

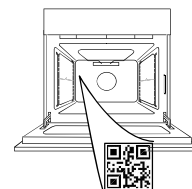

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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

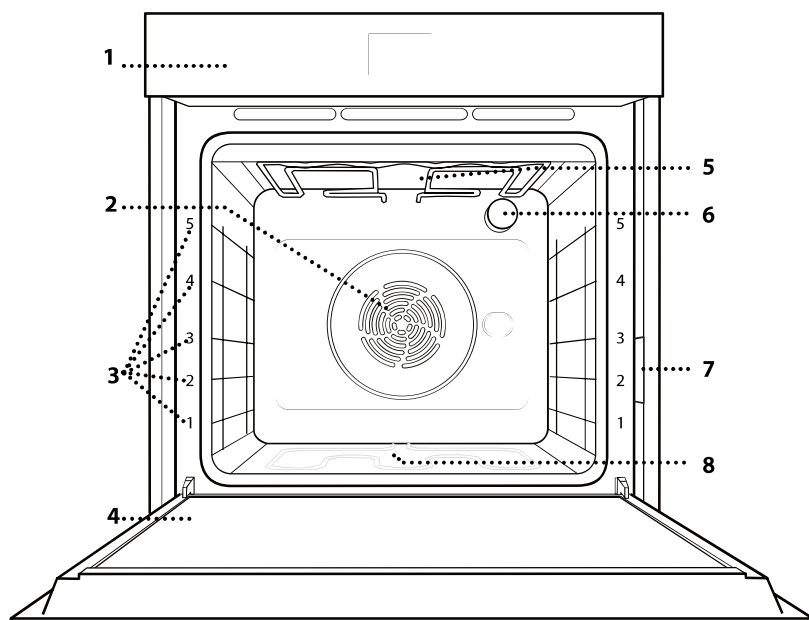


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

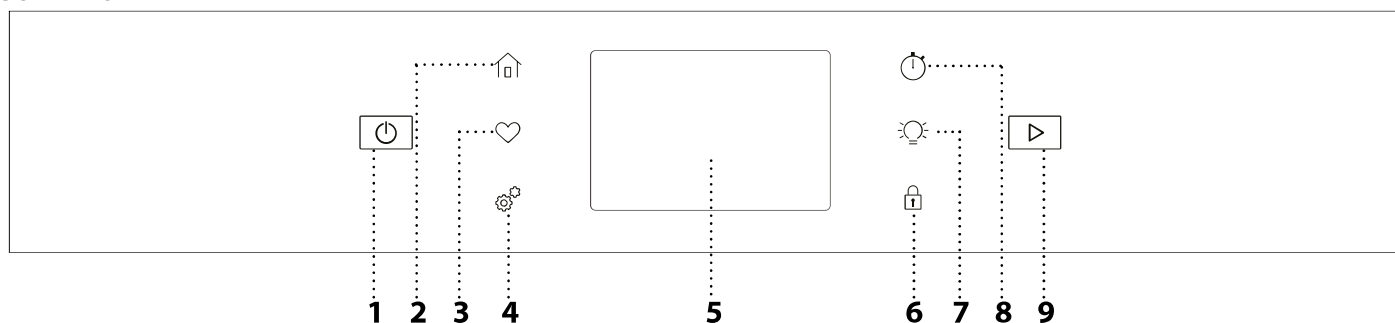


PRODUCT DESCRIPTION



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. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Identification plate (do not remove)
8. Lower heating element (non-visible)

CONTROL PANEL



1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. TOOLS

To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

5. DISPLAY

6. CONTROL LOCK

The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

7. LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

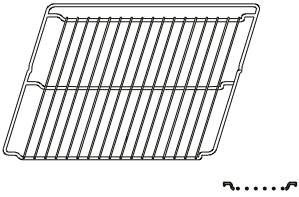
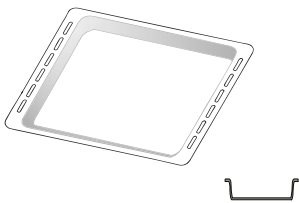
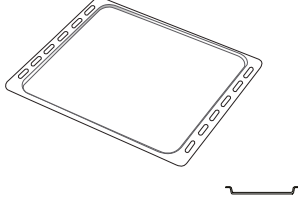
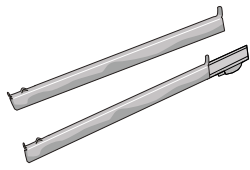
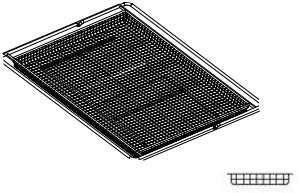
8. KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time.

9. START

To start the cooking function.

ACCESSORIES

WIRE SHELF  Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.	DRIP TRAY  Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.	BAKING TRAY *  Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.	SLIDING RUNNERS *  To facilitate inserting or removing accessories.
AIR FRY TRAY *  To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.			

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

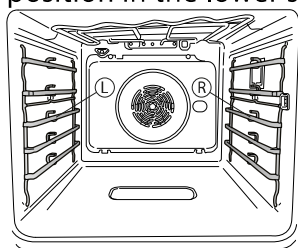
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

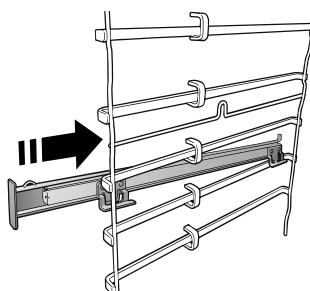
- To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: the shelf guides can now be removed.

- 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.



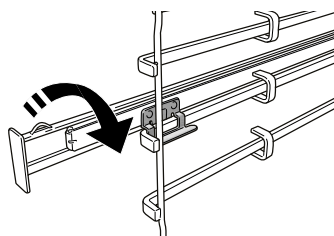
The left ("L") and right ("R") shelf guides can be recognized by the logo indicated in this picture.

