlačiť ◁◁ na zmenu iných nastavení. Stlačením ⏱ sa zobrazia informácie a je možné prepínať medzi časom ukončenia a trvaním.

3. 6TH SENSE

Tieto funkcie automaticky vyberú najlepší režim pre prípravu jedla, teplotu a trvanie varenia alebo pečenia pre všetky dostupné jedlá.

Ak je to potrebné, jednoducho označte vlastnosti jedla, aby ste dosiahli optimálny výsledok.

HMOTNOSŤ / VÝŠKA (OKRÚHLY PLECH-PLECH-VRSTVY)



Na správne nastavenie funkcie postupujte podľa údajov na displeji, po výzve stlačte + alebo — na nastavenie požadovanej hodnoty a potom potvrďte stlačením ✓.

STUPEŇ VARENIA/ZAPEKANIE

Pri niektorých funkciách 6th Sense je možné upraviť úroveň prepečenia.



Po výzve stlačte + alebo — na voľbu želanej úrovne od polosurové (–1) po dobre prepečené (+1). Stlačením ✓ alebo ▷ potvrdíte a spustíte funkciu.

V prípadoch, keď je to možné, pri niektorých funkciách 6th Sense sa dá nastaviť úroveň zhnednutia medzi nízkou (–1) a vysokou (+1).

4. VARENIE V PARE

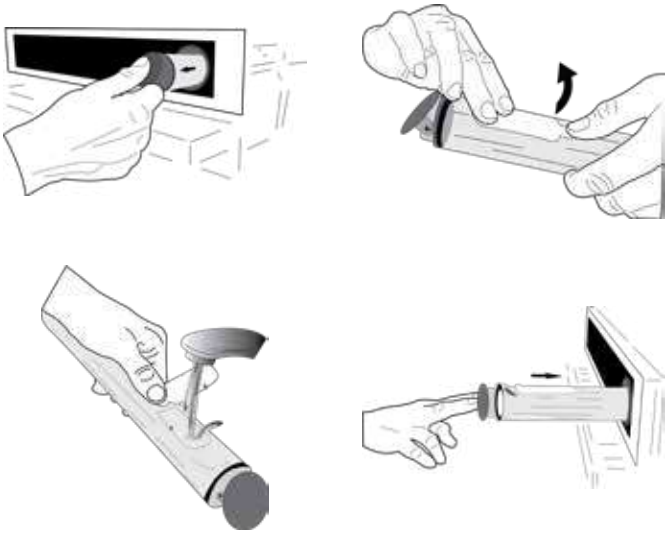
Výberom funkcie „Para“ v rámci manuálnych funkcií je možné variť akýkoľvek druh jedla vďaka použitiu pary. Para sa šíri v jedle rýchlejšie a rovnomernejšie v porovnaní s prípravou jedla iba pomocou horúceho vzduchu typickou pre tradičné funkcie. Znižuje sa tým čas prípravy, v jedle sa uchovávajú cenné výživné látky a pri všetkých receptoch dosiahnete vynikajúce,

naozaj chutné výsledky. Počas celej prípravy jedla pomocou pary musia dvierka zostať zatvorené.

Pred varením naplňte zásuvku vodou. Množstvo vody závisí od úrovne pary zvolenej na ovládacom paneli:

- Úroveň pary 1 (nízka, ideálna pre chlieb a dezerty): je potrebné len malé množstvo vody bez ohľadu na čas varenia. Zásuvku naplňte po značku „1“.
- Úroveň pary 2 (vysoká, ideálna pre zeleninu, ryby a mäso): naplňte zásuvku po značku „1“ na vytváranie pary 100 minút alebo po značku „2“ na vytváranie pary 200 minút.

Zatvorte zásuvku tak, že ju opatrne potlačíte k panelu, až je celkom zatvorená. Po vložení zásuvky stlačte tlačidlo ŠTART, aby ste pokračovali vo varnom cykle. Zásuvka musí vždy byť zatvorená, ak do nej práve nenalievate vodu.



Po prvom naplnení v prípade dlhších cyklov prípravy jedla, keď sa voda minie, môže byť potrebné znovu ju doliať, aby sa cyklus mohol dokončiť.

5. SPUSTENIE FUNKCIE

Ak sú štandardné hodnoty podľa vašich požiadaviek alebo ste použili požadované nastavenia, funkciu vždy aktivujete stlačením ▷.

Počas fázy odkladu sa po stlačení ▷ rúra opýta, či chcete preskočiť túto fázu a ihneď spustiť funkciu.

Upozornenie: Keď už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu. Stlačením ⏻ môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Môžete vybrať inú funkciu alebo počkať na úplné ochladenie.

6. PREDHRIEVANIE

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu a treba PRIDAŤ JEDLO. V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením ✓ alebo ▷.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Teplotu, ktorú má rúra dosiahnuť, môžete vždy zmeniť pomocou + alebo —.

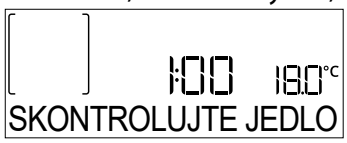
7. JEDLO OTOČIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ

Pri niektorých funkciách 6th Sense bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť.



Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Otvorte dvierka, vykonajte úkon požadovaný na displeji, zatvorte dvierka a po stlačení ▷ bude príprava jedla pokračovať.

Rovnako vtedy, keď do ukončenia prípravy zostáva 10% času, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

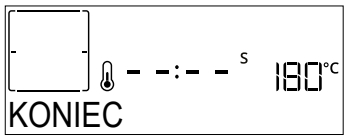


Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Skontrolujte jedlo, zatvorte dvierka a stlačte ✓ alebo ▷, varenie bude pokračovať.

Upozornenie: Pre preskočenie týchto operácií stlačte ▷. Inak, ak nič neurobíte, po určitom čase bude rúra pokračovať v príprave jedla.

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

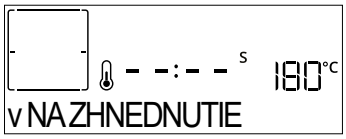
Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.



Po stlačení ▷ bude rúra pokračovať v príprave jedla v manuálnom režime (bez zadania času) alebo stlačte + a čas prípravy sa predĺži nastavením nového trvania. V oboch prípadoch sa parametre prípravy jedla zachovajú.

ZAPEKANIE

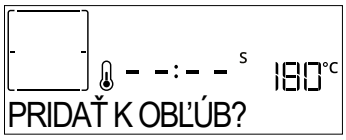
Niektoré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grill po skončení pečenia.



Keď sa na displeji zobrazí príslušné hlásenie, v prípade potreby stlačte ✓ na spustenie päťminútového cyklu zapečenia do hneda. Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť stlačením ⏻, čím sa rúra vypne.

. OBĽÚBENÉ

Po skončení prípravy jedla vás displej vyzve, aby ste funkciu uložili pod číslom medzi 1 až 10 na vašom zozname obľúbených.



Ak si chcete funkciu uložiť ako obľúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, stlačte ✓ , inak požiadavku ignorujte a stlačte ◁◁.

Po stlačení ✓ stlačte + alebo — pre voľbu čísla pozície, potom potvrďte stlačením ✓ .

Upozornenie: Ak je pamäť plná, alebo je číslo už obsadené, rúra vás požiada o potvrdenie prepísania predchádzajúcej funkcie.

Ak chcete vyvolať uložené funkcie neskôr, stlačte ♡ : Na displeji sa zobrazí zoznam obľúbených funkcií.



Stlačením + alebo — zvoľte funkciu, potvrďte stlačením ✓ , a potom aktivujte stlačením ▷.

. ČISTENIE

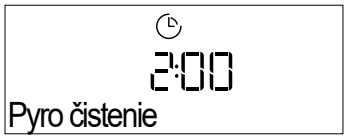
- **PYRO**

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.

Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

Pred spustením funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté. Pre optimálne výsledky čistenia odstráňte pred použitím funkcie Pyro najhoršie znečistenie vlhkou špongiou a štandardným čistiacim prostriedkom na rúry. Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Stlačte ✧ a na displeji sa zobrazí „Pyro“.



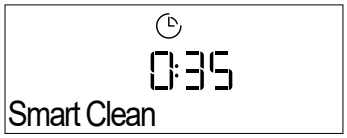
Stlačením + alebo — vyberte požadovaný cyklus a potvrďte stlačením ✓ . Po zvolení cyklu môžete podľa potreby stlačiť + alebo — a nastaviť čas ukončenia (odklad štartu), potom potvrďte stlačením ✓ .

Vyčistite dvierka a na výzvu vyberte všetko príslušenstvo, po dokončení zatvorte dvierka a stlačte ▷: rúra začne samočistiaci cyklus a dvierka sa automaticky zamknú: Na displeji za zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus.

Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň.

- **SMART CLEAN**

Stlačte ✧ a na displeji sa zobrazí „Smart Clean“.



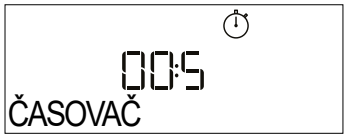
Stlačte ▷ na aktivovanie funkcie: Displej vás vyzve, aby ste vykonali všetky úkony potrebné na dosiahnutie najlepších výsledkov čistenia. Postupujte podľa zobrazených pokynov a po skončení stlačte ✓ . Po vykonaní všetkých krokov, keď je to potrebné, stlačením ▷ aktivujte čistiaci cyklus.

Upozornenie: Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

Po skončení cyklu na displeji začne blikať príslušná správa. Nechajte rúru vychladnúť a potom utrite a vysušte vnútorné plochy handričkou alebo špongiou.

. ČASOVAČ

Pre aktiváciu tejto funkcie stlačte ikonu ⏱ . Stlačením + alebo — nastavte požadovanú dĺžku času a nezávislý časomer potom aktivujte stlačením ✓ .



Zaznie zvukový signál a displej oznámi, keď časovač minút dokončí odpočítavanie zvoleného času.

Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla.

Časovač minút možno aktivovať aj pri spustenej funkcii.

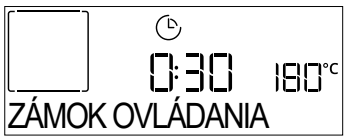
Časomer bude ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú.

Počas tejto fázy nie je možné vidieť časovač (zobrazí sa iba ikonka ⏱), ktorý pokračuje v odpočítavaní v pozadí. Ak chcete časovač upraviť, môžete stlačiť ikonu ⏱ a nastaviť čas pomocou + alebo — ikony.

Ak chcete časovač zrušiť, stlačte ikonu ⏱ a potom vyberte — , kým sa nezobrazí čas „--:--“. Stlačením ✓ potvrďte.

. ZÁMOK OVLÁDANIA

Klávesy zamknete stlačením a podržaním ◁◁ aspoň na päť sekúnd. Ak chcete tlačidlá odomknúť, zopakujte tento postup.



Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením ⏻.

POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.

. POZNÁMKY K ENERGETICKEJ ÚČINNOSTI

- Využite zvyškové teplo: vypnite rúru 5/10 minút pred koncom pečenia, aby ste využili zvyškové teplo.
- Dvierka nechajte zatvorené: ak je to možné, počas pečenia neotvárajte dvierka rúry, pretože tak uniká teplo.
- Pečte väčšie porcie: rúru používajte hlavne na väčšie pokrmy (napr. mäso nad 1 kg) alebo väčšie porcie, aby ste čo najlepšie využili spotrebovanú energiu.
- Pravidelne čistite tesnenie dvierok: čisté tesnenie zabraňuje tepelným stratám a zabezpečuje efektívne pečenie.
- Predhrievajte len v prípade potreby: predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke prípravy jedál.
- Vyberajte si tmavé plechy na pečenie: tmavé plechy lepšie absorbujú teplo, čím sa zvyšuje efektívnosť pečenia.
- Plánujte si pečenie: pripravujte viacero jedál za sebou, aby ste využili zvyškové teplo a vyhli sa dodatočnému predhrievaniu.
- Vyberte program na úsporu energie: používajte špeciálny program ECO na zníženie spotreby energie. Ďalšie údaje nájdete v tabuľke prípravy jedál.
- Odstráňte nepoužívané príslušenstvo: vyberte plechy alebo rošty, ktoré práve nepoužívate, aby ste optimalizovali účinnosť cirkulácie tepla a znížili tepelný výkon.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a časy prípravy jedál sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie nechajte v rúre.

MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvoľte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvoľte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávaciu nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

DEZERTY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvoľte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „naduje“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zvážte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri zákuskoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvekčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo zomletými sušienkami.

KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skracuje o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
LASAGNE	Lasagne		0,5 – 3 kg	–	0	–	2
MÄSO	Hovädzie	Pečené	0,6 – 2 kg	0	0	–	3
		Burger	1,5 – 3 cm	0	–	3/5	5 4
	Bravčové	Pečené	0,6 – 2,5 kg	–	0	–	3
	Hydina	Pečené kurča	0,6 – 3 kg	–	0	–	2
		Plátky a prsia	1 – 5 cm	–	–	2/3	5 4
RYBY	Filé		0,5 – 3 (cm)	–	–	–	3 2
	Filety mrazené		0,5 – 3 (cm)	–	–	–	3 2
ZELENINA	Opekaná zelenina	Pečené zemiaky	0,5 – 1,5 kg	–	0	–	3
		Opekaná zelenina	0,5 – 1,5 kg	–	0	–	3
	Gratinovaná zelenina		jeden plech	–	–	–	3
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8 – 1,2 kg	–	0	–	2
	Chlieb	Rožky	60 – 150 g [každý]	–	–	–	3
		Veľký chlieb	0,7 – 2 kg	–	–	–	2
	Pizza	Tenká/okrúhla pizza	okrúhly plech	–	–	–	2
		Hrubá pizza	plech	–	–	–	2
		Pizza (mrazená)	1 vrstva	–	–	–	2
			2 vrstvy	–	–	–	4 1
			3 vrstvy	–	–	–	5 3 1
			4 vrstvy	–	–	–	5 4 2 1
SLADKÉ PEČIVO	Piškótový koláč		0,5 – 1,2 kg	–	–	–	2
	Cookies		0,2 – 0,6 kg	–	–	–	3
	Koláčiky		0,4 – 1,6 kg*	–	–	–	3

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY

	RECEPT	FUNKCIA	NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
ZMRAZENÉ POTRAVINY	Mrazené zemiakové hranolčeky		650 – 850 g	Áno	200	25 – 30	4 2
	Mrazené kuracie nugetky		500 g	Áno	200	15 – 20	4 2
	Rybie tyčinky		500 g	Áno	220	15 – 20	4 2
	Cibuľové krúžky		500 g	Áno	200	15 – 20	4 2
ZELENINA	Čerstvá obaľovaná cuketa		400 g	Áno	200	15 – 20	4 2
	Domáce hranolčeky		300 – 800 g	Áno	200	20 – 40	4 2
	Zmiešaná zelenina		300 – 800 g	Áno	200	20 – 30	4 2
MÄSO A RYBY	Pečené kuracie prsia		1 – 4 cm	Áno	200	20 – 40	4 2
	Kuracie krídla		200 – 1500 g	Áno	220	30 – 50	4 2
	Obaľovaná kotleta		1 – 4 cm	Áno	220	20 – 50	4 2
	Rybie filé		1 – 4 cm	Áno	220	15 – 25	4 2

Na varenie čerstvých alebo domácich jedál naneste tenkú vrstvu oleja po povrchu jedla.
Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.

FUNKCIE	Air Fry		
PRÍSLUŠENSTVO	Plech Air Fry	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL V PARE

RECEPT	ÚROVEŇ PARY	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Shortbread (Linecké cesto) / Cookies	ÚROVEŇ 1	ÁNO	150 – 160	35 – 55	3
Small cake (Malá torta) / Muffin (Mafin)	ÚROVEŇ 1	ÁNO	160 – 170	30 – 40	3
Kysnuté koláče	ÚROVEŇ 1	ÁNO	170 – 180	40 – 60	2
Piškótové koláče	ÚROVEŇ 1	ÁNO	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	ÚROVEŇ 1	ÁNO	210 – 230	20 – 40	2
Bochník sendviča	ÚROVEŇ 1	ÁNO	180 – 190	30 – 50	3
Malý chlieb	ÚROVEŇ 1	ÁNO	220 – 240	25 – 45	3
Baguette (Bageta)	ÚROVEŇ 1	ÁNO	220 – 250	20 – 40	3
Veľký chlieb (0,8 g – 1 kg)	ÚROVEŇ 1	ÁNO	210 – 230	30 – 50	3
Pečené zemiaky	ÚROVEŇ 2	ÁNO	210 – 230	50 – 70	3
Pečená mrkva	ÚROVEŇ 2	ÁNO	170 – 190	50 – 70	3
Pečená brokolica	ÚROVEŇ 2	ÁNO	170 – 190	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	ÚROVEŇ 2	ÁNO	190 – 210	25 – 40	3
Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	ÚROVEŇ 2	ÁNO	200 – 210	60 – 90	2
Teľacie, hovädzie, bravčové (kúsky)	ÚROVEŇ 2	ÁNO	180 – 190	50 – 70	2
Pečené hovädzie mäso 1 kg	ÚROVEŇ 2	ÁNO	210 – 230	40 – 50	2
Pečené hovädzie mäso 2 kg	ÚROVEŇ 2	ÁNO	210	50 – 70	2
Jahňacie pečené	ÚROVEŇ 2	ÁNO	190 – 210	55 – 75	2
Dusené bravčové kolená	ÚROVEŇ 2	ÁNO	160 – 180	85 – 100	3
Kurča / perlička / kačka 1 – 1,5 kg	ÚROVEŇ 2	ÁNO	220 – 240	50 – 70	2
Kurča / guinea fowl (perlička)/ duck (kačka) (kúsky)	ÚROVEŇ 2	ÁNO	210 – 230	50 – 60	2
Rybie filé	ÚROVEŇ 2	ÁNO	210 – 230	15 – 25	3

PRÍSLUŠENSTVO		
	Plech na pečenie/tortová forma/zapekacia misa na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		Áno	170	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	4 1
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	3
		Áno	160 – 200	30 – 90	4 1
Cookies		Áno	150	20 – 40	3
		Áno	140	30 – 50	4
		Áno	140	30 – 50	4 1
		Áno	135	40 – 60	5 3 1
Small cakes (Malé torty) / Muffin (Mafin)		Áno	170	20 – 40	3
		Áno	150	30 – 50	4
		Áno	150	30 – 50	4 1
		Áno	150	40 – 60	5 3 1
Odpaľované cesto		Áno	180 – 200	30 – 40	3
		Áno	180 – 190	35 – 45	4 1
		Áno	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	3
		Áno	90	130 – 150	4 1
		Áno	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	2
		Áno	190 – 230	20 – 50	5 3 1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	310	7 – 12	2
		Áno	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	3
		Áno	250	10 – 20	4 1
		Áno	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 55	3
		Áno	180 – 190	45 – 60	4 1
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1

FUNKCIE							
	Statický ohrev	Vháňaný vzduch	Konvekčné pečenie	Gril	Turbo gril	Eko cyklus	Pizza

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

Whirlpool

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Slané a sladké odpaľované cesto)		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 1
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1
Lasagne/nákypy/zapekané cestoviny/ cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	3
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	3
Morka / Hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	2
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	2
Toast (Hrianka)		–	3 (vysoká)	3 – 6	5
Rybie filé / filety		–	2 (stredná)	20 – 30 **	4 3
Sausages (Klobásky) / kebaby / rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	2 1
Jahňacie stehno / Shanks (Koleno)		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	3
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	3
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	3
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	5 3 1
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 *	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	4 1
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	4 1
Plnené kusy mäsa	ECO	–	200	80 – 120 *	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	ECO	–	200	50 – 100 *	3

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

FUNKCIE							
	Statický ohrev	Vháňaný vzduch	Konvekčné pečenie	Gril	Turbo gril	Eko cyklus	Pizza

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál.
Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje).
Teploty a časy prípravy jedál sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva.
Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte.
Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace pomôcky alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

Na zmäkčenie a odstránenie zvyškov je možné použiť štandardný čistiaci prostriedok na rúry, čím sa uľahčí manuálne čistenie vnútra rúry a príslušenstva.

VONKAJŠIE POVRCHY

• Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

• Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

• Vnútorné povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean". (Iba pri niektorých modeloch).

• Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

• Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.
Potravinovú sondu a mäsovú sondu (ak sú k dispozícii) nečistite v umývačke riadu.
Zásobník na vyprážanie horúcim vzduchom/Air Fry (ak je k dispozícii) možno umývať v umývačke riadu.

ÚDRŽBA ZÁSUVKY NA VODU

Upozornenie: Zásuvka na vodu nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Riziko poškodenia.

Na konci každého cyklu varenia s parou sa odporúča postupovať takto:

1. Stlačte vrch prednej krytky zásuvky označený priehlbinkou, aby ste vytiahli rukoväť
2. Chyťte rukoväť a vytiahnite zásuvku.
3. Odstráňte veko zásuvky na vodu.
4. Vyprázdnite zásuvku na vodu a vyčistite ju.
5. Vyutierajte rôzne komponenty mäkkou handričkou.
6. V prípade potreby nechajte zásuvku vysušiť na vzduchu s otvoreným vekom.
7. Nasaďte veko zásuvky na vodu.
8. Znovu vložte umytú a vysušenú vyberateľnú zásuvku na vodu do jej puzdra a dbajte, aby ste ju zatlačili až na doraz
9. Stlačte spodok prednej krytky zásuvky, aby ste dali rukoväť na miesto.

Poznámka: Nenechávajte vodu v systéme dlhšie ako 2 dni.

Pri nalievaní do zásuvky používajte vodu izbovej teploty. Horúca voda by mohla ovplyvniť činnosť parného systému. Používajte iba pitnú vodu.

Funkcia Para je navrhnutá tak, aby optimalizovala spotrebu vody. Preto je nízka spotreba vody zo zásuvky počas prevádzky normálna.

Akýkoľvek biely prášok, ktorý sa môže usadzovať na dne vnútorného priestoru, je spôsobený prirodzene sa vyskytujúcimi minerálnymi usadeninami vo vode.

NEODVÁPŇUJTE

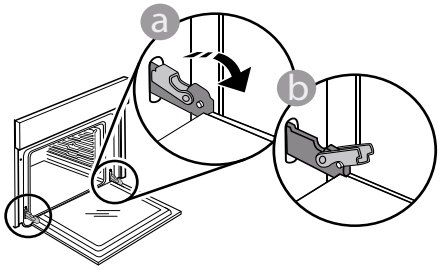
Odvápňovanie nie je potrebné.

V parnej zásuvke používajte len pitnú vodu.

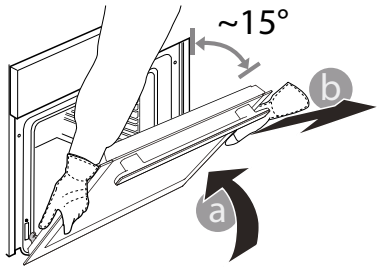
Zavedenie akejkoľvek inej látky vrátane prírodných produktov, ako je ocot alebo kyselina citrónová, môže poškodiť systém.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

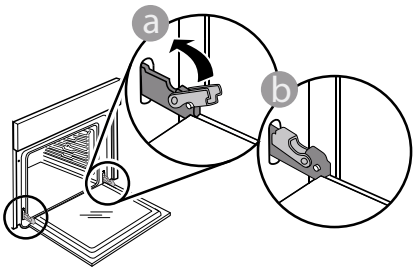


2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide.
Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.
Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia.
Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

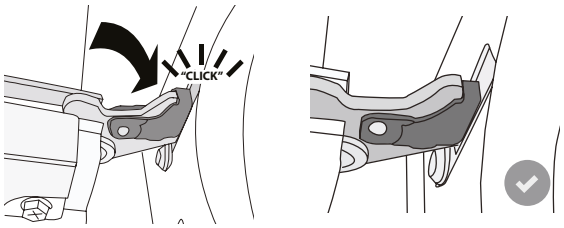


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.

2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.

3. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.

Upozornenie: Halogénové žiarovky typ 40 W/230 ~ V G9, T300°C.

Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti. (Nariadenie ES 244/2009) Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

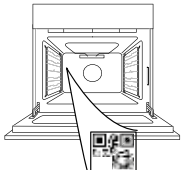
Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center) a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“.
Funkcia pečenia 6th Sense sa skončí bez zobrazenia odpočítavania. Varenie sa skončí pred koncom odpočítavania.	Množstvo jedla odlišné od odporúčaného rozsahu. Počas varenia sú dvierka otvorené.	Otvorte dvierka a skontrolujte pripravenosť jedla. V prípade potreby dokončite varenie výberom tradičnej funkcie.
Rúra sa nezohrieva.	Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO.	DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvoľte „Vyp.“.
Svetlo zhasne.	Je aktivovaný ECO režim.	ECO otvorte v NASTAVENIACH a zvoľte „Vyp.“.
Dvierka sa poriadne nezatvárajú.	Bezpečnostné úchytky sú v nesprávnej polohe.	Presvedčte sa, či sú bezpečnostné úchytky v správnej polohe, podľa pokynov na vyberanie a vkladanie dvierok v časti Čistenie a údržba.
V domácnosti sa vypne prúd.	Nastavenie výkonu je nesprávne.	Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. VÝKON nájdete v NASTAVENIACH a zvoľte „NÍZKY“.
Cyklus prípravy jedla so sondou sa skončil bez zjavnej príčiny alebo sa na obrazovke vypíše chyba F3E3	Potravinová sonda nie je správne zapojená	Skontrolujte zapojenie potravinovej sondy

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitím QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu/docs**
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

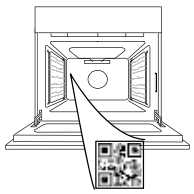


®/TM/© 2026 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.

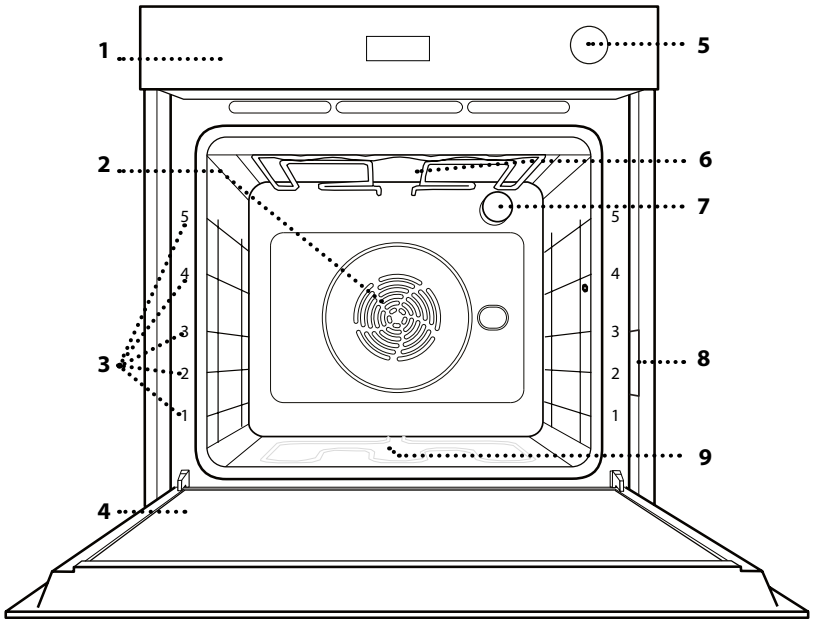
HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL
Aparat registrirajte na spletni strani**www.register10.eu**, da vam bomo lahko nudili celovit servis in podporo

Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE POSKENIRAJTE KODO QR NA APARATU

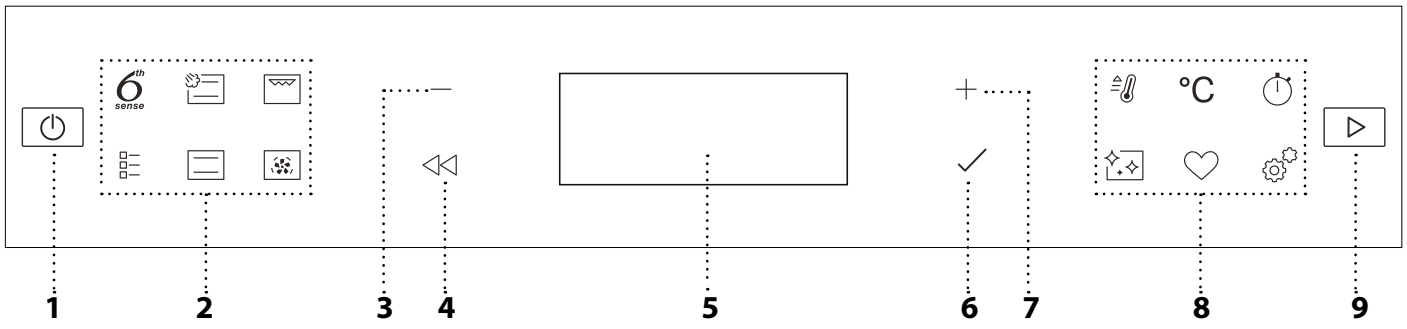


OPIS IZDELKA



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 nastavitev med pripravo.

5. ZASLON

6. POTRDITEV
Za potrditev izbire funkcije ali nastavljene vrednosti.

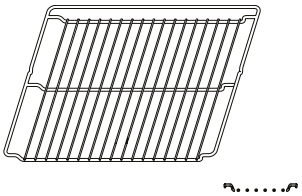
7. NAVIGACIJSKA TIPKA PLUS
Za pomikanje po meniju in povečanje nastavitev ali vrednosti funkcije.

8. MOŽNOSTI / HITRI DOSTOP DO FUNKCIJ
Tipka za hitri dostop do funkcij, trajanja, nastavitev in priljubljenih funkcij.

9. START
Tipa za začetek funkcije z uporabo posebnih ali osnovnih nastavitev.

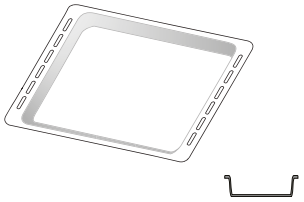
PRIBOR

REŠETKA



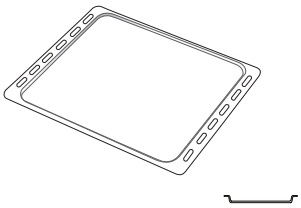
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ



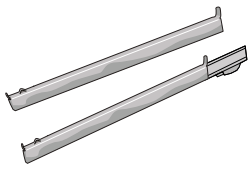
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



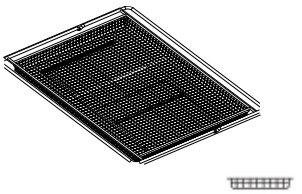
Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

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.

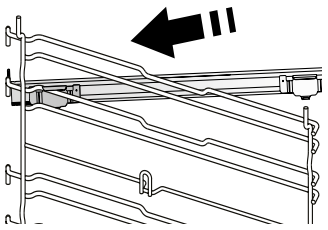
Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

ODSTRANJEVANJE IN PONOVNO VSTAVLJANJE VODIL

• Če želite odstraniti vodila za pekače, jih dvignite in izvlecite spodnje dele iz njihovih ležišč: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.

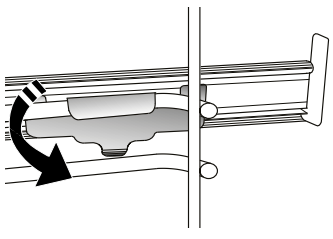
• Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL



Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsnih vodil odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsnih vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko.



Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.

Opomba: drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

FUNKCIJE

6TH SENSE

Omogoča popolnoma samodejno pripravo vseh vrst hrane (lazanje, mesa, rib, zelenjave, tort in peciva,slanega peciva, kruha, pic). Za najboljše rezultate z uporabo te funkcije upoštevajte navodila v posameznih preglednicah za pripravo jedi.

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 sladic 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 kebabe in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

OBIČAJNE FUNKCIJE

- **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 segrevati.
- **POSEBNE FUNKCIJE**
  - » **PICA**
    S to funkcijo lahko v manj kot 10 minutah pripravite odlično domačo pico kot v piceriji. Posebni cikel pečenja deluje pri temperaturi nad 300 stopinj Celzija in zagotavlja mehko pico v notranjosti, hrustljavo na robovih in popolnoma enakomerno zapečeno.
  - » **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.

ČIŠČENJE

- **PIROLIZA**

Za odstranjevanje zapečenih madežev z uporabo cikla pri zelo visoki temperaturi. Na voljo sta dva cikla za samodejno čiščenje: celoten cikel (Piroliza) in skrajšan cikel (Piroliza Eco). Priporočamo, da uporabite celoten cikel, če želite doseči najboljšo učinkovitost čiščenja.

- **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 nastavitev pečice. Ko je vključen način „ECO“, se svetlost zaslona po nekaj sekundah zmanjša, da aparat varčuje z energijo, lučka pa ugasne po 1 minuti. Samodejno se 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 ✓ , 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 ✓ : Na prikazovalniku utripata števki za minute. pritisnite + ali — za nastavitev minut, nato pa pritisnite ✓ za potrditev.

Opomba: po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti. V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „URA“, ki se pojavi, če pritisnete ⚙

4. 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

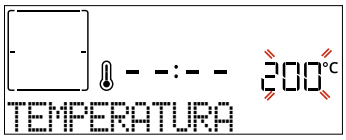
Pritisnite ⏻, da vklopite pečico: na zaslonu se pojavi zadnja delujoča glavna funkcija ali glavni meni.

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 ✓ za potrditev.

2. NASTAVITEV FUNKCIJE

Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu bodo prikazane nastavitve, ki jih lahko spremenite zaporedoma. S pritiskom na ◁◁ lahko ponovno spremenite prejšnjo nastavitev

TEMPERATURA/STOPNJA GRILL/STOPNJA PARE



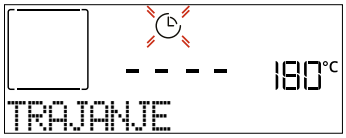
Kovrednost utripa na zaslonu, pritisnite + ali, — da jo spremenite, nato pa pritisnite ✓ za potrditev in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je mogoče).

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, lahkotemperaturo/ nivo žara spremenite + ali — po pritisku °C gumba.

TRAJANJE



Kona ◷ zaslonu utripa simbol, pritisnite + ali — , da nastavite čas priprave, nato pa pritisnite ✓ za potrditev. Časa priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno (brez uporabe časovnega stikala): Pritisnite ✓ ali ▷ za potrditev in vklop funkcije. Če je izbran ta način ni mogoče programirati zamika vklopa.

Opomba: čas priprave, ki je bil nastavljen med pripravo, lahko spremenite s pritiskom na ⏱ : pritisnite + ali — da ga spremenite, nato pa pritisnite ✓ 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 nastavitev časa konca priprave, nato pritisnite ✓ za potrditev in vklop funkcije.

Položite hrano v pečico in zaprite vrata: funkcija se bo samodejno vklopila po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo. Med čakanjem lahko pritisnete + ali — za spremembo programiranega časa zaključka ali pritisnite ◁◁ za spremembo drugih nastavitev. S pritiskom na ⏱ lahko za prikaz informacij preklapljate med končnim časom in trajanjem.