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



MANUAL MODES

- **CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **CONVENTION BAKE**
For cooking meat, baking cakes with fillings 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.
- **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.
- **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.
- **FAST PREHEAT**
For preheating the oven quickly.
- **COOK4**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **SPECIAL FUNCTIONS**
 - » **PIZZA**
This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant.
The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning. Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.
For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu
 - » **AIR FRY**
This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air

Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.

- » **DEFROST**

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf.

- » **KEEP WARM**

For keeping just-cooked food hot and crisp.

- » **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.

- » **CONVENIENCE**

To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.

- » **MAXI COOKING**

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

- » **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.

- **FROZEN FOOD**

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.



AUTO MODES

These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. The oven does not have to be preheated.

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

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY

- | | |
|---|---|
|  <p>To select or confirm:
Tap the screen to select the value or menu item you require.</p> | <p>To confirm settings or access the next screen:
Tap "SET" or "NEXT".</p> |
|  <p>To scroll through a menu or a list:
Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.</p> | <p>To go back to the previous screen:
Tap ← .</p> |

FIRST TIME USE

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing  to access the "Tools" menu.

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.
- Tap the language you require.

2. SETTING THE TIME AND DATE

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually

- Tap the relevant numbers to set the time.
- Tap "SET" to confirm.

Once you have set the time, you will need to set the date

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

After a long power loss, you need to set the time and date again.

3. 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 Ampere): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 Ampere).

- Tap the value on the right to select the power.
- Tap "OKAY" to complete initial setup.

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.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To switch on the oven, press  or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual Modes and 6th Sense Modes.

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.
- Scroll up or down to explore the list.
- Select the function you require by tapping it.

2. SET MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.

According to the selected function, you can activate or deactivate the preheat with a specific toggle.

DURATION

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually. In timed mode, the oven cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

- To set the duration, tap the Time section or the "Set Cook Time" after pressing START.
- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap "NEXT" to confirm.

To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, you can tap the duration value and set "0" or you can open the three dots menu and edit the cooking time.

If you want to stop the cycle, open the three dots menu and select "Stop Cooking".

3. SET 6TH SENSE AUTO MODES

The 6th Sense Auto Modes enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

Furthermore, thanks to a special sensor able to recognize the moisture content of the food, some of the 6TH SENSE AUTO MODES functions allow you to achieve optimal cooking for any kind of food without any setting: the sensor will stop the cooking at the perfect time. During the last few minutes of cooking only, a countdown will appear on the display, indicating the remaining cooking time.

- Choose a recipe from the list.

Functions are displayed by food categories in the "6th SENSE FOOD" menu (see relative tables).

- Once you have selected a function, simply indicate

the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

4. SET START TIME DELAY

You can delay cooking before starting a function: The function will start at the time you select in advance.

- Tap "DELAY" to set the start time you require. You can either select the start time or the time at which you would like the food to be ready according to the selected functions.
- Once you have set the required delay, tap "SET" to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap "SKIP DELAY".

5. START THE FUNCTION

- Once you have configured the settings, tap "START" to activate the function.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend. All the options available to be modified can be explored by opening the three dots menu in the bottom left part of the display.

At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase. Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate "OVEN READY."

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap the "Start now" or the "START" Button to start cooking.

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 change the default setting of the preheating option for cooking functions that allow you to do that manually.

- Select a function that allows you to select the preheating function manually.
- Use the Preheating dedicated toggle in the bottom right of the display to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

7. TURN OR CHECK FOOD

Some 6th Sense Auto Modes 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.
- Carry out the action prompted by the display.
- Close the door, then tap "START" to resume cooking.

In the same way, in the last 5% of the cook 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, then tap "START" to resume cooking.

8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete. With some functions, once cooking has finished you can give your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.

- Tap "ADD TO FAV" to save it as a favorite.
- Select "Extra Browning" to start a five-minute browning cycle.
- Tap "+ 5 min" to prolong the cooking

9. FAVORITES

The Favourites feature stores the oven settings for your favorite recipe.

The oven automatically recognizes the most used functions. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tap "ADD TO FAV" to save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

ONCE SAVED

To view the favorite menu, press  : All the saved functions will be listed in this Menu. Tap "START" to activate the selected cooking function.

CHANGING THE SETTINGS

In the favorite screen, you can add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

- Select the function you want to change.
- Tap the three dots icon on the top right corner..
- Select the attribute you want to change.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

If you want to remove a specific function you will find in this Menu the "DELETE FAVORITE" option.

10. TOOLS

Press  to open the "Tools" menu at any time. This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.



KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time. Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself. Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

The timer will continue counting down at the top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

- Tap "PAUSE" if you want to pause the timer. You can then tap "RESUME" to restart the timer.
- Tap "CANCEL" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "+1 min" to increase the duration of 1 minute.



LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



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.



CONTROL LOCK

The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To unlock the appliance, long press the lock key on the touch pad.



PREFERENCES

For changing several oven settings, selecting Sabbath Mode and switching off "Demo Mode".



INFO

For obtaining further information about the product.

. NOTES

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

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

RISING

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

6th sense COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
CASSEROLE & BAKED PASTA	Fresh	Lasagna	0.5 - 3 kg	-	MED	-	 2
	Frozen	Lasagna	0.5 - 3 kg	-	-	-	 2
		Cannelloni	0.5 - 3 kg	-	-	-	 2
MEAT	Beef	Roast Beef	0.6 - 2 kg	MED	MED	-	 3
		Steak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	 5  4
		Burger Patties	1.5 - 3 cm	-	-	3/5	 5  4
	Pork	Roast Pork	0.6 - 2.5 kg	-	MED	-	 3
		Pork Ribs	0.5 - 2.0 kg*	-	-	2/3	 5  4
		Bacon	0.5 - 1.5 cm	-	-	1/2	 5  4
	Air fried chicken	Whole Chicken	0.6 - 2.5 kg	-	-	-	 4  2
		Chicken Breast	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Chicken Pieces	0.2 - 1.5 kg	-	-	-	 4  2
		Chicken drumsticks	-	-	-	-	 4  2
		Breaded cutlet	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Chicken Wings	0.2 - 1.5 kg	-	-	-	 4  2
		Chicken Nuggets [frozen]	-	-	-	-	 4  2
		Chicken Wings [frozen]	-	-	-	-	 4  2
	Roasted duck	Duck Fillet / Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Roasted turkey	Turkey Fillet / Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Air fried meat	Meat skewers	0.2 - 1.5 kg	-	-	1/2	 4  2
		Pork chops	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Burger Patties	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Sausages & Wurstel	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Breaded cutlet	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
FISH & SEAFOOD	Roasted fillets & steaks	Tuna Steak	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 3  2
		Salmon Steak	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 3  2
		Swordfish Steak	0.5 - 3 (cm)	-	-	3/4	 3  2
		Cod Fillet	0.1 - 0.3 kg	-	-	-	 3  2
		Seabass Fillet	0.05 - 0.15 kg	-	-	-	 3  2

* Suggested quantity

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

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
FISH & SEAFOOD	Roasted fillets & steaks	Seabream Fillet	0.05 - 0.15 kg	-	-	-	 
		Others Fillets	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Fillets [frozen]	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
	Grilled seafood	Scallops	one tray*	-	-	-	
		Mussels	one tray*	-	-	-	
		Shrimps	one tray*	-	-	-	 
		King Prawns	one tray*	-	-	-	 
	Air fried fish	Breaded fish	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	 
		Fish fillet	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	 
		Whole Fish	0.4 - 0.8 kg	-	-	-	 
		Shellfish	-	-	-	-	 
VEGETABLES	Roasted vegetables	Roasted Potatoes	0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	
		Stuffed Vegetables [each]	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	
		Other Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	
	Gratin vegetables	Potatoes Gratin	one tray*	-	-	-	
		Tomatoes Gratin	one tray*	-	-	-	
		Peppers Gratin	one tray*	-	-	-	
		Broccoli Gratin	one tray*	-	-	-	
		Cauliflower Gratin	one tray*	-	-	-	
		Vegetables Gratin	one tray*	-	-	-	
	Air fried vegetables	Homemade fries	0.3 - 0.8 kg	-	-	-	 
		Potatoes wedges	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Mixed vegetables	0.3 - 0.8 kg	-	-	2/3	 
		Zucchini chips	0.2 - 0.5 kg	-	-	-	 
		Fried Potatoes [frozen]	0.3 - 0.8 kg	-	-	-	 
		Spring rolls [frozen]	-	-	-	-	 
SALTY BAKERY	Salty Cake		0.8 - 1.2 kg	-	MED	-	
	Vegetable Strudel		0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	

* Suggested quantity

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

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
SALTY BAKERY	Bread	Bread Rolls	60 - 150g [each]	-	-	-	3 
		Sandwich Loaf	400 - 600 g [each]	-	-	-	2 
		Big Bread	0.7 - 2.0kg	-	-	-	2 
		Baguettes	200 - 300g [each]	-	-	-	3 
	Pizza	Round Pizza	round	-	-	-	2 
		Pizza Thick	tray	-	-	-	2 
		Pizza [frozen]	1 layer*	-	-	-	2 
			2 layers*	-	-	-	4  1 
			3 layers*	-	-	-	5  3  1 
			4 layers*	-	-	-	5  4  2  1 
SWEET BAKERY	Rising cakes	Sponge Cake	0.5 - 1.2 kg	-	-	-	2 
	Cookies		0.2 - 0.6 kg	-	-	-	3 
	Croissants		one tray*	-	-	-	3 
	Croissants [frozen]		one tray*	-	-	-	3 
	Choux Pastry		one tray*	-	-	-	3 
	Meringues		10 - 30g [each]	-	-	-	3 
	Tart		0.4 - 1.6kg*	-	-	-	3 
	Strudel		0.4 - 1.6kg	-	-	-	3 
	Fruit Pie		0.5 -2 kg	-	-	-	2 

* Suggested quantity

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



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

COOKING TABLE

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

FUNCTIONS								ECO	
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	EcoCycle	Pizza
ACCESSORIES									
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray		Drip tray with 500 ml of water	

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

FUNCTIONS						 XL	 4 COOK	ECO	
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	EcoCycle	Pizza
ACCESSORIES									
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray		Drip tray with 500 ml of water	

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

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

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

- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

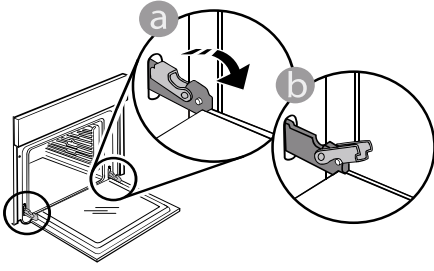
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

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

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

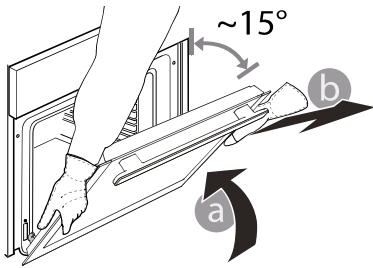
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



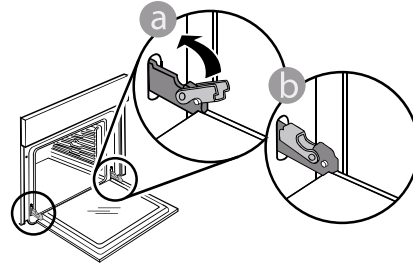
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

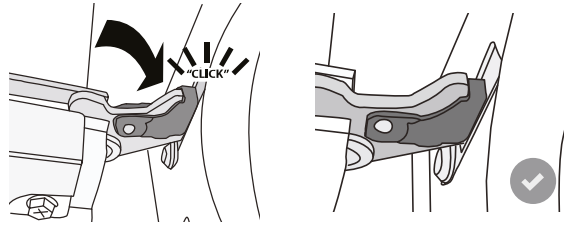


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

REPLACING THE LAMP

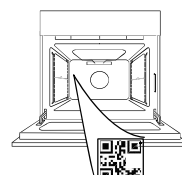
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

TROUBLESHOOTING

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

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

- Using the QR 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/© 2025 Whirlpool. Produced under license.