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.

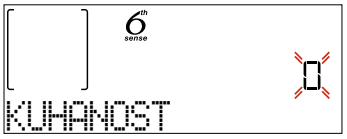
TEŽA / VIŠINA (PLASTI OKROGLEGA PEKAČA)



Za pravilno nastavitev funkcije sledite navodilom na zaslonu, ko se pojavi poziv, in pritisnite + ali — , da nastavite zahtevano vrednost ✓ za potrditev.

KUHANOST / PORJAVENJE

Nekatere funkcije 6thSense omogočajo prilagoditev ravni kuhanosti.



Ko vas aparat pozove, pritisnite + ali — za izbiro želene stopnje med angleško pečeno (–1) in povsem pečeno (+1). Pritisnite ✓ ali ▷ 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

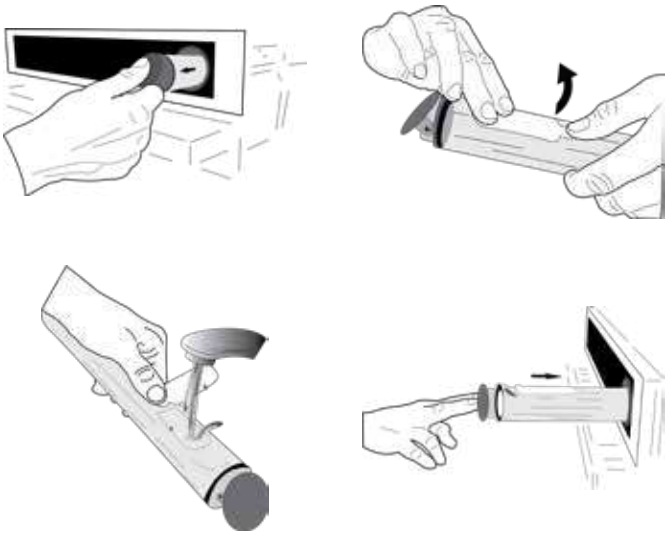
Z izbiro možnosti „Para“ znotraj ročnih funkcij je mogoče kuhati vse vrste hrane z uporabo pare. Para prodre skozi živila hitreje in bolj enakomerno v primerjavi z vročim zrakom, značilnim za tradicionalne funkcije: to skrajša čas priprave, pri čemer živila obdržijo v sebi dragocena hranila, in zagotavlja 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.

Zaprite predal, tako da ga previdno potisnete proti plošči, dokler ni popolnoma zaprt. Po vstavitvi predala pritisnite START, da nadaljujete s ciklom pečenja. Predal mora biti vedno zaprt, razen med polnjenjem vode.



Po prvem polnjenju, v primeru daljših ciklov kuhanja, ko bo voda zmanjkala, bo morda potrebno ponovno dodati vodo, da se ciklus dokonča.

5. VKLOP FUNKCIJE

Kadar koli, če so privzete vrednosti enake želenim, ali ko ste vnesli potrebne nastavitve, pritisnite ▷ za vklop funkcije.

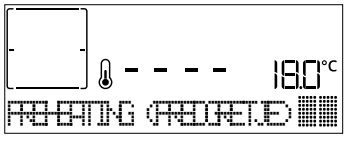
Med fazo zamika VKLOPA vas bo pečica po pritisku na ▷ vprašala, če želite preskočiti to fazo in takoj zagnati funkcijo.

Opomba: ko je funkcija izbrana, bo zaslon priporočil najprimernejšo raven za vsako funkcijo. Aktivirano funkcijo lahko kadar koli ustavite s pritiskom na ⏻.

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo. Izberete lahko drugo funkcijo ali počakate, da se popolnoma ohladi.

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 začnite 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. Želeno temperaturo pečice lahko vedno spremenite z uporabo tipke + ali — .

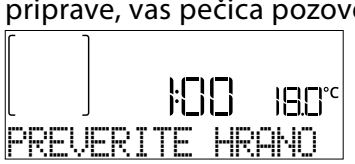
7. OBRAČANJE ALI PREVERJANJE HRANE

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.

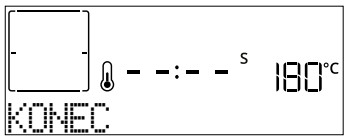


Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti. Preverite hrano, zaprite vrata in pritisnite ✓ ali ▷ za nadaljevanje priprave.

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

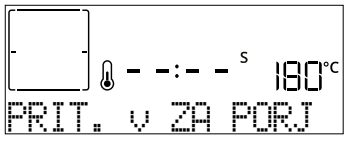
Oglasi se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana.



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.

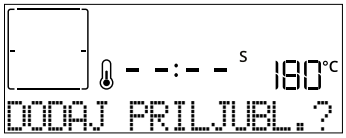


Ko se na zaslonu prikaže ustrezno sporočilo, če je zahtevano, pritisnite ✓ za zagon petminutnega cikla za porjavenje. Funkcijo lahko kadar koli prekinete s pritiskom na ⏻ za izklop pečice.

. 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.

. ČIŠČENJE

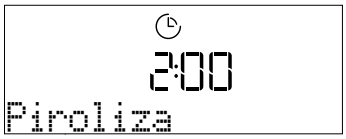
- **PIROLIZA**

Med piroliticnim ciklom se pečice ne dotikajte.

Med delovanjem piroliticnega čiščenja in po njem otrokom in živalim ne dovolite dostopa do pečice (dokler se ne zaključi prezračevanje v notranjosti pečice).

Pred vklopom funkcije pirolize odstranite iz pečice ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhalno ploščo, poskrbite, da so vsi gorilniki ali električne kuhalne plošče med delovanjem samočistilnega cikla izklopljeni. Za optimalne rezultate čiščenja pred uporabo funkcije Pyro odstranite najhujšo umazanijo z vlažno gobico in običajnim čistilom za pečice. Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

Pritisnite ✧ za prikaz funkcije „Pyro“ na zaslonu.



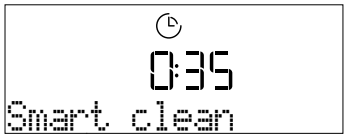
Pritisnite + ali — za izbiro želenega cikla, nato pritisnite ✓ za potrditev. Če želite, po izbiri cikla pritisnite + ali — , da nastavite čas konca priprave (zamik vklopa), nato pritisnite ✓ za potrditev.

Očistite vrata in odstranite ves pripor, kot je zahtevano, nato zaprite vrata in na koncu pritisnite ▷ : pečica zažene cikel samodejnega čiščenja, medtem ko se vrata samodejno zaklenejo: na zaslonu se prikaže opozorilno sporočilo, skupaj z odštevanjem, ki označuje stanje cikla, ki je v teku.

Ko se cikel zaključi, ostanejo vrata zaprta, dokler se temperatura v pečici ne vrne na varno raven.

- **SMART CLEAN (PAMETNO ČIŠČENJE)**

Pritisnite ✧ za prikaz funkcije „Smart Clean” na zaslonu.



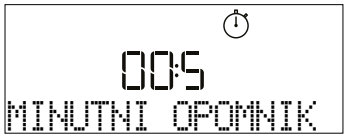
Za vklop funkcije pritisnite ▷ : zaslon vas bo pozval, da izvedete vsa dejanja, potrebna za najboljše rezultate čiščenja: Follow the indications and then press ✓ when done. Ko opravite vse korake in vas aparat pozove, pritisnite ▷ za vklop čiščenja.

Opomba: priporočamo, da med čiščenjem ne odpirate vrat pečice, s čimer preprečite uhajanje vodne pare. Izguba vodne pare bi lahko namreč 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 nastavitev želenega časa trajanja in nato pritisnite ✓ za vklop časovnika.



Ko se nastavljeni čas na minutnem opomniku izteče, se oglasi zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

Opomba: minutni opomnik ne vklopi postopkov priprave hrane.

Minutni opomnik se lahko vklopi tudi med delovanjem funkcije.

časovnik bo odšteval neodvisno in ne bo posegal v delovanje funkcije.

Med to fazo minutni opomnik ni viden (prikaže se le simbol ⏱), vendar se odštevanje nadaljuje v ozadju. Za urejanje minutnega opomnika lahko pritisnete simbol ⏱ in nastavite čas z uporabo + ali simbola — .

Če želite preklicati minutni opomnik, pritisnite simbol ⏱ , nato pa izberite — , dokler se ne prikaže čas "--:--". Pritisnite ✓ , da nastavitev potrdite.

. ZAPORA TIPK

Upravljalno enoto zaklenete tako, da pritisnete in držite ◁◁ vsaj pet sekund. Postopek ponovite, da odklenete tipkovnico.



Opomba: Funkcijo lahko aktivirate tudi med pripravo hrane. Pečico lahko iz varnostnih razlogov kadar koli

izklopite, tako da pritisnete ⏻

. 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 najbolje 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 pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Upoštevajte, da med postopkom nastaja para. Ko je pečenka pečena, jo pustite v pečici še 10-15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.

Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti, da bi se meso prekomerno zapeklo, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Vrata odpirajte pazljivo, saj bo iz aparata uhajala para.

Za prestrezanje soka priporočamo, da neposredno pod rešetko s hrano podstavite prestrezni pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi dolijte vodo.

SLADICE

Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini.

Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.

Če želite preveriti, ali je kvašeno pecivo pečeno, v sredino peciva zapičite lesen zobotrebec. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.

Če uporabljate modele za pecivo z oblogo proti prijemanju, robov ne namažite z maslom, sicer pecivo ob robovih morda ne bo enakomerno vzhajalo.

Če se živilo med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj tekočine ali mešanico premešajte nežneje.

Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

VZHAJANJE

Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20–25 °C). Čas vzhajanja testa za pico se začne pri eni uri za 1 kg testa.

6th sense PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL			KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
LAZANJA	Lazanja		0,5–3 kg	-	0	-	2
MESO	Govedina	Pečenka	0,6–2 kg	0	0	-	3
		Burger (Pleskavica)	1,5–3 cm	0	-	3/5	5 4
	Pork (Svinjina)	Pečenka	0,6–2,5 kg	-	0	-	3
	Perutnina	Roast Chicken (Pečen piščanec)	0,6–3 kg	-	0	-	2
		File in prsa	1–5 cm	-	-	2/3	5 4
RIBE	Fillets (Fileji)		0,5–3 (cm)	-	-	-	3 2
	Zmrznjeni fileji		0,5–3 (cm)	-	-	-	3 2
ZELENJAVA	Pečena zelenjava	Roasted Potatoes (Pečen krompir)	0,5–1,5 kg	-	0	-	3
		Pečena zelenjava	0,5–1,5 kg	-	0	-	3
	Vegetables Gratin (Gratinirana zelenjava)		en pekač	-	-	-	3
SLANO PECIVO	Salty cake (Slana torta)		0,8–1,2 kg	-	0	-	2
	Bread (Kruh)	Žemljice	60-150 g [kos]	-	-	-	3
		Big bread (Velik kruh)	0,7-2 kg	-	-	-	2
	Pica	Tanka/okrogla pica	okrogla	-	-	-	2
		Debela pica	pravokotna	-	-	-	2
		Pica [zamrznjena]	1 plast	-	-	-	2
			2 plasti	-	-	-	4 1
			3 plasti	-	-	-	5 3 1
			4 plasti	-	-	-	5 4 2 1
SLADKO PECIVO	Biskvitna torta		0,5–1,2 kg	-	-	-	2
	Piškoti		0,2–0,6 kg	-	-	-	3
	Pite		0,4-1,6 kg*	-	-	-	3

* Predlagana količina

PRIBOR	Rešetka	Univerzalni pekač / Pekač za torto / Okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezni pekač/univerzalni pekač	prestrezni 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	Prestrezni 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	3
Kolački/mafini	1. STOPNJA	DA	160 - 170	30 - 40	3
Kvašeno pecivo	1. STOPNJA	DA	170–180	40 - 60	2
Sponge cakes (Biskvitne torte)	1. STOPNJA	DA	160 - 170	30 - 40	2
Fokača	1. STOPNJA	DA	210–230	20 - 40	2
Štruca za sendvič	1. STOPNJA	DA	180–190	30–50	3
Majhen kruh	1. STOPNJA	DA	220–240	25 - 45	3
Bageta	1. STOPNJA	DA	220–250	20 - 40	3
Velik kruh: teža 0,8 – 1 kg	1. STOPNJA	DA	210–230	30–50	3
Pečen krompir	2. STOPNJA	DA	210–230	50–70	3
Pečeno korenje	2. STOPNJA	DA	170–190	50–70	3
Pečen brokoli	2. STOPNJA	DA	170–190	40 - 60	3
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)	2. STOPNJA	DA	190 - 210	25 - 40	3
Veal (Jagnjetina)/Beef (govedina)/Pork (svinjina) 1 kg	2. STOPNJA	DA	200–210	60–90	2
Veal (Jagnjetina)/Beef (govedina)/Pork (svinjina) (kosi)	2. STOPNJA	DA	180–190	50–70	2
Goveja pečenka, malo pečena, 1 kg	2. STOPNJA	DA	210–230	40–50	2
Goveja pečenka, malo pečena, 2 kg	2. STOPNJA	DA	210	50–70	2
Jagnječje stegno	2. STOPNJA	DA	190 - 210	55 - 75	2
Stew pork knuckles (Dušena svinjska krača)	2. STOPNJA	DA	160 - 180	85 - 100	3
Piščanec / pegatka / raca, 1–1,5 kg	2. STOPNJA	DA	220–240	50–70	2
Piščanec / pegatka / raca (kosi)	2. STOPNJA	DA	210–230	50–60	2
Ribji file	2. STOPNJA	DA	210–230	15–25	3

PRIBOR		
	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni 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	2
		Da	160	30–50	2
		Da	160	30–50	4 1
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	160 – 200	30–85	3
		Da	160–200	30–90	4 1
Piškoti		Da	150	20–40	3
		Da	140	30–50	4
		Da	140	30–50	4 1
		Da	135	40–60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Kolački/Mafini)		Da	170	20–40	3
		Da	150	30–50	4
		Da	150	30–50	4 1
		Da	150	40–60	5 3 1
Princeske		Da	180–200	30–40	3
		Da	180–190	35–45	4 1
		Da	180–190	35–45 *	5 3 1
Meringues (Beljakovi poljubčki)		Da	90	110–150	3
		Da	90	130–150	4 1
		Da	90	140–160 *	5 3 1
Pizza / Bread / Focaccia (Pica/kruh/ fokača)		Da	190–250	15–50	2
		Da	190–230	20–50	5 3 1
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7–12	2
		Da	220–240	25–50 *	5 3 1
Zamrznjena pica		Da	250	10–15	3
		Da	250	10–20	4 1
		Da	220–240	15–30	5 3 1
Savoury pies (vegetable pie, quiche) (Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom))		Da	180–190	45–55	3
		Da	180–190	45–60	4 1
		Da	180–190	45–70 *	5 3 1

FUNKCIJE						ECO	
	Conventional (Klasično)	Forced Air	Konvekcijska peka	Žar	Turbo Grill	Program Eco	Pica

PRIBOR	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni/originalni/ univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode

Whirlpool

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	3
		Da	180–190	20–40	4 1
		Da	180–190	20–40 *	5 3 1
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni (Lazanja/narastki/ pečene testenine/kaneloni)		Da	190–200	45–65	3
Lamb / Veal / Beef / Pork (Jagnjetina/ teletina/govedina/svinjina), 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Chicken / Rabbit / Duck (Piščanec/ zajec/raca), 1 kg		Da	200–230	50–100	3
Turkey / Goose (Puran/gos), 3 kg		Da	190–200	80–130	2
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180–200	40 - 60	3
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–60	2
Toast		-	3 (visoka)	3–6	5
Fish fillets / Steaks (Ribji fileji/zrezki)		-	2 (srednja)	20–30 **	4 3
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji		-	2–3 (srednja–visoka)	15–30 **	5 4
Roast chicken (Pečen piščanec) 1–1,3 kg		-	2 (srednja)	55–70 ***	2 1
Jagnječje stegno/krača		-	2 (srednja)	60–90 ***	3
Roast potatoes (Pečen krompir)		-	2 (srednja)	35–55 ***	3
Vegetable gratin (Gratinirana zelenjava)		-	3 (visoka)	10–25	3
Celoten obrok: Fruit tart (Sadna pita) (5. višina)/ lasagna (lazanja) (3. višina)/ meat (meso) (1. višina)		Da	190	40–120 *	5 3 1
Lasagna & Meat (Lazanja in meso)		Da	200	50–100 *	4 1
Meat & Potatoes (Meso in krompir)		Da	200	45–100 *	4 1
Fish & Vegetebles (Ribe in zelenjava)		Da	180	30–50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Polnjena pečenka)	ECO	-	200	80–120 *	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb) (Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina))	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

FUNKCIJE							
	Conventional (Klasično)	Forced Air	Konvekcijska peka	Žar	Turbo Grill	ECO Program Eco	Pica

PRIBOR					
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni/originalni/ univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO

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 mikrovlaken. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

• Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

NOTRANJE POVRŠINE

• Po vsaki uporabi 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 ustrezno 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. Primite 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

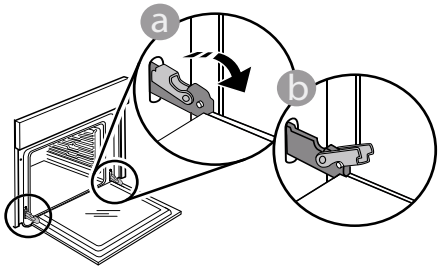
Odstranjevanje vodnega kamna ni potrebno.

V predalu za paro uporabljajte samo pitno vodo.

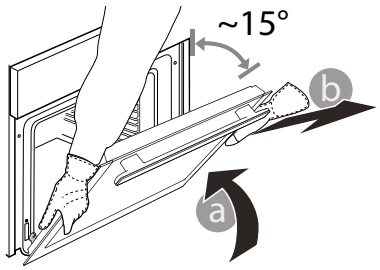
Vnos katere koli druge snovi, vključno z naravnimi izdelki, kot sta kis ali citronska kislina, lahko poškoduje sistem.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.

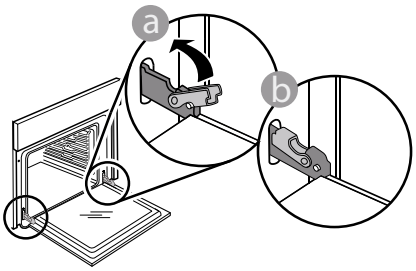


2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče.
Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.
Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

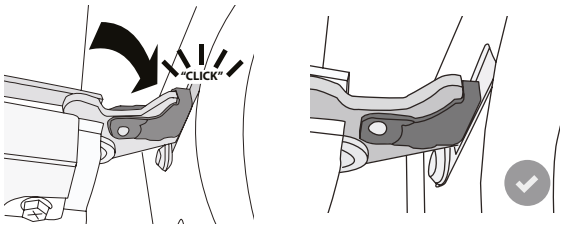


3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici; poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

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 aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov. (Skladno s uredbo EC 244/2009) Žarnice so na voljo pri našem servisu za stranke.

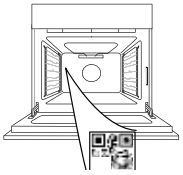
Če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih lahko prstni odtisi poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

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 namestitev 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.

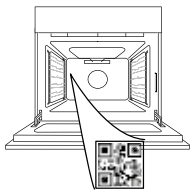


®/TM/© 2026 Whirlpool. Izdelano pod licenco.

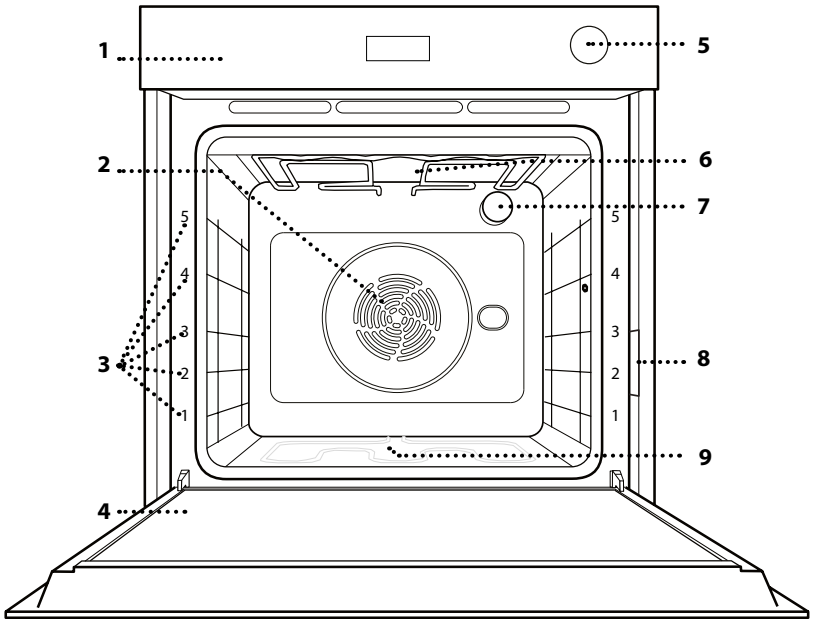
HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na adresi **www.register10.eu**

Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

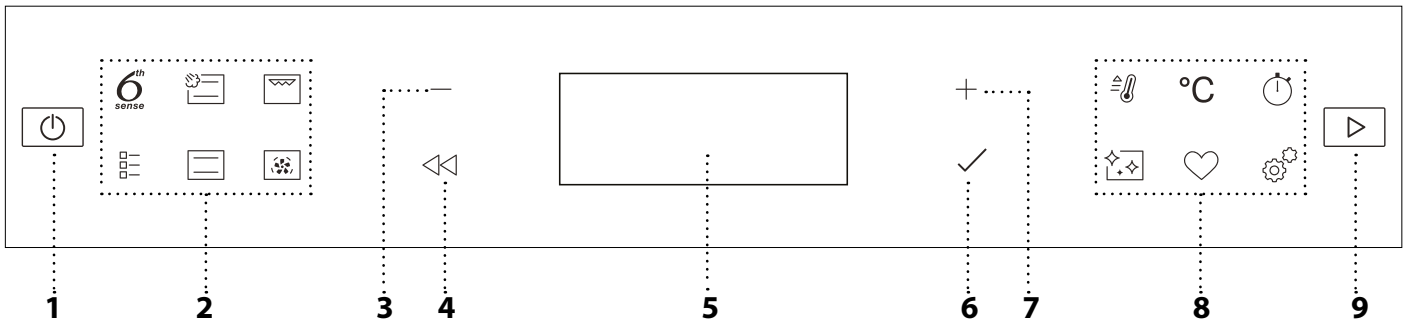


OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator 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.

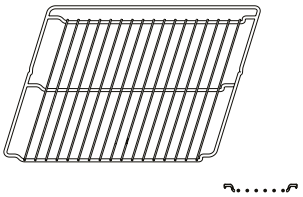
7. PLUS DUGME ZA KRETANJE
Za kretanje kroz meni i povećavanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

8. DIREKTAN PRISTUP OPCIJAMA/FUNKCIJAMA
Za brz pristup funkcijama, trajanju, podešavanjima i omiljenim funkcijama.

9. START
Za pokretanje funkcije korišćenjem navedenih ili osnovnih podešavanja.

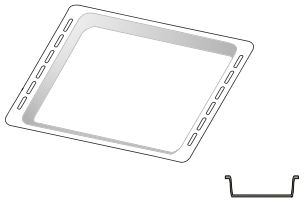
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



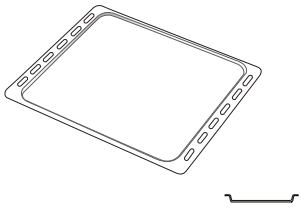
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



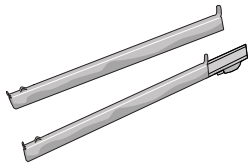
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



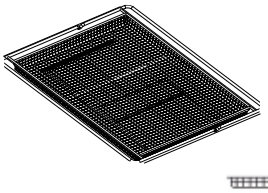
Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

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.

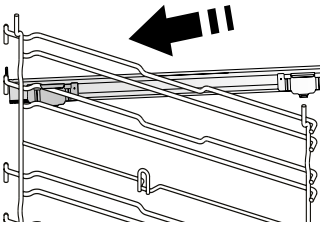
Dodatni pribor, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

• Da biste uklonili vođice, podignite ih, a zatim izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.

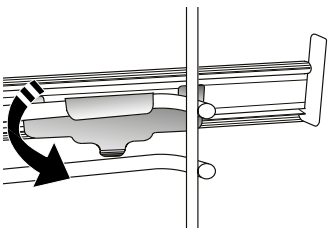
• Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

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.



Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.

Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

FUNKCIJE

6TH SENSE

One omogućavaju potpuno automatsko kuvanje za sve vrste hrane (lazanje, meso, ribu, povrće, torte i kolače, slane pite, hleb, picu). Da biste dobili najbolje od ove funkcije, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.

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 vam omogućava da pripremite odličnu domaću picu za manje od 10 minuta, kao u restoranu.
    Namenski ciklus za pripremu hrane radi na temperaturama iznad 300 stepeni Celzijusa, tako da pica bude sočna iznutra, hrskava po ivicama i sa savršeno ujednačenim zapečenim koricama.
  - » **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 isuši 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.

ČIŠĆENJE

- **PYRO**

Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: Kompletni ciklus (Pyro) i kraći ciklus (Pyro Eco). Preporučujemo da koristite kompletan ciklus da biste ostvarili najbolji učinak čišćenja.

- **SMART CLEAN**

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi oslobađa se para, zahvaljujući kojoj se ostaci hrane uklanjanju na jednostavan način. 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

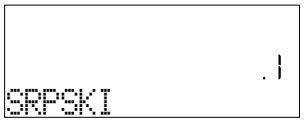
Za prilagođavanje podešavanja pećnice. Kada je aktiviran režim „ECO“, osvetljenost ekrana će se smanjiti radi uštede energije i sijalica će se isključiti nakon 1 minuta. Automatski će se ponovo aktivirati čim se pritisne bilo koje dugme. Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne 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“.

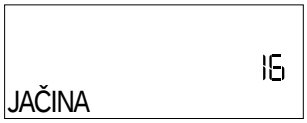


Pritisnite + ili — kako biste se kretali kroz listu raspoloživih jezika i odaberite odgovarajući. Pritisnite ✓ da potvrdite odabir.

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 ✓ : Na displeju će početi da trepere dve brojke koje označavaju minute. Pritisnite + ili — da podesite minute i pritisnite ✓ 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 zagrejete 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

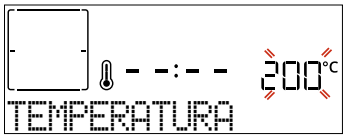
Pritisnite ⏻ da biste uključili pećnicu: na ekranu će se prikazati poslednje pokrenuta glavna funkcija ili glavni meni.

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 ✓ 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 ◁◁ moći ćete ponovo da izmenite prethodno podešavanje

TEMPERATURA / NIVO ZA GRILOVANJE / NIVO ZA PARU



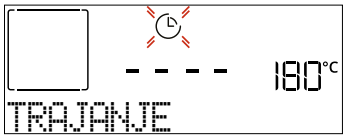
Kada vrednost treperi na ekranu, pritisnite + ili — da biste je promenili, a zatim pritisnite ✓ da biste potvrdili i nastavite na naredna podešavanja (ako je moguće).

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 °C .

TRAJANJE

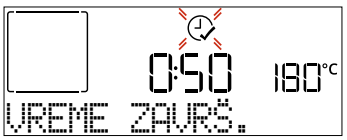


Kada ikona ◷ zatreperi na ekranu, pritisnite + ili — da biste podesili vreme pripreme hrane koje želite, a zatim pritisnite ✓ da biste potvrdili. Ne morate da podesite vreme kuvanja ukoliko želite da ručno upravljate kuvanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite ✓ ili ▷ da potvrdite i započnete funkciju. 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 ✓ 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 ✓ 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.

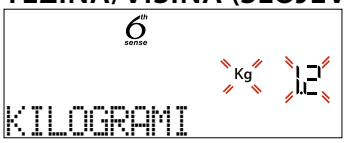
Obratite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja. Tokom čekanja možete da pritisnete + ili — da biste prilagodili programirano vreme završetka ili da pritisnete ◁◁ 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 ✓ 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 ✓ ili ▷ 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

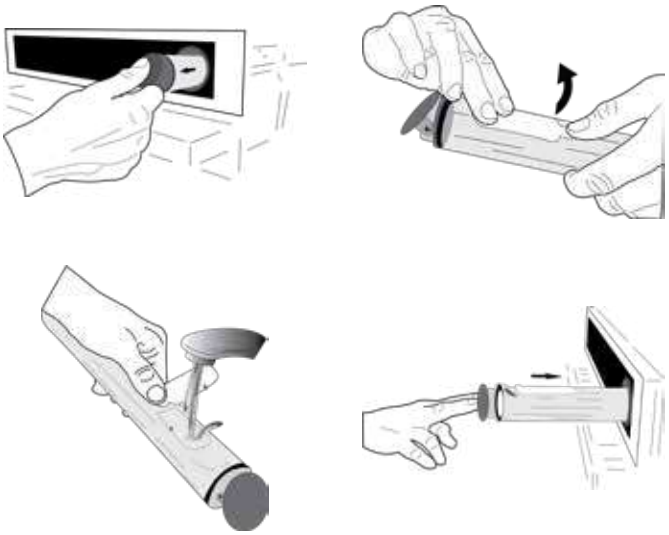
Izborom opcije „Steam“ (Para) u okviru ručnih funkcija moguće je kuvati bilo koju vrstu hrane zahvaljujući korišćenju pare. Para se kroz hranu širi brže i ravnomernije u poređenju sa samo vrelim vazduhom tipičnim konvencionalnih funkcija: to smanjuje vreme

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.

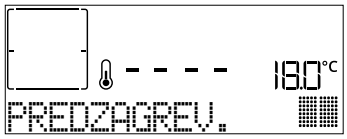
Tokom faze odlaganja, pritiskom na ▷ pećnica će vas upitati da li želite da preskočite ovu fazu i odmah pokrenete funkciju.

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, oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje da je pećnica dostigla podešenu temperaturu, sa zahtevom „DODAJTE HRANU". Tada otvorite vrata, stavite hranu u pećnicu, zatvorite vrata i počnite kuvanje pritiskom na ✓ ili ▷.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira.

Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja. 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.



Oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi. Otvorite vrata, izvršite zahtevanu radnju koja je prikazana na ekranu i zatvorite vrata, zatim pritisnite ▷ da nastavite sa kuvanjem.

Na isti način, na 10% vremena pre kraja kuvanja, pojaviće se zahtev da proverite hranu.

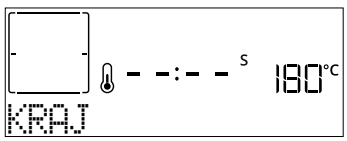


Oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi. Proverite hranu, zatvorite vrata i pritisnite ✓ ili ▷ da nastavite sa kuvanjem.

Obratite pažnju na sledeće: Pritisnite ▷ da preskočite ove radnje. U suprotnom, ako se ne izvrši nikakva radnja, nakon određenog vremena pećnica će nastaviti kuvanje.

8. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.



Pritisnite ▷ da nastavite sa pripremom hrane u ručnom režimu (bez merenja vremena) ili pritisnite + da produžite vreme pripreme hrane podešavanjem novog trajanja. U oba slučaja će se zadržati parametri kuvanja.

BROWNING (ZAPEČENA KORICA)

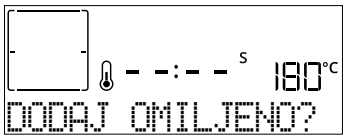
Neke funkcije pećnice vam omogućavaju da površina hrane bude hrskava aktiviranjem roštilja nakon dovršetka kuvanja.



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.

. ČIŠĆENJE

- **PYRO**

Ne dodirujte pećnicu tokom ciklusa Pyro.

Decu i životinje držite dalje od pećnice tokom i nakon (dok se prostorija ne provetri) ciklusa Pyro (pirolize).

Uklonite sve dodatke – uključujući vođice – iz pećnice pre aktiviranja funkcije. Ako je rerna postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa samočišćenja. Za optimalne rezultate čišćenja uklonite najtežu nečistoću vlažnim sunđerom i standardnim sredstvom za čišćenje rerne pre korišćenja Pyro funkcije. Preporučujemo pokretanje funkcije Pyro samo ako uređaj sadrži tvrde naslage ili ukoliko se tokom pečenja stvaraju neprijatni mirisi.

Pritisnite ✨ da bi se prikazalo „Pyro“ (Piroliza) na ekranu.



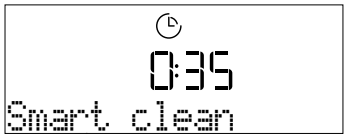
Pritisnite + ili — da biste izabrali željeni ciklus, zatim pritisnite ✓ da biste potvrdili. Kada izaberete ciklus, ako želite pritisnite + ili — da podesite vreme završetka (odlaganje početka), a zatim pritisnite ✓ da potvrdite.

Očistite vrata i uklonite sav dodatni pribor kao što je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite ▷ kada završite: pećnica će započeti ciklus samočišćenja, dok se vrata automatski zaključavaju: poruka upozorenja se pojavljuje na displeju, zajedno sa odbrojavanjem koje pokazuje status ciklusa koji je u toku.

Kada se ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na bezbedan nivo.

- **SMART CLEAN**

Pritisnite ✨ da prikažete „Smart Clean“ (Pametno čišćenje) na ekranu.



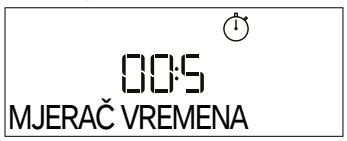
Pritisnite ▷ da biste aktivirali funkciju: na ekranu se prikazuju sve radnje koje je potrebno da obavite za postizanje najboljih rezultata čišćenja: Pratite uputstva, a zatim pritisnite ✓ kada završite. Kada izvršite sve korake, na zahtev pritisnite ▷ da biste aktivirali ciklus čišćenja.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se da ne otvarate vrata rerne 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 odbrojavanje izabranog vremena.

Obratite pažnju na sledeće: Minutni podsetnik ne aktivira nijedan od ciklusa kuvanja.

Minutni podsetnik može da se aktivira i dok je funkcija pokrenuta.

Tajmer će nastaviti automatski da odbrojava izabrano vreme nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju.

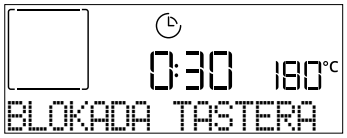
Tokom ove faze nije moguće videti minutni podsetnik

(biće prikazana samo ikona ⏱), koji će nastaviti da odbrojava u pozadini. Da biste izmenili minutni podsetnik, pritisnite ikonu ⏱ i podesite vreme koristeći ikonu + ili — .