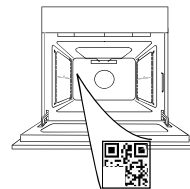
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

За да получавате по-пълно съдействие, моля, регистрирайте вашия продукт на www.register10.eu

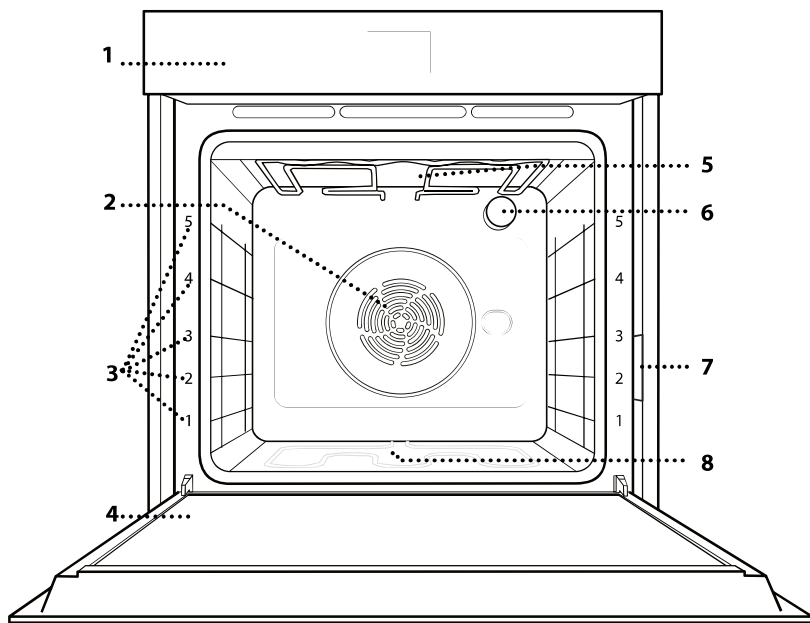


Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

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

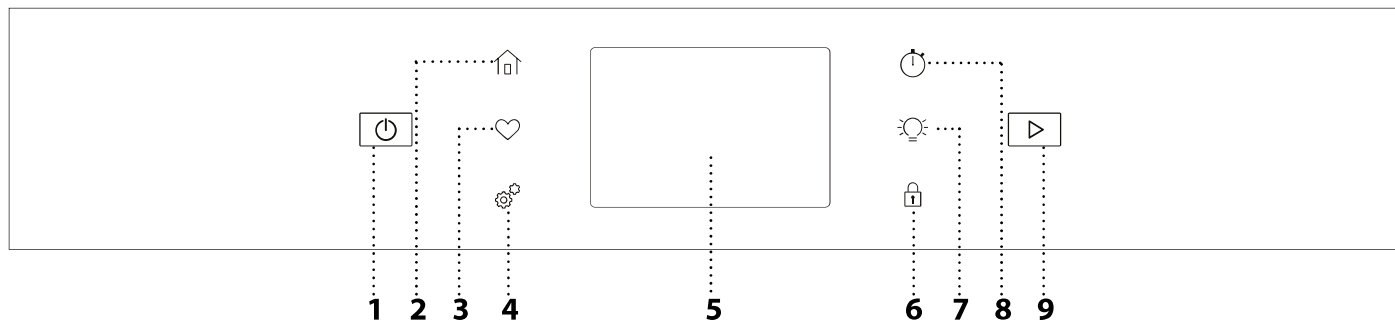


ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



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. Горен нагревател / Грил
6. Лампа
7. Заводска табелка (не премахвайте)
8. Долен нагревател (не е видим)

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. ВКЛ / ИЗКЛ

За включване и изключване на фурната.

2. НАЧАЛЕН ЕКРАН

За бърз достъп до главното меню.

3. ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с вашите любими функции.

4. ИНСТРУМЕНТИ

За избор на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на фурната.

5. ДИСПЛЕЙ

6. КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ

“Контролирано заключване” ви позволява да заключите бутоните на сензорния панел, за да не бъдат натиснати случайно.

7. ОСВЕТЛЕНИЕ

За да включите или изключите лампата на фурната.

8. КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

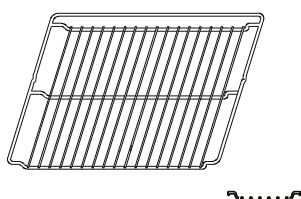
Тази функция може да се активира, когато се използва функция за готвене или сама по себе си, за да се запазва времето.

9. START

За стартиране на функцията за готвене.

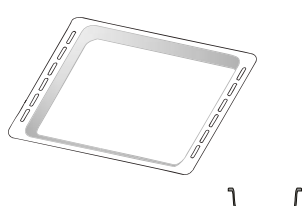
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



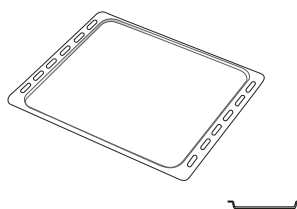
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



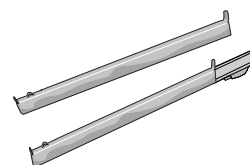
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ *



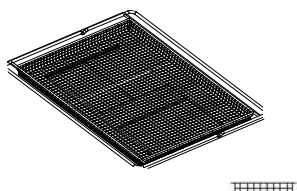
Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

ГОРЕЩ ВЪЗДУХ 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, като го плъзнете във водачите, като внимавате страната с повдигнатия ръб да сочи нагоре.

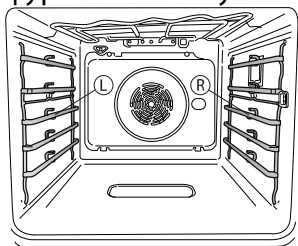
Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

- За да махнете водачите, свалете закрепящите винтове (ако има такива) от двете страни с помощта на монета или инструмент.

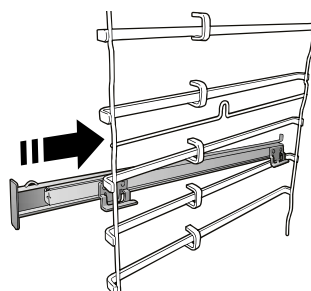
Повдигнете водачите и издърпайте долните им части от гнездата им: можете да извадите водачите.

- За да поставите водачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте водачите повдигнати, вкарайте ги във фурната и ги спуснете върху долните гнезда.



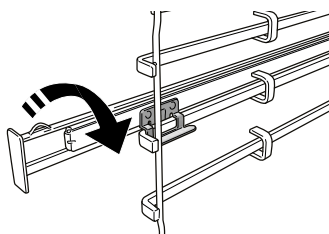
Левите ("L") и десните ("R") водачи на рафтовете могат да бъдат разпознати по логото, посочено на тази снимка.

МОНТИРАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ



Свалете водачите от фурната и махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.

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



За да закрепите носача, натиснете долната част на щипката здраво към носача. 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



РЪЧНИ РЕЖИМИ

• ТРАДИЦИОННО

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

• ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ

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

• ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

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

• ГРИЛ

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

• ТУРБО ГРИЛ

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

• БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ

За бързо предварително загряване на фурната.

• СООК 4

За едновременно готвене на четирите нива на различни типове храни, които изискват една и съща температура. Тази функция може да се използва за приготвянето на бисквитки, кейкове, кръгли пици (може и замразени) и пълни менюта. За постигане на най-добри резултати следвайте готварската таблица.

• СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

» ПИЦА

Тази функция ви позволява да пригответе чудесна домашна пица за по-малко от 10 минути като в ресторант. Специалният цикъл на готвене работи при температура над 300 градуса по Целзий, като осигурява пица с мека вътрешност, хрупкава по краищата и с идеално равномерно зачервяване. Комбинирането на тази функция с аксесоара Pizza Stone WPro и предварителното загряване за 30 минути може да изпече пица за 5-8 минути.

За поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване или отидете на www.whirlpool.eu

» AIR FRY

Тази функция ви позволява да пригответе пържени картопки, 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.

» РАЗМРАЗ.

За по-бързо размразяване на храната. Сложете храната на средния рафт.

» ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО

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

» RISING

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

» УДОБСТВО

За приготвяне на полуготови храни, съхранявани на стайна температура или в хладилник (бисквити, различни видове кейкове, ястия с паста и хлебни изделия). Функцията сготвя ястията бързо и внимателно, а може освен това да се използва за затопляне на вече сготвени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната. Следвайте инструкциите върху опаковката на храните.

» ГОЛЕМИ ЯСТΙΑ

Тази функция автоматично избира най-добрия режим и температура за готвене на големи парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане от двете страни. Най-добре е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне изсушаване.

» ЕКО ЦИКЪЛ *

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

• ЗАМРАЗЕНА ХРАНА

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



АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ

Тези функции позволяват напълно автоматично готвене на всякакъв тип храна. За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ДИСПЛЕЙ



За да изберете или потвърдите:

Докоснете екрана, за да изберете от менюто стойността или елемента, които желаете.



За придвижване в меню или списък:

Просто плъзнете пръста си върху дисплея, за да се придвижвате през елементи и стойности.

За потвърждаване на настройките и достъп до следващия екран:

Докоснете "SET" или "NEXT".

За да се върнете към предишните екрани:

Докоснете ← .

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Когато включите уреда за първи път, трябва да конфигурирате продукта.

Настройките могат впоследствие да се променят чрез натискане на  за достъп до меню „Инструменти“.

1. ИЗБЕРЕТЕ ПРЕДПОЧИТАНИЯ ЗА ЕЗИК

Когато включите уреда за първи път, трябва да изберете език и да сверите часовника.

- Плъзнете през екрана, за да се придвижите през списъка с налични езици.
- Докоснете езика, който Ви е нужен.

2. НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАС И ДАТА

Свързването на фурната към Вашата домашна мрежа ще настрои часа и датата автоматично. В противен случай ще трябва да ги нагласите ръчно

- Докоснете съответните цифри, за да настроите часа.
- Докоснете „SET“, за да потвърдите.

След като настроите часа, ще трябва да настроите и датата

- Докоснете съответните цифри, за да настроите датата.
- Докоснете „SET“, за да потвърдите.

След продължително изключване на електрическото захранване трябва да сверите отново часа и датата.

3. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

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

- Докоснете стойността вдясно, за да изберете мощност.
- Докоснете "OKAY", за да завършите първоначалното настройване.

4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, свързани с процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да включите фурната, натиснете  или докоснете където и да е на екрана.

Дисплеят Ви позволява да избирате измежду ръчните режими и режими 6th Sense.

- Докоснете основната функция, която Ви е нужна, за достъп до съответното меню.
- Придвигнете се надолу или нагоре, за да прегледате списъка.
- Изберете необходимата функция, като я докоснете.

2. НАСТРОЙВАНЕ НА РЪЧНИТЕ ФУНКЦИИ

След като сте избрали желаната функция, можете да промените настройките ѝ. Дисплеят ще покаже настройките, които могат да се променят.

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА

- Докоснете основната функция, която Ви е нужна, за достъп до съответното меню.

Според избраната функция можете да активирате или деактивирате предварителното нагряване с помощта на специален превключвател.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

Не е необходимо да задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно. В режим с програмирано време фурната готви с избрана от Вас продължителност. В края на времето за готвене готвенето спира автоматично.