Da biste otkazali minutni podsetnik, pritisnite ikonu ⏱ , a zatim izaberite — dok se ne prikaže vreme „--:--“. Pritisnite ✓ 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 dodatnog pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz pećnicu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u pećnici. Možete koristiti i posuđe i 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 čačkalicom. Ako čačkalica 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	–	2
MESO	Beef (Govedina)	Pečenje	0,6–2 kg	0	0	–	3
		Burger	1,5–3 cm	0	–	3/5	5 4
	Svinjetina	Pečenje	0,6–2,5 kg	–	0	–	3
	Poultry (Živina)	Pečena piletina	0,6–3 kg	–	0	–	2
		File 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)	Prženi krompir	0,5–1,5 kg	–	0	–	3
		Pečeno povrće	0,5–1,5 kg	–	0	–	3
	Povrće gratin		jedan pleh	–	–	–	3
SLANO PECIVO	Slana pita		0,8–1,2 kg	–	0	–	2
	Hleb	Kifle	60–150 g [svako]	–	–	–	3
		Velike	0,7–2 kg	–	–	–	2
	Pizza	Tanka/okrugla pica	okrugli	–	–	–	2
		Debela pica	pleh	–	–	–	2
		Pica [zamrznuta]	1 sloj	–	–	–	2
			2 sloja	–	–	–	4 1
			3 sloja	–	–	–	5 3 1
			4 sloja	–	–	–	5 4 2 1
SLATKO PECIVO	Patišpanj		0,5–1,2 kg	–	–	–	2
	Keks		0,2–0,6 kg	–	–	–	3
	Pita		0,4–1,6kg*	–	–	–	3

* 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
	Riblji 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
	Riblji 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	3
Small cake (Sitni kolač) / Muffin (mafin)	NIVO 1	DA	160–170	30–40	3
Kolači s praškom za pecivo	NIVO 1	DA	170–180	40–60	2
Sponge cakes (Patišpanj)	NIVO 1	DA	160–170	30–40	2
Focaccia (Fokača)	NIVO 1	DA	210–230	20–40	2
Sendvič vekna	NIVO 1	DA	180–190	30–50	3
Small bread (Manji hleb)	NIVO 1	DA	220–240	25–45	3
Baguette (Baget)	NIVO 1	DA	220–250	20–40	3
Veliki hleb 0,8–1 kg	NIVO 1	DA	210–230	30–50	3
Pečeni krompir	NIVO 2	DA	210–230	50–70	3
Pečene šargarepe	NIVO 2	DA	170–190	50–70	3
Pečeni brokoli	NIVO 2	DA	170–190	40–60	3
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)	NIVO 2	DA	190–210	25–40	3
Veal (Teletina) / Beef (Govedina) / Pork (Svinjetina) 1 kg	NIVO 2	DA	200–210	60–90	2
Veal (Teletina) / Beef (Govedina) / Pork (Svinjetina) (komadi)	NIVO 2	DA	180–190	50–70	2
Krvavi biftek 1 kg	NIVO 2	DA	210–230	40–50	2
Roast Beef rare 2 kg (Krvavi biftek 2 kg)	NIVO 2	DA	210	50–70	2
Leg of lamb (Jagnjeći but)	NIVO 2	DA	190–210	55–75	2
Stew pork knuckles (Kuvane svinjske kolenice)	NIVO 2	DA	160–180	85–100	3
Chicken (Piletina) / guinea fowl (biserka) / duck (pačetina) 1–1,5 kg	NIVO 2	DA	220–240	50–70	2
Chicken (Piletina) / guinea fowl (biserka) / duck (pačetina) (komadi)	NIVO 2	DA	210–230	50–60	2
Riblji file	NIVO 2	DA	210–230	15–25	3

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	2
		Da	160	30–50	2
		Da	160	30–50	4 1
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		Da	160–200	30–85	3
		Da	160–200	30–90	4 1
Keks		Da	150	20–40	3
		Da	140	30–50	4
		Da	140	30–50	4 1
		Da	135	40–60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Sitni kolači / mafin)		Da	170	20–40	3
		Da	150	30–50	4
		Da	150	30–50	4 1
		Da	150	40–60	5 3 1
Princes krofne		Da	180–200	30–40	3
		Da	180–190	35–45	4 1
		Da	180–190	35–45 *	5 3 1
Meringues (Puslice)		Da	90	110–150	3
		Da	90	130–150	4 1
		Da	90	140–160 *	5 3 1
Pizza / Bread / Focaccia (Pica / hleb / fokača)		Da	190–250	15–50	2
		Da	190–230	20–50	5 3 1
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7–12	2
		Da	220–240	25–50*	5 3 1
Zamrznuta pica		Da	250	10–15	3
		Da	250	10–20	4 1
		Da	220–240	15–30	5 3 1
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	180–190	45–55	3
		Da	180–190	45–60	4 1
		Da	180–190	45–70 *	5 3 1

FUNKCIJE							
	Conventional	Forced Air (Vreli vazduh)	Konvekciono pečenje	Grilovanje	Turbogril	ECO Ciklus Eco	Pizza

DODACI					
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

Whirlpool

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	3
		Da	180–190	20–40	4 1
		Da	180–190	20–40 *	5 3 1
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni (Lazanje / Pite sa punjenjem / Zapečena testenina / Kaneloni)		Da	190–200	45–65	3
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg (Pile/ zec/patka od 1 kg)		Da	200–230	50–100	3
Turkey / Goose 3 kg (Ćurka/guska od 3 kg)		Da	190–200	80–130	2
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	180–200	40–60	3
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–60	2
Toast (Tost)		–	3 (visoka)	3–6	5
Fish fillets / Steaks (Filei/odresci ribe)		–	2 (srednji)	20–30**	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers (Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice)		–	2–3 (srednji–visoki)	15–30**	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg (Pečeno pile 1–1,3 kg)		–	2 (srednji)	55–70***	2 1
Leg of lamb / Shanks (Jagnjeći but / potkolenice)		–	2 (srednji)	60–90***	3
Roast potatoes (Pečeni krompir)		–	2 (srednji)	35–55***	3
Vegetable gratin (Povrće gratinirano)		–	3 (visoka)	10–25	3
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*	5 3 1
Lasagna & Meat (Lazanja i meso)		Da	200	50–100*	4 1
Meat & Potatoes (Meso i krompir)		Da	200	45–100*	4 1
Fish & Vegetebles (Riba i povrće)		Da	180	30–50*	4 1
Stuffed roasting joints (Punjeno meso)	ECO	–	200	80–120*	3
Komadi mesa (zečetina, piletina, jagnjetina)	ECO	–	200	50–100 *	3

* 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	Conventional	Forced Air (Vreli vazduh)	Konvekciono pečenje	Grilovanje	Turbogril	Ciklus Eco	Pizza

DODACI	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodatni pribor i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela.
Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno).
Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi.
Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja.
Koristite dostavljeni dodatni pribor i po mogućstvu metalne plehove za kolače i plehove za pečenje tamne boje. Možete koristiti i posuđe i dodatni pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

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 punite 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

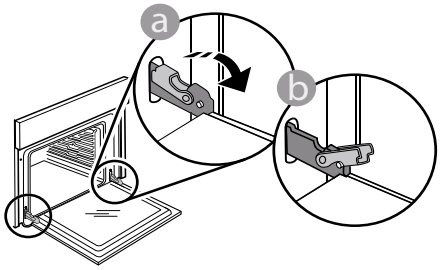
Uklanjanje kamenca nije potrebno.

Koristite samo vodu za piće u fioci za paru.

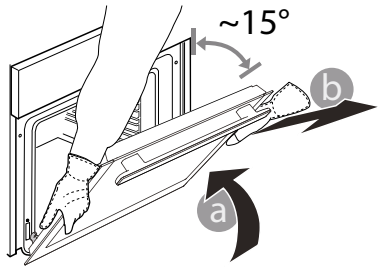
Unošenje bilo koje druge supstance, uključujući prirodne proizvode poput sirćeta ili limunske kiseline, može oštetiti sistem.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.

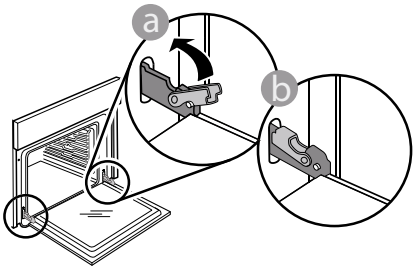


2. Zatvorite vrata koliko god je moguće.
Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

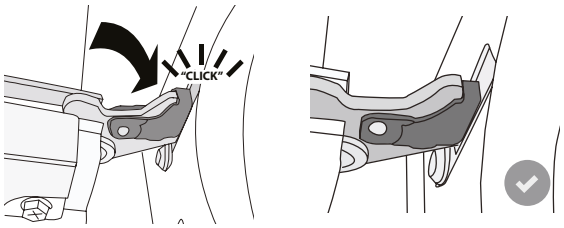


3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

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.

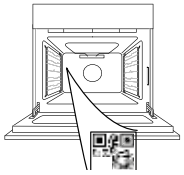
Ako koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz broj.	Problem sa softverom.	Obratite se centru za podršku i navedite broj napisan nakon slova „F“.
Funkcija 6th Sense se završava bez prikazivanja odbrojavanja. Priprema hrane se završava pre završetka odbrojavanja.	Količina hrane koja se razlikuje od preporučenog opsega. Vrata se otvaraju tokom pripreme hrane.	Otvorite vrata i proverite stepen pripremljenosti hrane. Po potrebi dovršite pripremu hrane tako što ćete izabrati tradicionalnu funkciju.
Pećnica se ne zagreva.	Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Na displeju se na svakih 60 sekundi pojavljuje „DEMO“.	Pristupite opciji „DEMO” preko „SETTINGS" i izaberite „Off” (isključeno).
Svetlo se isključuje.	„ECO“ režim je uključen.	Pristupite opciji „ECO“ iz „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Isključeno“.
Vrata se ne zatvaraju pravilno.	Sigurnosne kvačice su u pogrešnom položaju.	Vodite računa da sigurnosne kvačice budu u pravilnom položaju, tako što ćete slediti uputstva za uklanjanje i ponovno postavljanje vrata u odeljku „Čišćenje i održavanje”.
Kućno napajanje se isključuje.	Podešavanje snage je pogrešno.	Proverite da li vaša kućna mreža ima tarifu više od 3 kW. Ako nema, smanjite snagu na 13 ampera. Pristupite opciji „JAČINA“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „LOW“ (Nisko).
Ciklus kuvanja sa sondom je završen bez očiglednog uzroka ili je greška F3E3 prikazana na ekranu	Sonda za hranu nije pravilno povezana	Proverite vezu sonde s hranom

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- 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.



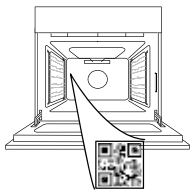
®/TM/© 2026 Whirlpool. Proizvedeno pod licencom.

Whirlpool

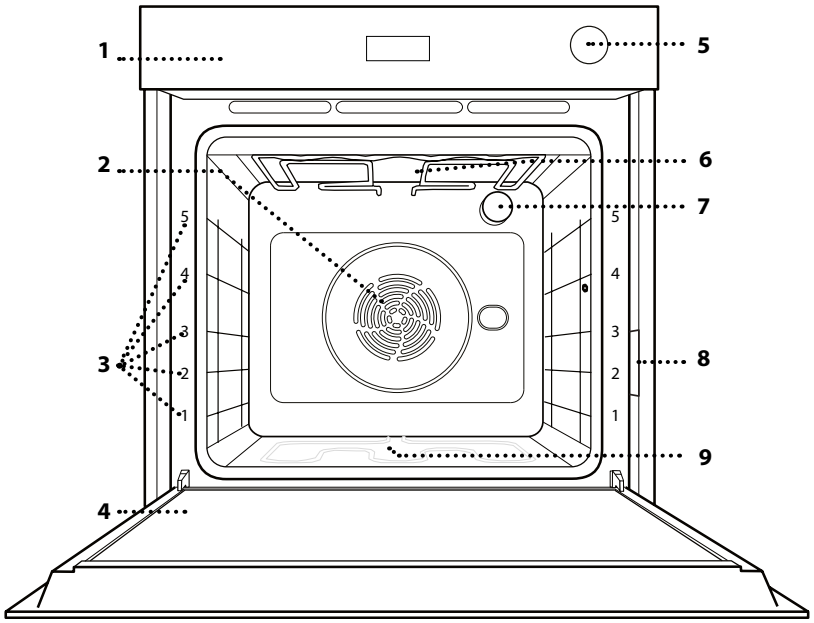
TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL
För att få mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på **www.register10.eu**

Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION

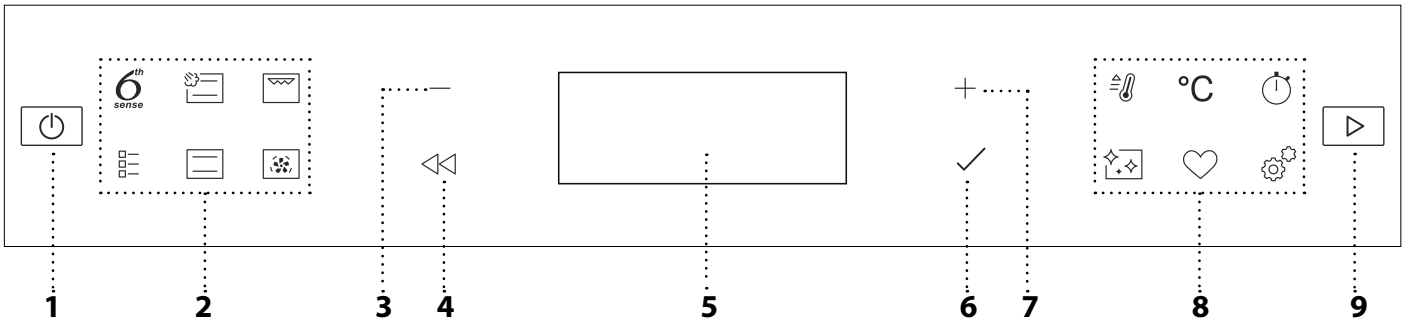


BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt och runt värmeelement (dolt)
3. Sidostegar (nivån anges på ugnens framsida)
4. Lucka
5. Vattenlåda
6. Övre värmeelement/grillelement
7. Lampa
8. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL



1. PÅ / AV
För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER
För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)
Använd den här knappen för att bläddra i menyn och för att minska inställningar eller värden för en funktion.

4. TILLBAKA
För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

5. DISPLAY

6. BEKRÄFTA
För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

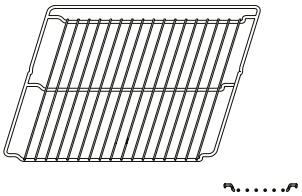
7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)
Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL TILLVAL / FUNKTIONER
För att få snabb åtkomst till funktioner, varaktighet, inställningar och favoriter.

9. START
För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

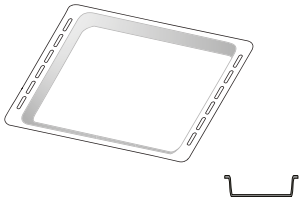
TILLBEHÖR

GALLER



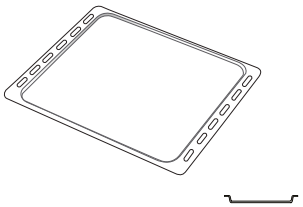
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA



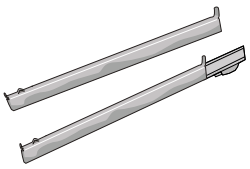
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT *



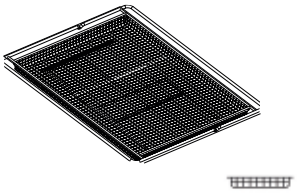
Används för att baka bröd och bakverk, men även för stekar, inbakad fisk osv.

RÖRLIGA SKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

LUFTFRITERAPLÅT *



Ska användas när man lagar mat med Luftfriterafunktionen, med en bakplåt placerad på en lägre nivå för att samla upp eventuella smulor och droppar. Den kan diskas i diskmaskin.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
Andra tillbehör kan köpas separat. För beställningar och information, kontakta vår kundservice.
* Endast tillgänglig på vissa modeller

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

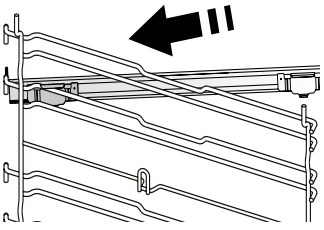
Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

TA BORT OCH SÄTTA TILLBAKA SIDOSTEGARNA

• För att ta bort sidostegarna, lyft dem och dra den nedre delen ut från dess fäste: Sidostegarna kan nu tas bort.

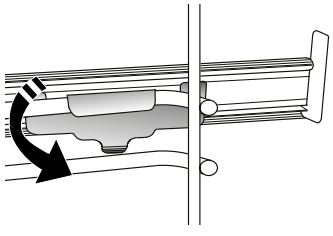
• För att montera tillbaka skenorna, passa först in dem i deras övre fäste. Håll dem uppåtvända medan du skjuter in dem i ugnsutrymmet och sänker dem på plats i det undre fästet.

MONTERING AV UTDRAGBARA SKENOR



Ta bort ugnsstegarna ur ugnen och ta bort skyddsplasten från teleskopskenorna.

Fäst den rörliga skenans övre klämma på ugnsstegen och låt den glida in så långt som den går. Sänk ner den andra klämman på plats.



För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att teleskopskenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.

Notera: Teleskopskenorna kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER

6TH SENSE

Dessa tillåter en helt automatisk tillagning av alla typer av mat (lasagne, kött, fisk, grönsaker, kakor & bakverk, pajer, bröd, pizza). Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

ÅNGA

Denna funktion tillåter dig att laga rätter som är behagligt krispiga och bruna på utsidan, men samtidigt mjuka och saftiga inuti. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi att välja Ångnivå 1 för bröd och efterrätter och Ångnivå 2 för grönsaker, fisk och kött.
För mer information om manuella ångtillagningscykler, gå till tillagningstabellen "Ånga".

GRILLHÄLL

För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

TRADITIONELLA FUNKTIONER

- **CONVECT. BAKE**
  För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.
- **TURBO GRILL**
  För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **FRYSBAK**
  Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infryst färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmd.
- **SPECIALFUNKTIONER**
  - » **PIZZA**
    Med den här funktionen kan du laga god hemlagad pizza på mindre än 10 minuter, precis som på en restaurang.
    Det dedikerade tillagningsprogrammet arbetar med temperaturer över 300 grader Celsius och ger en pizza som är mjuk inuti, krispig i kanterna och med en perfekt jämn brynt yta.
  - » **LUFTSTEKNING**
    Med denna funktion går det att laga pommes frites, kycklingnuggets m.m. genom att använda mindre olja och ändå få dem krispiga. Värmeelementen värmer upp insidan till rätt värme och fläkten gör så att varmluft cirkulerar. Bästa förväntade tillagningsresultat erhålls bara om man använder en luftfriteringsplåt (medföljer vissa modeller). Lägg maten i ett enda lager på luftfriteringsplåten och följ instruktionerna i luftfriteringstabellen för bästa resultat. Undvik att använda mer än en plåt för att förhindra ojämn tillagning.
  - » **RISING (JÄSNING)**
    För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.
  - » **VARMHÅLLNING**
    För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.
  - » **UPPTINING**
    För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
  - » **ECO-PROGRAM ***
    För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När detta EKO-program är aktivt är lampan släckt under tillagning. För att använda Eko-programmet och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.

FORCED AIR (VARMLUFT)

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

SNABB FÖRVÄRMN.

For snabb förvärmning av ugnen.

TIMER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.

RENGÖRING

- **PYRO**

För att eliminera matlagningsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (Pyro) och ett kortare program (Pyro Eco). Vi rekommenderar att använda hela programmet för att få bästa möjliga rengöringseffekt.

- **SMART CLEAN**

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur

tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Häll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.



FAVORIT

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.



INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsinställningarna. När "ECO"-läget är aktiverat dämpas displayens ljusstyrka och lampan släcks efter en minut för att spara energi. Den återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned. När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till "DEMO" i menyn "INSTÄLLNINGAR" och väljer "Av". Om du väljer "FABRIKSÅTERST." stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas ”English”.

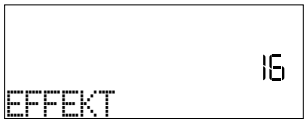


Tryck på + eller — för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk. Tryck på ✓ för att bekräfta valet.

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja "SPRÅK" i menyn "INSTÄLLNINGAR" som du kommer åt genom att trycka på ⚙

2. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13).



Gå till “EFFEKT” via “INSTÄLLNINGAR” och välj “LÅG”.

3. STÄLLA KLOCKAN

Efter att du valt språk kommer du behöva ställa in den nuvarande tiden: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.



Tryck på + eller — för att ställa in rätt timme och tryck på ✓ : På displayen blinkar de två siffrorna för minuterna. Tryck på + eller — för att ställa in minuterna och tryck på ✓ för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott. Tryck på ⚙ och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR

4. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.
Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. “Varmluft" eller “Över/underv.& Fläkt").

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

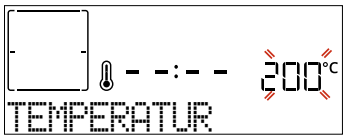
Tryck på ⏻ för att sätta på ugnen: Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja ett alternativ från en meny (displayen visar det första tillgängliga alternativet), tryck på + eller — för att välja önskat alternativ och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens. Genom att trycka på ◁◁ kan du ändra föregående inställning igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / ÅNG NIVÅ



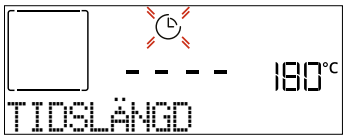
När värdet blinkar på displayen, tryck på + eller — för att ändra det. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta och fortsätta med nästa inställning (om möjligt).

På samma sätt går det att ställa in grillnivån: 1 (låg), 2 (mellan) eller 3 (hög).

Med ångfunktionen kan du välja hur mycket ånga som ska genereras: Ångnivå 1 (låg) eller 2 (hög).

Observera: När funktionen har aktiverats kan temperaturen/grillnivån ändras med + eller — , efter att knappen °C har tryckts in.

TIDSLÄNGD



När ikonen 🕒 blinkar på displayen, tryck på + eller — för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på ✓ för att bekräfta. Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt (tidsoberoende): Tryck på ✓ eller ▷ för att bekräfta och starta funktionen. Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på ⏱ : tryck på + eller — för att ändra och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

SLUTTID (FÖRDRÖJD START)

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Displayen visar sluttiden och ikonen 🕒 blinkar.



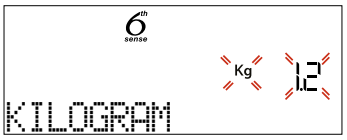
Tryck på + eller — för att ställa in tiden som du vill att tillagningen ska vara klar på. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta och aktivera funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Under väntetiden kan du trycka på + eller — för att ändra den programmerade sluttiden eller trycka på ◁◁ för att ändra andra inställningar. Tryck på ⏱ för att visa informationen och ändra sluttid och tidslängd efter behov.

3. 6TH SENSE

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för att tillaga, steka eller baka alla tillgängliga rätter.

Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

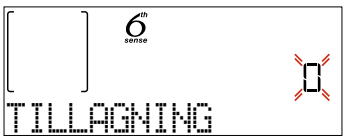


VIKT / HÖJD (RUND-BRICKA-LAGER)

För att ställa in funktionen korrekt, följ anvisningarna på displayen när du uppmanas att göra det och tryck på + eller — föratt ställa in önskat värde ochtrycksedan på ✓ för att bekräfta.

TILLAGNINGSGRAD / BRYNER

Det går att justera tillagningsnivån med vissa 6th Sense-funktioner.



När du blir ombedd, tryck på + eller — för att välja önskad nivå mellan röd (-1) till välstekt (+1). Tryck på ✓ eller ▷ för att bekräfta och starta funktionen.

På samma sätt, där det tillåts, är det möjligt att i vissa 6th Sense-funktioner justera bryningsnivån mellan låg (-1) and hög (+1).

4. TILLAGNING MED ÅNGA

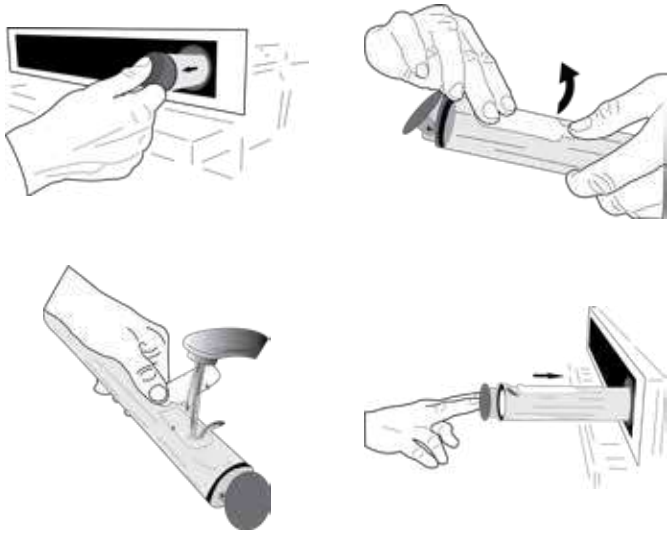
Genom att välja "Ånga" i de manuella funktionerna kan du tillaga alla typer av maträtter tack vare ångan. Ånga sprids snabbare och jämnare genom maten jämfört med bara het luft som är typiskt för Över/Undervärmefunktioner: detta minskar tillagningstider, stänger in matens värdefulla näringsämnen och säkerställer att du får utmärkta, riktigt delikata resultat med alla dina recept. Under

hela ångtillagningens varaktighet måste luckan hållas stängd.

Fyll lådan med vatten innan tillagningen påbörjas. Mängden vatten beror på vilken ångnivå som valts på kontrollpanelen:

- Ångnivå 1 (låg, perfekt för bröd och efterrätter): endast en liten mängd vatten behövs, oavsett tillagningstid. Fyll lådan upp till markering "1".
- Ångnivå 2 (hög, perfekt för grönsaker, fisk och kött): fyll lådan upp till markering "1" eller "2" för att generera ånga i upp till 100 eller 200 minuter.

Stäng lådan genom att föra in den försiktigt mot panelen tills den stängts helt. Efter att ha satt in lådan igen trycker du på START för att fortsätta med tillagningsprogrammet. Lådan måste hållas stängd, förutom vid vattenpåfyllning.



Efter den första påfyllningen kan det bli nödvändigt att fylla på igen för att kunna slutföra programmet om det valda tillagningsprogrammet varar så länge att vattnet tar slut.

5. STARTA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på ▷.

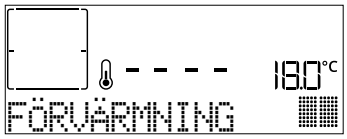
Om du trycker på ▷ under fördröjningsfasen visas en fråga om du vill hoppa över denna fas och starta funktionen direkt.

Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen ⏻.

Om ugnen är het och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan antingen välja en annan funktion eller vänta tills den har svalnat helt.

6. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur och "TILLSÄTT MATEN". Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på ✓ eller ▷.

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbryta tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av + eller —.

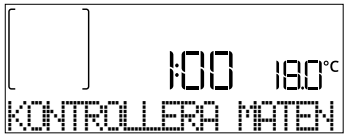
7. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa 6th Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning.



När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Öppna luckan, utför åtgärden som anges på displayen och stäng luckan igen. Tryck sedan på ▷ för att återuppta tillagningen.

På samma sätt, när 10% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

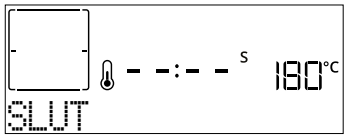


När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Kontrollera maten, stäng luckan och tryck på ✓ eller ▷ för att återuppta tillagningen.

Observera: Tryck på ▷ för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

8. TILLAGNINGENS SLUT

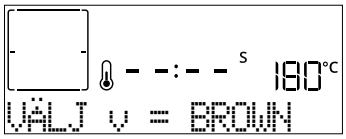
En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



Tryck på ▷ för att fortsätta tillaga manuellt (utan tidsbegränsning) eller tryck på + för att förlänga tillagningstiden genom att ange en ny tidslängd. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

BRYNING

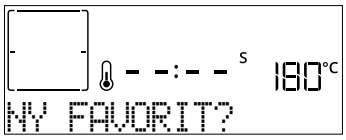
Vissa funktioner i ugnen gör att du kan bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.



När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på ✓ om du önskar starta en femminuters bryningscykel. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på ⏻ för att stänga av ugnen.

.FAVORITER

När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.



Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk trycker du på ✓ när tillagningen är klar. Tryck annars på ◁◁ för att ignorera denna förfrågan.

Efter att ha tryckt på ✓ ska du trycka på + eller — för att välja siffran och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.

För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på ♡ : På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.



Tryck på + eller — för att välja funktionen och bekräfta genom att trycka på ✓ . Tryck sedan på ▷ för att aktivera.

. RENGÖRING

- **PYRO**

Vidrör inte ugnen under pyro-rengöringen.

Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyro-programmet (tills rummet har vädrats klart).

Ta bort alla tillbehör delar (inklusive sidostegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs. För optimala rengöringsresultat ska den värsta smutsen avlägsnas med en fuktig svamp och ett vanligt ugnsrengöringsmedel innan Pyro-funktionen används. Vi råder till att bara köra pyro-funktionen om det finns mycket smuts i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning.

Tryck på ✨ för att visa "Pyro" på displayen.



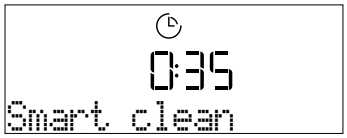
Tryck på + eller — för att välja önskat program och tryck sedan på ✓ för att bekräfta. Efter att ha valt ett program, tryck på + eller — för att om så önskas ställa in sluttid (startfördröjning) och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Rengör luckan och avlägsna alla tillbehör som du blir ombedd. Stäng sedan luckan och tryck på ▷ när det är klart: Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln, och luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

- **SMART RENGÖRING**

Tryck på ✨ för att visa "Smart Clean" på displayen.



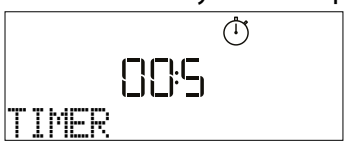
Tryck på ▷ för att aktivera funktionen: displayen kommer uppmana dig att utföra alla erfordrade åtgärder som krävs för att uppnå de bästa rengöringsresultaten: Följ anvisningarna och tryck sedan på ✓ när du är klar. När du utfört samtliga steg trycker du på ▷ när du blir ombedd för att starta rengöringsprogrammet.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenångan försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

. TIMER

För att aktivera denna funktion, tryck på ikonen ⏱ . Tryck på + eller — för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på ✓ för att aktivera timern.



En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Observera: Timern aktiverar inte något tillagningsprogram.

Timern kan aktiveras även när en funktion är igång.

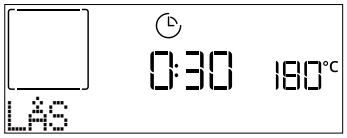
Timern fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverkas av funktionen.

Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen ⏱ visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. För att justera timern kan du trycka på ikonen ⏱ och ställa

in tiden med hjälp av ikonen + eller — .
För att avbryta timern, tryck på ikonen ⏱ och tryck sedan på — tills tiden som visas är "--:--". Tryck på ✓ för att bekräfta.

. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på ◁◁ och håll intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.



Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på ⏻.

. ANMÄRKNINGAR

- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärlen på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.

. ANMÄRKNINGAR OM ENERGIEFFEKTIVITET

- Dra nytta av den återstående värmen: Stäng av ugnen 5/10 minuter innan tillagningen är klar för att använda den återstående värmen.
- Håll luckan stängd: Undvik om möjligt att öppna ugnsluckan under tillagningen, eftersom värmen då kan läcka ut.
- Laga större portioner: Använd ugnen främst till större rätter (t.ex. kött över 1 kg) eller fler portioner, så att du får ut så mycket som möjligt av energin.
- Rengör dörrtätningen regelbundet: En ren tätning förhindrar värmeförlust och säkerställer effektiv matlagning.
- Förvärm endast när det behövs: Förvärm bara ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept.
- Välj mörka bakplåtar: Mörka plåtar absorberar värme bättre, vilket ger bättre tillagningseffektivitet.
- Planera din matlagning: Tillaga flera rätter i följd för att utnyttja restvärmen och undvika extra förvärmning.
- Välj energisparprogram: Använd det särskilda ECO-programmet för lägre energiförbrukning. Se matlagningstabellen för ytterligare råd.
- Ta bort oanvända tillbehör: Ta bort plåtar eller galler som du inte behöver för att förbättra värmecirkulationen och sänka produktens värmekapacitet.

GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen Varmluft kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

MEAT (KÖTT)

Använd alla typer av formar eller pyrexformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du häller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Se upp för ångan som skapas när detta görs. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna fylld med en halvliter kranvatten strax under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

DESSERTER

Baka efterrätter med Över/undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.

För att se om ett jäst bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

För efterrätter med flytande fyllning (såsom cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "Över/underv.& Fläkt". Om botten på en tårta är blöt, så sänk falsen och strö bröd- eller kaksmulor på kakbotten före du tillsätter fyllningen.

JÄSNING

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

6th sense TILLAGNINGSTABELL

LIVSMEDELSKATEGORIER			MÄNGD	TILLAGNINGSGRAD	BRYNINGSGRAD	VÄND (AV TILLAGNINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
LASAGNE	Lasagne		0,5-3 kg	-	0	-	2
KÖTT	Nöt	Stekar	0,6-2 kg	0	0	-	3
		Hamburgare	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
	Fläsk	Stekar	0,6-2,5 kg	-	0	-	3
	Fågel	Grillad kyckling	0,6-3 kg	-	0	-	2
		Filéer & bröst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
FISK	Filéer		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Frysta filéer		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
GRÖNSAKER	Grillade Grönsaker	Rostad potatis	0,5-1,5 kg	-	0	-	3
		Grillade Grönsaker	0,5-1,5 kg	-	0	-	3
	Grönsaksgratäng		en plåt	-	-	-	3
SALTADE BAKVERK	Middagspajer		0,8-1,2 kg	-	0	-	2
	Bröd	Småfranskor	60 - 150 g [vardera]	-	-	-	3
		Stora bröd	0,7 - 2 kg	-	-	-	2
	Pizza	Tunn/rund pizza	Rund	-	-	-	2
		Pan pizza	Plåt	-	-	-	2
		Pizza [fryst]	1 lager	-	-	-	2
			2 lager	-	-	-	4 1
			3 lager	-	-	-	5 3 1
			4 lager	-	-	-	5 4 2 1
SÖTA BAKVERK	Sockerkaka		0,5 - 1,2 kg	-	-	-	2
	Kakor		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Mördegspaj		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	3

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

TILLAGNINGSTABELL FÖR LUFTFRITERA

	RECEPT	FUNKTIONER	FÖRESLAGEN MÄNGD	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
FRYST MAT	Fryst pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Frysta kycklingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskpinnar		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Lökringar		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRÖNSAKER	Färsk panerad zucchini		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hemlagade pommes frites		300-800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Blandade grönsaker		300-800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
KÖTT OCH FISK	Kycklingbröst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kycklingvingar		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Panerad kotlett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskfilé		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Vid tillagning av färsk eller hemlagad mat ska ett tunt lager olja spridas över matens yta.
För att garantera ett jämnt tillagningsresultat, rör om i maten när halva rekommenderade tillagningstiden har gått.