- За да зададете продължителността, докоснете раздела Време или "Задаване на време за готвене", след като натиснете СТАРТ.
- Докоснете съответните цифри, за да настроите нужното Ви време за готвене.
- Докоснете "СЛЕДВАЩ", за да потвърдите.

За да отмените зададената продължителност по време на готвене и така да управлявате ръчно края на готвенето, можете да докоснете стойността на продължителността и да зададете "0" или да отворите менюто с три точки и да редактирате времето за готвене.

Ако искате да спрете цикъла, отворете менюто с три точки и изберете "Спиране на готвенето".

3. НАСТРОЙВАНЕ НА 6TH SENSE АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ

Автоматичните режими на 6th ви позволяват да пригответе голямо разнообразие от ястия, избирайки от показаните в списъка. Повечето настройки за готвене се избират автоматично от уреда, за да се постигнат най-добри резултати.

Освен това, благодарение на специален сензор, който разпознава съдържанието на влага в храната, някои от функциите на автоматичните режими 6TH SENSE АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ ви позволяват да постигнете оптимално готвене за всякакъв вид храна без никакви настройки: сензорът ще спре готвенето в точния момент. Само по време на последните няколко минути от готвенето на дисплея ще се появи обратно броене, което показва оставащото време за готвене.

- Изберете рецепта от списъка.

Функциите се показват по категории храни в "6th SENSE FOOD" меню (вж. съответните таблици).

- След като сте избрали функция, просто посочете характеристиките на храната (количество, тегло, и т.н.), което искате да сготвите, за да постигнете перфектен резултат.

4. НАСТРОЙВАНЕ НА ОТЛОЖЕН СТАРТ

Можете да отложите готвенето, преди да стартирате функция: Функцията ще започне в часа, който предварително сте избрали.

- Докоснете „DELAY“ за задаване на желания от Вас начален час. Можете да изберете часа на стартиране или часа, в който желаете храната да бъде готова в съответствие с избраните функции.
- След като зададете желаното отлагане, докоснете "НАСТРОЙКА", за да стартирате времето на изчакване.
- Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще започне автоматично след изчислени период.

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.

- За да активирате функцията веднага и да отмените програмираното време на отлагане, докоснете "ПРОПУСНИ ОТЛАГАНЕ".

5. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

- След като сте конфигурирали настройките, докоснете „START“, за да активирате функцията.

Ако фурната е гореща и функцията изисква специална максимална температура, на дисплея ще се изведе съобщение. Може да промените зададени стойности по всяко време на готвенето, като докоснете стойността, която искате да промените. Всички налични опции за промяна могат да бъдат разгледани, като се отвори менюто с три точки в долната лява част на дисплея.

Можете да спрете по всяко време активираната функция с натискане на .

6. ЗАГРЯВАНЕ

Ако е предварително активирано, след стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за състоянието на фазата на предварително загряване. След приключване на тази фаза ще прозвучи звуков сигнал и на дисплея ще се появи надпис "ГОТОВА ФУРНА".

- Отворете вратичката.
- Поставете храната във фурната.
- Затворете вратата и докоснете бутона "Стартирай сега" или бутона "СТАРТ", за да започнете готвенето.

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.

Можете да промените настройката по подразбиране на възможността за предварително загряване за функциите за готвене, които Ви позволяват да правите това ръчно.

- Изберете функция, която Ви позволява да изберете ръчно функцията за предварително нагряване.
- Използвайте специалния превключвател Подгряване в долния десен ъгъл на дисплея, за да активирате или деактивирате подгряването. То ще бъде зададено като действие по подразбиране.

7. ОБЪРНЕТЕ ИЛИ ПРОВЕРЕТЕ ХРАНАТА

Някои 6th Sense автоматични режими ще изискват храната да се обръща при готвене. Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

- Отворете вратичката.
- Извършете действието, за което дисплеят Ви подканва.
- Затворете вратичката и докоснете "СТАРТ", за да възобновите готвенето.

По същия начин, при оставащи 5% от времето преди спиране на готвенето, фурната ще Ви подкани да проверите храната.

Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

- Проверете храната
- Затворете вратичката и докоснете "СТАРТ", за да възобновите готвенето.

8. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Прозвучава сигнал и дисплеят показва, че готвенето е завършило. При някои функции, щом готвенето приключи, можете допълнително да запечете ястието, да удължите времето на готвене или да запазите функцията като предпочитана.

- Докоснете "ДОБАВЯНЕ КЪМ ЛЮБИМИ", за да я запазите като предпочитана.
- Изберете "Extra Browning", за да стартирате петминутен цикъл на запичане.
- Докоснете "+ 5 min" за удължаване на готвенето

9. ПРЕДПОЧИТАНИ

Функцията „Предпочитани“ запамятава настройките на фурната за Вашите предпочитани рецепти.

Фурната автоматично разпознава най-използваните функции. След определен брой използвания ще бъдете подканени да добавите функцията към Вашите предпочитани функции.

КАК СЕ ЗАПАМЕТЯВА ФУНКЦИЯ

След като завършите дадена функция, докоснете "ДОБАВЯНЕ КЪМ ЛЮБИМИ", за да я запазите като любима. Така ще я използвате по-бързо в бъдеще, като запазите същите настройки.

СЛЕД ЗАПАМЕТЯВАНЕ

За да прегледате меню „Предпочитани“, натиснете  : Всички запаметени функции ще бъдат изброени в това меню. Докоснете „СТАРТ“, за да активирате избраната функция.

ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ

В екрана „Предпочитани“ може да добавите изображение или име към всяко предпочитание, за да го персонализирате според Вашите предпочитания.

- Изберете функцията, която искате да промените.
- Докоснете иконата с трите точки в горния десен ъгъл.
- Изберете свойството, което искате да промените.
- Докоснете „SAVE“, за да потвърдите промените.