FUNKTIONER	Luftfritera		
TILLBEHÖR	Luftfriteraplåt	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

ÅNGTILLAGNINGSTABELL

RECEPT	ÅNG NIVÅ	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Kakor / Mördegskakor	NIVÅ 1	JA	150 - 160	35 - 55	3
Småkakor / Muffins	NIVÅ 1	JA	160 - 170	30 - 40	3
Jästa kakor	NIVÅ 1	JA	170 - 180	40 - 60	2
Sockerkakor	NIVÅ 1	JA	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	NIVÅ 1	JA	210 - 230	20 - 40	2
Smörgåslimpa	NIVÅ 1	JA	180 - 190	30 - 50	3
Småbröd	NIVÅ 1	JA	220 - 240	25 - 45	3
Baguette	NIVÅ 1	JA	220 - 250	20 - 40	3
Stora bröd 0,8 - 1 kg	NIVÅ 1	JA	210 - 230	30 - 50	3
Ugnsstekt potatis	NIVÅ 2	JA	210 - 230	50 - 70	3
Rostade morötter	NIVÅ 2	JA	170 - 190	50 - 70	3
Rostad broccoli	NIVÅ 2	JA	170 - 190	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)	NIVÅ 2	JA	190 - 210	25 - 40	3
Kalv / Nöt / Fläsk 1 kg	NIVÅ 2	JA	200 - 210	60 - 90	2
Kalv / Nötkött / fläsk (delar)	NIVÅ 2	JA	180 - 190	50 - 70	2
Rostbiff, blodig 1 kg	NIVÅ 2	JA	210 - 230	40 - 50	2
Rostbiff, blodig 2 kg	NIVÅ 2	JA	210	50 - 70	2
Lammlägg	NIVÅ 2	JA	190 - 210	55 - 75	2
Stuvning med fläsklägg	NIVÅ 2	JA	160 - 180	85 - 100	3
Kyckling / pärlhöna / anka 1-1,5 kg	NIVÅ 2	JA	220 - 240	50 - 70	2
Kyckling / guinea fowl (pärlhöna) / duck (anka) (delar)	NIVÅ 2	JA	210 - 230	50 - 60	2
Fiskfiléer	NIVÅ 2	JA	210 - 230	15 - 25	3

TILLBEHÖR		
	Bakplåt / kakform / ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor/sockerkakor)		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Fyllda tårtor (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	30 - 90	4 1
Kakor		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes (Småkakor) / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns (Petit-chouer)		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Maränger		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (tunn, pan, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKTIONER							
	Konventionell	Tvingad Luft	Varmluft	Grill (Grill)	Turbo Grill (Turbo Grill)	ECO EKO-PROGRAM	Pizza (Pizza)

TILLBEHÖR					
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

Whirlpool

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Vol-au-vent/Puff pastry crackers (Mördegsbakning)		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / Flans / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Rostat bröd)		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer / Stekar		-	2 (medel)	20 - 30 **	4 3
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	5 4
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	2 1
Lammlägg / Lägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	3
Ugnsstekt potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	3
Grönsaksgratäng		—	3 (Hög)	10 - 25	3
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk och vegetebles (grönsaker)		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Fyllda ugnsstekta stekar)	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

FUNKTIONER							
	Konventionell	Tvingad Luft	Varmluft	Grill (Grill)	Turbo Grill (Turbo Grill)	ECO EKO-PROGRAM	Pizza (Pizza)

TILLBEHÖR					
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat.
Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov).
Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.
Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna.
Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Bär skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

Det är möjligt att använda ett vanligt ugnsrengöringsmedel för att mjuka upp och ta bort rester, vilket gör manuell rengöring av ugnsutrymmet och tillbehören enklare.

SUPERFICIES EXTERIORES

• Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.

• Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

• Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna. (Endast på vissa modeller).

• Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

• Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.
Rengör inte instickstermometern och köttermometern (om sådana finns) i diskmaskin.
Luftfriteringsplåten (om sådan finns) kan rengöras i diskmaskin.

UNDERHÅLL AV VATTENLÅDAN

FÖRSIKTIGHET: Vattenlådan kan inte diskas i diskmaskin: Risk för skada!

Vi rekommenderar att göra följande i slutet av varje tillagningscykel med ånga:

1. Tryck längst upp på lådans frontpanel, där det finns en indjupning, så att handtaget fälls ut.
2. Ta tag i handtaget och dra ut vattenlådan.
3. Ta bort locket på vattenlådan.
4. Töm ut vattnet från lådan och skölj den ren.
5. Torka de olika komponenterna med en mjuk trasa.
6. Om nödvändigt, låt lådan lufttorka utan lock.
7. Sätt tillbaka locket på vattenlådan.
8. Sätt tillbaka den rena och torra avtagbara vattenlådan på dess avsedda plats och se till att trycka in den hela vägen ned.
9. Tryck längst ned på luckans frontpanel för att fälla in handtaget.

Observera: Undvik att lämna kvar vattnet i systemet i mer än 2 dagar.

Använd bara rumsvarmt vatten för att fylla på vattenlådan: varmt vatten kan påverka ångsystemets funktion. Använd bara kranvatten.

Ångfunktionen är utformad för att optimera vattenförbrukningen. Därför är det normalt med låg vattenförbrukning från lådan när den används.

Eventuellt vitt pulver som kan bildas på botten av hålrummet beror på naturliga mineralavlagringar i vattnet.

AVKALKA INTE

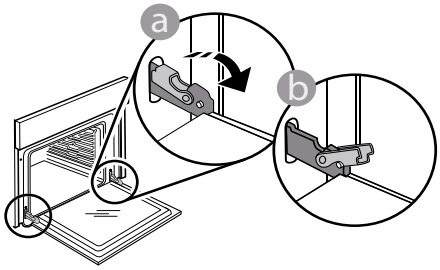
Avkalkning är inte nödvändig.

Använd endast kranvatten i ånglådan.

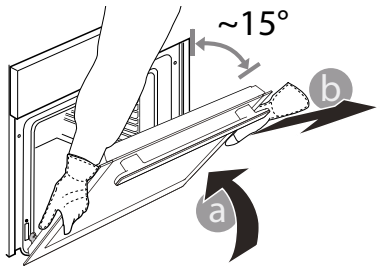
Om du fyller på med andra ämnen, inklusive naturliga produkter som vinäger eller citronsyra, kan det skada systemet.

BORTTAGNING OCH TILLBAKAMONTERING AV LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.

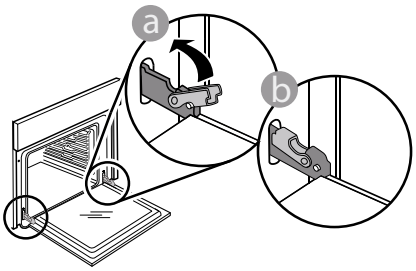


2. Stäng luckan så långt det går.
Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.
Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

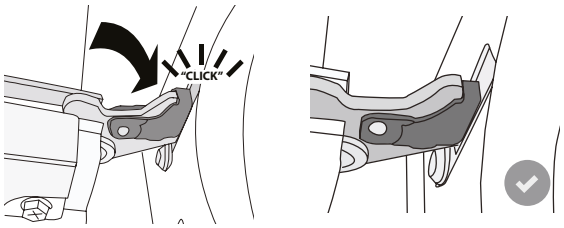


3. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.
Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.



Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

BYTE AV LAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.

2. Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampan och skruva fast kåpan på lampan igen.

3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: 40 W/230 ~ V typ G9, T300°C halogenlampor.

Lampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet. (EG-förordning 244/2009)
Lamporna finns att köpa av vår kundservice.

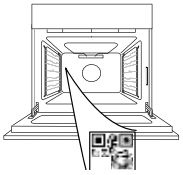
Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven ”F” följt av ett nummer.	Programvaruproblem.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som kommer efter bokstaven "F".
En 6th sense-tillagningsfunktion avslutas utan att en nedräkning visas i displayen. Tillagningen avslutas innan nedräkningen har avslutats.	Matmängd som avviker från den rekommenderade mängden. Öppen lucka under tillagning.	Öppna luckan och kontrollera om maten är färdigtillagad. Om det behövs, färdigtillaga maten genom att välja en traditionell funktion.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".
Ljuset stängs av.	Ekoläget är aktivt.	Använd ECO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Luckan stängs inte korrekt.	Säkerhetsspärrarna är i fel läge.	Se till att säkerhetsspärrarna är i rätt läge genom att följa anvisningarna för avlägsnande och återställning av dörren i avsnittet "Rengöring och underhåll".
Hemströmmen stängs av.	Effektnivå fel.	Kontrollera om ditt hemmanätverk har minst en värdering på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg.
Tillagningscykeln med instickstermometer avslutades utan en uppenbar orsak eller så visas fel F3E3 på skärmen	Instickstermometern är inte korrekt ansluten	Kontrollera anslutningen av instickstermometern

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat
- Besök vår webbplats **docs.whirlpool.eu/docs**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

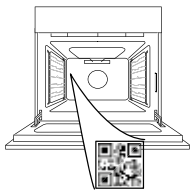


®/TM/© 2026 Whirlpool. Producerad under licens.

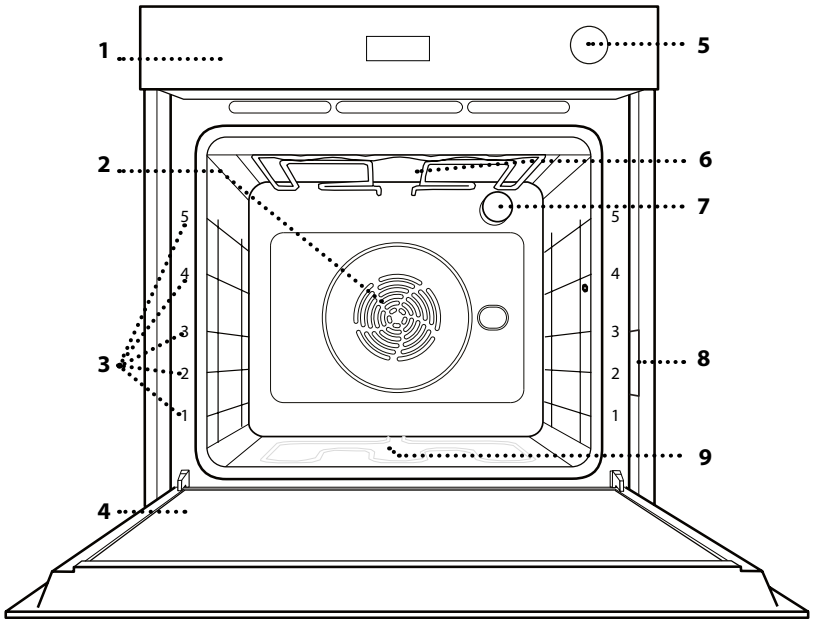
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій пристрій на сайті **www.register10.eu**

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИСТРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



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

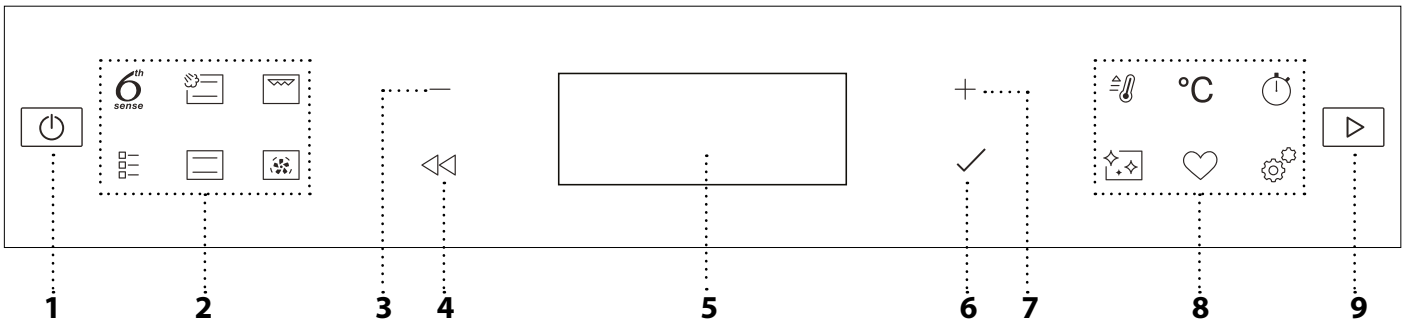
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль

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 настройки під час готування.

5. ДИСПЛЕЙ

6. ПІДТВЕРДИТИ
Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

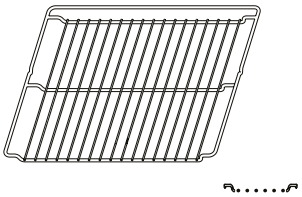
7. КНОПКА НАВІГАЦІЇ «ПЛЮС»
Для прокручування меню і збільшення параметрів або значень функції.

8. ОПЦІЇ/ФУНКЦІЇ ПРЯМОГО ДОСТУПУ
Для швидкого доступу до функцій, тривалості, налаштувань і вибраного.

9. ПУСК
Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

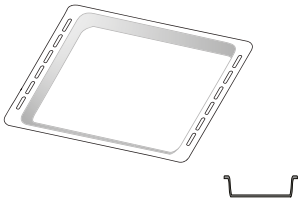
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



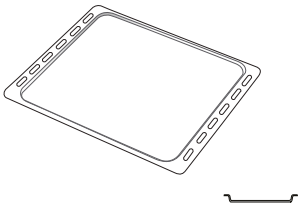
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



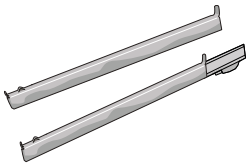
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



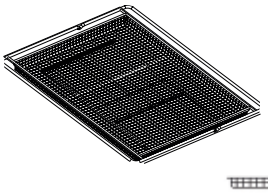
Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

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 відрізнятися залежно від придбаної моделі.
Інше приладдя можна придбати окремо; з питань замовлень, а також для отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування.
* Є лише в певних моделях

ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

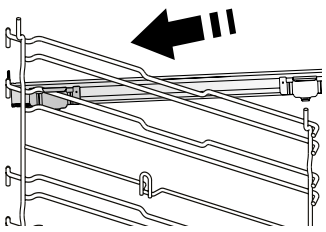
Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

• Щоб зняти напрямні для полички, підніміть їх та витягніть нижні частини зі своїх гнізд: Тепер напрямні для решітки можна зняти.

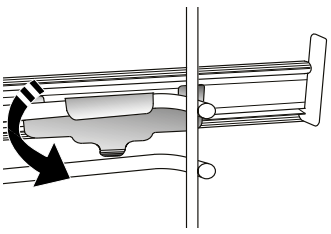
• Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді.

УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ



Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи з телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач.



Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полички. Переконайтеся, що полози можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому самому рівні.

Зверніть увагу: Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ

6TH SENSE

Робить процес приготування їжі будь-якого типу (лазанья, м'ясо, риба, овочі, пироги та інша випічка, солоні пироги, хліб, піца) повністю автоматичним. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці 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 налийте в нього 500 мл питної води.

ТРАДИЦІЙНІ ФУНКЦІЇ

- **CONVECT BAKE (ВИПІК.З КОНВ.)**

  Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

- **TURBO GRILL**

  Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.

- **ЗАМОР. ВИПІЧКА**

  Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.

- **СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ**

  » **ПІЦА**

  За допомогою цієї функції ви зможете приготувати чудову домашню піцу менш ніж за 10 хвилин, немов з ресторану.
  Завдяки спеціальному циклу приготування, який працює при температурі понад 300 градусів Цельсія, піца виходить м'якою всередині, з хрусткою скоринкою по краях й з ідеально рівномірним підрум'яненням.

  » **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 духова шафа й досі гаряча після циклу готування.

  » **ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА**

  Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

  » **РОЗМОРОЖУВАННЯ**

  Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

  » **ЦИКЛ ECO ***

  Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції циклу Eco світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ECO 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 поличках (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу 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.

ОЧИЩЕННЯ

- **ПИРОЛІЗ**

Усунення бризок, що утворилися під час готування з використанням циклу за дуже високої температури. Передбачено два цикли самостійного очищення: повний цикл (піроліз) та скорочений цикл (піроліз Eco). Для досягнення найкращої ефективності очищення рекомендуємо використовувати повний цикл.

- **SMART CLEAN**

Дія пари, яка виділяється в ході цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи, цю функцію слід активувати тільки тоді, коли піч холодна.



ОБРАНЕ

Для отримання доступу до списку 10 вибраних функцій.



НАЛАШТУВАННЯ

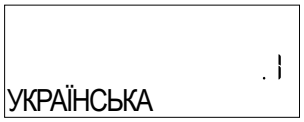
Для налаштування параметрів духової шафи. Коли режим «ECO» активний, з метою економії енергії яскравість дисплея буде зменшено, і за 1 хвилину лампа вимкнеться. Він автоматично активується у разі натискання будь-якої кнопки. Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духова шафа не нагрівається. Щоб вимкнути цей режим, відкрийте «ДЕМО» в меню «НАЛАШТУВАННЯ» і виберіть «Вимк». У разі вибору «СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ.» виріб вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.

*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).

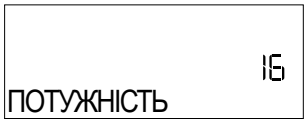


За допомогою кнопок + або — прокрутіть список доступних мов і виберіть потрібну. Натисніть кнопку ✓ , щоб підтвердити вибір.

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. УСТАНОВІТЬ ЧАС

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 духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.
Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, "Конвекція" або "Випікання з конвекцією»).

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Натисніть 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 почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити. Натиснувши ◁◁, можна знову змінити попереднє налаштування

ТЕМПЕРАТУРА/РІВЕНЬ ГРИЛЮ/РІВЕНЬ ПАРИ



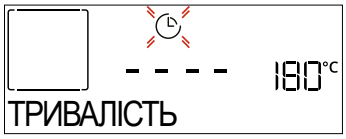
Коли на дисплеї блимає значення, натисніть кнопку + або — , щоб змінити його, а потім натисніть кнопку ✓ для підтвердження. Після цього продовжуйте змінювати наступні налаштування (якщо це можливо).

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 °C 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 (КРУГЛИЙ ЛОТОК-ШАРИ)



Щоб правильно налаштувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, які будуть відображатися на дисплеї, а потім натисніть + або — , щоб встановити 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 налаштовувати рівень підрум'янювання від низького (-1) до високого (+1).

4. ГОТУВАННЯ НА ПАРІ

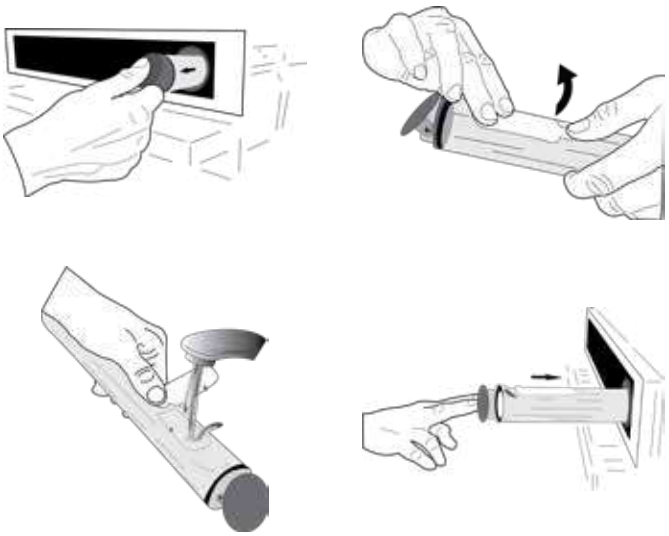
Вибравши «Steam» (Пар) у меню «Manual Functions» (Ручні функції), можна приготувати будь-яку страву завдяки використанню пари. Під час приготування страви пара розповсюджується швидше та рівномірніше

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 відображатиметься найбільш оптимальний рівень для кожної функції. В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши ⏻.

Якщо духова шафа прогрівається й для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Ви можете вибрати іншу функцію або дочекатися завершення циклу охолодження.

6. ПРОГРІВАННЯ

Деякі функції передбачають попереднє розігрівання виробу: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.



Після завершення цієї фази пролунає сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духова шафа досягла встановленої температури та необхідно «ДОДАТИ ПРОДУКТИ». 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), духова шафа запропонує перевірити їжу.

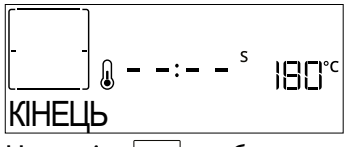


Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати. Перевірте страву, закрийте дверцята і натисніть ✓ або ▷, щоб продовжити процес приготування.

Зверніть увагу: натисніть ▷, щоб пропустити ці кроки. Інакше, якщо не буде вжито жодних дій після певного часу, духова шафа продовжить приготування страви.

8. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено.

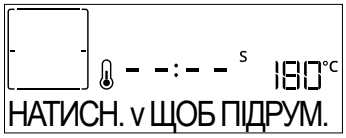


Натисніть ▷, щоб продовжувати приготування в

ручному режимі (без таймера) або натисніть + , щоб збільшити час готування, встановивши нову тривалість. В обох випадках параметри приготування будуть збережені.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

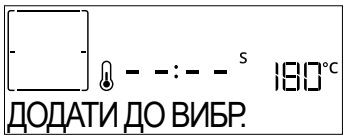
Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'янювати поверхню страви за допомогою активації гриля після завершення готування.



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.

. ОБРАНЕ

Після завершення приготування на дисплеї з'явиться пропозиція зберегти функцію під номером від 1 до 10 у списку вибраного.

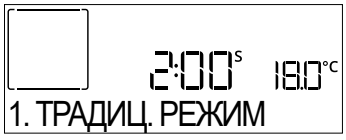


Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть ✓ ; в іншому випадку, щоб проігнорувати запит, натисніть ◁◁.

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 ввімкнення.

. ОЧИЩЕННЯ

- **ПИРОЛІЗ**

Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.

Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).

Вийміть усе приладдя – включно з напрямними для решітки – з духової шафи, перш ніж активувати функцію. Якщо духову шафу встановлено під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники або електричні конфорки під час циклу самоочищення. Для досягнення найкращих результатів очищення видаліть найсильніші забруднення вологою губкою та звичайним засобом для чищення духовок перед використанням функції Pyro. Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Натисніть ✧✧, щоб відобразити "ПІРОЛИЗ" на дисплеї.



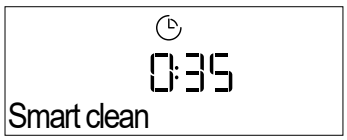
Натисніть кнопку + або — , щоб вибрати необхідний цикл, та натисніть кнопку ✓ , щоб підтвердити. Якщо цикл вибрано, у разі потреби натисніть + або — , щоб налаштувати час завершення (затримку початку), а потім підтвердіть вибір за допомогою ✓ .

Очистіть дверцята та вийміть усе приладдя згідно з рекомендацією, потім закрийте дверцята та після виконання вказаних дій натисніть ▷: духова шафа починає цикл самоочищення, дверцята автоматично блокуються: на дисплеї з'являється попереджувальне повідомлення, а також зворотній відлік, вказуючи стан циклу, що виконується.

Після завершення циклу дверцята залишаються заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня.

- **SMART CLEAN**

Натисніть ✧✧, щоб відобразити «Smart Clean» на дисплеї.



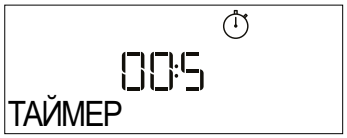
Щобактивувати функцію, натисніть кнопку ▷: на дисплеї буде запропоновано виконувати всі дії, необхідні для отримання найкращих результатів очищення: Дотримуйтеся вказівок, а потім натисніть ✓ по завершенню. Після завершення всіх кроків за потреби натисніть ▷ для активації циклу очищення.

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 й висушіть її внутрішні поверхні ганчіркою або губкою.

. ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

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.

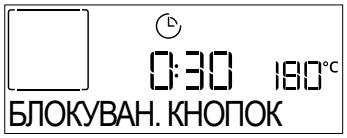
Таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

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.

. 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 вказівки див. у таблиці приготування.
- Вийміть невикористовувані аксесуари: виймайте непотрібні дека 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 «піреkсу» 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 піреkсу, 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 смаженина готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете готувати 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 гриля. 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.

ВИСТОЮВАННЯ

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25°C). Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

6th sense ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
ЛАЗАНЬЯ	Лазанья		0,5 - 3 кг	-	0	-	2
М'ЯСО	Яловичина	Печеня	0,6 - 2 кг	0	0	-	3
		Бургер	1,5 - 3 см	0	-	3/5	5 4
	Свинина	Печеня	0,6 - 2,5 кг	-	0	-	3
	Птиця	Жарена курятина	0,6 - 3 кг	-	0	-	2
		Філе і грудинка	1–5 см	-	-	2/3	5 4
РИБА	Філе		0,5 - 3 (см)	-	-	-	3 2
	Філе заморожене		0,5 - 3 (см)	-	-	-	3 2
ОВОЧІ	Запечені овочі	Запечена картопля	0,5 - 1,5 кг	-	0	-	3
		Запечені овочі	0,5 - 1,5 кг	-	0	-	3
	Овочева паніровка		один лист	-	-	-	3
СОЛОНА ВИПІЧКА	Солоний пиріг		0,8 - 1,2 кг	-	0	-	2
	Хліб	Булочки	60–150 г (од.)	-	-	-	3
		Великий хліб	0,7–2 кг	-	-	-	2
	Піца	Тонка/кругла піца	круглі	-	-	-	2
		Товста піца	деко	-	-	-	2
		Піца [заморожена]	1 шар	-	-	-	2
			2 шари	-	-	-	4 1
			3 шари	-	-	-	5 3 1
			4 шари	-	-	-	5 4 2 1
СОЛОДКА ВИПІЧКА	Бісквітний торт		0,5–1,2 кг	-	-	-	2
	Печиво		0,2–0,6 кг	-	-	-	3
	Фруктовий пиріг		0,4–1,6 кг*	-	-	-	3

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ				
	Решітка	Деко для духовки / Деко 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
	Овочеве 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	3
Тістечка/кекси	РІВЕНЬ 1	ТАК	160 - 170	30 - 40	3
Пироги з дріжджового тіста	РІВЕНЬ 1	ТАК	170 - 180	40 - 60	2
Бісквітні торти	РІВЕНЬ 1	ТАК	160 - 170	30 - 40	2
Фокача	РІВЕНЬ 1	ТАК	210 - 230	20 - 40	2
Хліб для сендвічів	РІВЕНЬ 1	ТАК	180 - 190	30 - 50	3
Хлібна булочка	РІВЕНЬ 1	ТАК	220–240	25—45	3
Багет	РІВЕНЬ 1	ТАК	220 – 250	20 - 40	3
Великий хліб 0,8–1 кг	РІВЕНЬ 1	ТАК	210 - 230	30 - 50	3
Смажена картопля	РІВЕНЬ 2	ТАК	210 - 230	50 - 70	3
Смажена морква	РІВЕНЬ 2	ТАК	170 - 190	50 - 70	3
Смажена броколі	РІВЕНЬ 2	ТАК	170 - 190	40 - 60	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	РІВЕНЬ 2	ТАК	190 – 210	25 - 40	3
Телятина / яловичина / свинина, 1 кг	РІВЕНЬ 2	ТАК	200 - 210	60 - 90	2
Телятина / яловичина / свинина (шматками)	РІВЕНЬ 2	ТАК	180 - 190	50 - 70	2
Ростбіф з кров'ю 1 кг	РІВЕНЬ 2	ТАК	210 - 230	40 - 50	2
Ростбіф з кров'ю 2 кг	РІВЕНЬ 2	ТАК	210	50 - 70	2
Нога ягняти	РІВЕНЬ 2	ТАК	190 – 210	55 – 75	2
Тушковані свинячі ніжки	РІВЕНЬ 2	ТАК	160—180	85 - 100	3
Курка/цесарка/качка (1 – 1,5 кг)	РІВЕНЬ 2	ТАК	220–240	50 - 70	2
Курка/цесарка/качка (шматками)	РІВЕНЬ 2	ТАК	210 - 230	50 - 60	2
Рибне філе	РІВЕНЬ 2	ТАК	210 - 230	15 - 25	3

ПРИЛАДДЯ	Деко для духової шафи / деко для випікання / форма для випікання 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
Leavened cakes / Sponge cakes (Пироги з дріжджового тіста / бісквіти)		Так	170	30–50	2
		Так	160	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	4 1
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 - 200	30–85	3
		Так	160 – 200	30 - 90	4 1
Печиво		Так	150	20 - 40	3
		Так	140	30 - 50	4
		Так	140	30 - 50	4 1
		Так	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Тістечка / кекси)		Так	170	20 - 40	3
		Так	150	30 - 50	4
		Так	150	30 - 50	4 1
		Так	150	40 - 60	5 3 1
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	3
		Так	180–190	35–45	4 1
		Так	180 - 190	35–45 *	5 3 1
Безе		Так	90	110 - 150	3
		Так	90	130–150	4 1
		Так	90	140–160 *	5 3 1
Піца / хліб / Focaccia (фокача)		Так	190–250	15–50	2
		Так	190–230	20 - 50	5 3 1
Піца (тонка, товста, фокача)		Так	310	7 - 12	2
		Так	220–240	25–50*	5 3 1
Заморожена піца		Так	250	10–15	3
		Так	250	10 - 20	4 1
		Так	220–240	15–30	5 3 1
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	180 - 190	45–55	3
		Так	180–190	45–60	4 1
		Так	180 - 190	45–70 *	5 3 1

ФУНКЦІЇ							
	Conventional (Традиційний режим)	Forced air (Примусова вентиляція)	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбогриль	ECO Цикл Eco	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
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Воловани / печиво з листкового тіста)		Так	190 - 200	20 - 30	3
		Так	180–190	20–40	4 1
		Так	180 - 190	20–40 *	5 3 1
Лазанья / Відкритий пиріг із ягодами / Baked pasta (запечені макарони) / канелоні		Так	190–200	45 - 65	3
Баранина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	3
Курятина / Rabbit (кролятина) / Duck (качатина) (1 кг)		Так	200–230	50–100	3
Turkey / Goose (Індичка / гуска), 3 кг		Так	190 - 200	80–130	2
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 60	2
Тост		–	3 (висока)	3–6	5
Рибне філе / стейки		–	2 (Середня)	20–30 **	4 3
Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери		–	2–3 (середня – висока)	15–30 **	5 4
Жарена курятина 1-1,3 кг		—	2 (середня)	55–70 ***	2 1
Бараняча нога / гомілки		–	2 (Середня)	60–90 ***	3
Смажена картопля		—	2 (середня)	35–55 ***	3
Овочева запіканка		—	3 (висока)	10 - 25	3
Повноцінна страва: Fruit tart (Фруктовий пиріг) (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagna & Meat (Лазанья та м'ясо)		Так	200	50–100 *	4 1
М'ясо з картоплею		Так	200	45–100 *	4 1
Риба та овочі		Так	180	30–50 *	4 1
Фаршировані шматки м'яса	ECO	–	200	80–120 *	3
М'ясна вирізка (кролятина, курятина, баранина)	ECO	-	200	50–100 *	3

*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	Conventional (Традиційний режим)	Forced air (Примусова вентиляція)	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбогриль	ECO Цикл Eco	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 ПРИГОТУВАННЯ

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 прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Вказані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується.

Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень.

Використовуйте приладдя з комплекту приладу і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам для випікання темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із «піреxсу» або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духова шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочищувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні 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 мікроволокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

• Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

• Після кожного використання 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 дверцята духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

Не слід мити щуп для перевірки страви чи м'яса (за наявності) в посудомийній машині.

Піддон для аерогрилю (за наявності) можна мити в посудомийній машині.

ДОГЛЯД ЗА КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ ВОДИ

Обережно: Контейнер для води не призначений для миття в посудомийній машині: існує ризик пошкодження!

Наприкінці кожного циклу приготування на парі 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

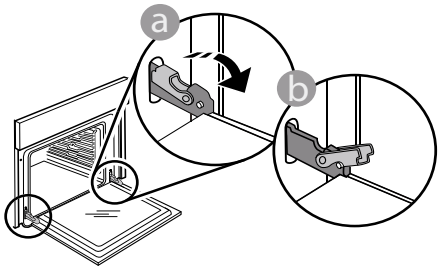
Видалення накипу не є обов'язковим.

Використовуйте в паровому контейнері лише питну воду.

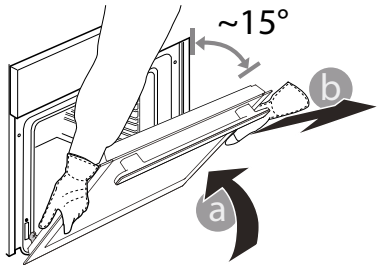
Введення будь-якої іншої речовини, зокрема натуральних продуктів, як-от оцет або лимонна кислота, може пошкодити систему.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

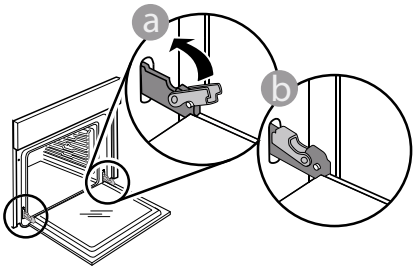


2. Зачиніть дверцята до упору.
Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.
Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

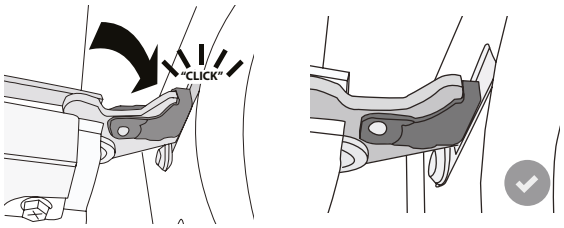


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

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 ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.

2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.

3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: використовуйте галогенові лампи типу G9, 40 Вт / ~230 В, T 300 °C.

Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень. (Регламент ЕС 244/2009) Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

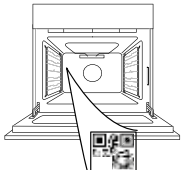
У разі використання галогенних ламп не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається літера "F" і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до колл-центру та назвіть номер, що стоїть після літери "F".
Функція приготування 6th Sense завершується без відображення зворотного відліку. Приготування закінчується до кінця зворотного відліку.	Кількість продуктів, відмінна від рекомендованої. Дверцята під час приготування відчинені.	Відкрийте дверцята та перевірте готовність страви. За потреби завершіть приготування, обравши функцію традиційного приготування.
Духова шафа не нагрівається.	Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духова шафа 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	Перевірте підключення температурного щупа

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.