Ако искате да премахнете конкретна функция, в това меню ще намерите опцията "ИЗТРИВАНЕ НА ЛЮБИМИТЕ".

10. ИНСТРУМЕНТИ

Натиснете  за отваряне на меню "Инструменти" по всяко време. Това позволява избирането на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на уреда или дисплея.



КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

Тази функция може да се активира, когато се използва функция

за готвене или сама по себе си, за да се запазва времето. След като е стартирана, таймерът ще продължи обратното броене независимо, без да оказва влияние на самата функция. След като таймерът е активиран, можете също да изберете и активирате функцията.

Таймерът ще продължи обратното броене, показано в горния десен ъгъл на екрана.

За да върнете или промените кухненския таймер:

- Натиснете опцията за кухненски таймер.

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

- Докоснете "ПАУЗА", ако искате да спрете таймера. След това можете да докоснете "ВЪЗОБНОВИ", за да рестартирате таймера.
- Докоснете „ОТКАЗ“, за да отмените таймера или да нагласите нова продължителност.
- Докоснете "+ 1 min", за да увеличите продължителността с 1 минута.



ОСВЕТЛЕНИЕ

За да включите или изключите лампата на фурната.



ИНТЕЛИГЕНТНО ПОЧИСТВАНЕ

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.



КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ

Функцията "Контролирано заключване" позволява да заключите бутоните на сензорния панел, за да не бъдат натиснати случайно.

За да отключите уреда, натиснете продължително клавиша за заключване върху сензорния панел.



ПРЕДПОЧИТАНИЯ

За промяна на няколко настройки на фурната, за избор на режим Събота и за изключване на "Демонстрационен режим".



INFO

За получаване на допълнителна информация за продукта.

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.
- Поради по-високата температура на цикъла "Пица" се очаква малко по-високо охлаждане.

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 ЯСТИА

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.

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 дебели 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.

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.

RISING

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 стандартна температура (20 - 25°C). Времето за втасване на пица започва от около час за 1 kg тесто.

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ			КОЛИЧЕСТВО	СТЕПЕН НА ГОТОВНОСТ	НИВО НА КАФЯВО	ОБЪРНЕТЕ (ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
КАСЕРОЛИ И ПЕЧЕНА ПАСТА	Прясна	Лазаня	0,5 - 3 kg	-	СРЕДНО	-	
	Замразена	Лазаня	0,5 - 3 kg	-	-	-	
		Канелони	0,5 - 3 kg	-	-	-	
МЕСО	Говеждо месо	Roast Beef (Печено говеждо)	0,6 - 2 kg	СРЕДНО	СРЕДНО	-	
		Стек	2 - 4 cm	СРЕДНО	-	2/3	 
		Бургер питки	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 
	Свинско	Печено свинско	0,6 - 2,5 kg	-	СРЕДНО	-	
		Pork Ribs (Свински ребърца)	0,5 - 2,0 kg*	-	-	2/3	 
		Бекон	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 
	Пиле на еър фрай	Цяло пиле	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	 
		Пилешки гърди	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Парчета пиле	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
		Пилешки бутчета	-	-	-	-	 
		Паниран котлет	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Пилешки крилца	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
		Пилешки хапки [замразени]	-	-	-	-	 
		Пилешки крилца [замразени]	-	-	-	-	 
	Печена патица	Патешко филе / гърди	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Печена пуйка	Филе / гърди от пуйка	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Месо на еър фрай	Шишчета с месо	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	 
		Свински пържоли	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Бургер питки	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Наденички и вурстове	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	 
		Паниран котлет	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ	Печени филета и стекове	Стек от риба тон	1 - 3 (cm)	СРЕДНО	-	3/4	 
		Стек от сьомга	1 - 3 (cm)	СРЕДНО	-	3/4	 
		Стек от риба меч	0.5 - 3 (cm)	-	-	3/4	 
		Филе от треска	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	 
		Филе от лаврак	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 

* препоръчано количество

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	Скара	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	Горещ въздух тава

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ			КОЛИЧЕСТВО	СТЕПЕН НА ГОТОВНОСТ	НИВО НА КАФЯВО	ОБЪРНЕТЕ (ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ	Печени филета и стекове	Филе от фагри	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Други филета	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
		Филета [замразени]	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Печени морски дарове	Миди "Сен Жак"	една тава*	-	-	-	4
		Миди	една тава*	-	-	-	4
		Скариди	една тава*	-	-	-	4 3
		Кралски скариди	една тава*	-	-	-	4 3
	Риба на еър фрай	Панирана риба	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4 2
		Риба филе	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4 2
		Цяла риба	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Черупести мекотели	-	-	-	-	4 2
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Печени зеленчуци	Печени картофи	0,5 - 1,5 kg	-	СРЕДНО	-	3
		Пълнени зеленчуци [всеки]	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	3
		Други зеленчуци	0,5 - 1,5 kg	-	СРЕДНО	-	3
	Гратен със зеленчуци	Картофен огретен	една тава*	-	-	-	3
		Tomatoes Gratin (Гратен с домати)	една тава*	-	-	-	3
		Гратен с чушки	една тава*	-	-	-	3
		Гратен с броколи	една тава*	-	-	-	3
		Гратен от карфиол	една тава*	-	-	-	3
		vegetables Gratin (Гратен със зеленчуци)	една тава*	-	-	-	3
		Домашно приготвени пържени картофи	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
	Зеленчуци на еър фрай	Уеджис картофи	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Смесени зеленчуци	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Чипс от тиквички	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Fried Potatoes [frozen]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Пролетни ролца [замразени]	-	-	-	-	4 2
		Солена кейк	0,8 - 1,2 kg	-	СРЕДНО	-	2
СОЛЕНА ПЕКАРНА	Зеленчуков щрудел		0,5 - 1,5 kg	-	СРЕДНО	-	2

* препоръчано количество

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	Скара	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	Горещ въздух тава

6th sense ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ			КОЛИЧЕСТВО	СТЕПЕН НА ГОТОВНОСТ	НИВО НА КАФЯВО	ОБЪРНЕТЕ (ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
СОЛЕНА ПЕКАРНА	Хляб	Хлебчета	60 - 150g [всяка]	-	-	-	3
		Сандвич руло	400 - 600 g [всяко]	-	-	-	2
		Самун хляб	0,7 - 2,0kg	-	-	-	2
		Багети	200 - 300g [всяка]	-	-	-	3
	Пица	Кръгла пица	Кръгла	-	-	-	2
		Дебела пица	Табла	-	-	-	2
		Пица [замразена]	1 слой*	-	-	-	2
			2 слоя*	-	-	-	4 1
			3 слоя*	-	-	-	5 3 1
			4 слоя*	-	-	-	5 4 2 1
СЛАДКА ПЕКАРНА	Кейкове с втасване	Пандишпан	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	2
	Бисквитки		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Кроасан		една тава*	-	-	-	3
	Кроасани [замразени]		една тава*	-	-	-	3
	Сладкиш от парено тесто		една тава*	-	-	-	3
	Целувки		10 - 30g [всяка]	-	-	-	3
	Тарт		0.4 - 1.6kg *	-	-	-	3
	Щрудел		0,4 - 1,6kg	-	-	-	3
	Плодов пай		0,5 -2 kg	-	-	-	2

* препоръчано количество

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	Скара	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	Горещ въздух тава



ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

	РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕПОРЪЧАНО КОЛИЧЕСТВО	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТИ 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, разбърквайте храната по средата на препоръчаното време за готвене.

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

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

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

ФУНКЦИИ								ECO	
	Традиционно	Форсиран въздух	Печене с конвекция	Грил	Турбо грил	MaxiCooking	Cook4	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 половин литър вода				

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Волован / соленки от многолистно тесто		Да	190 - 200	20 - 30	
		Да	180 - 190	20 - 40	
		Да	180 - 190	20 - 40 *	
Лазаня / Плодови пити / Паста на фурна / Канелони		Да	190 - 200	45 - 65	
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	
Печено свинско с коричка 2 kg		-	170	110 - 150	
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	
Пуешко / Гъше 3 kg		Да	190 - 200	80 - 130	
Печена риба / ен папилот(филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	
Препечен хляб		-	3 (Високо)	3 - 6	
Рибни филета / Стекове		-	2 (Средна)	20 - 30 **	
Наденица / Кебапи / Ребърца / Хамбургери		-	2 - 3 (Средно – Високо)	15 - 30 **	
Печено пиле 1 – 1,3 kg		-	2 (Средна)	55 - 70 ***	
Агнешки бутчета / крака		-	2 (Средна)	60 - 90 ***	
Печени картофи		-	2 (Средна)	35 - 55 ***	
Зеленчуков огретен		-	3 (Високо)	10 - 25	
Бисквитки		Да	135	50 - 70	
Тартове		Да	170	50 - 70	
Кръгли пици		Да	210	40 - 60	
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / Печени зеленчуци (ниво 4) / Лазаня (ниво 2) / Късове месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 *	
Месо и картофи		Да	200	45 - 100 *	
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 *	
Печено месо с плънка	ECO	-	200	80 - 120 *	
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Приблизителна продължителност на готвенето: ястията могат да се изваждат от фурната по различно време в зависимост от личните 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).

ФУНКЦИИ								ECO	
	Традиционно	Форсиран въздух	Печене с конвекция	Грил	Турбо грил	MaxiCooking	Cook4	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 половин литър вода				

Whirlpool

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

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

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

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

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

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Уверете се, че фурната е студена, преди да извършвате каквато и да е поддръжка или почистване.

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 бъде изключена от електрическата мрежа, преди да се извършват каквито и да било дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

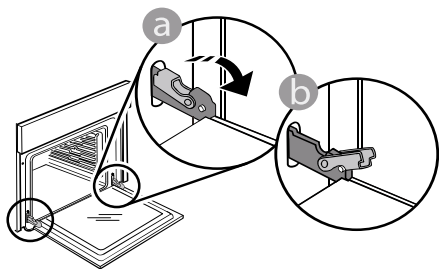
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

Не почиствайте сондата за храна и сондата за месо (ако има такава) в съдомиялна машина. Тавата за еърфрай (ако има такава) може да се почиства в съдомиялна машина.

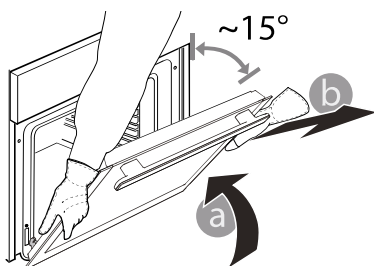
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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).

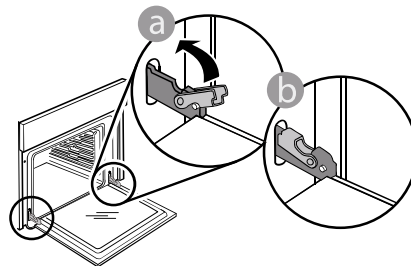
Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



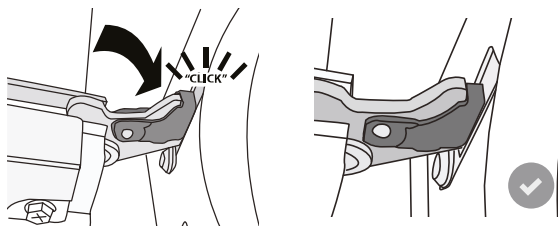
3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

4. Спуснете вратата и след това я отворете напълно.

Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



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



5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на 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

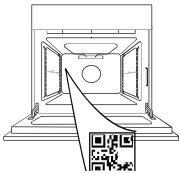
За подмяна на лампата се обърнете към следпродажбения сервиз.

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се 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 на обратното броене.	Количество храна, различно от препоръчителното. Вратата е отворена по време на готвене.	Отворете вратичката и проверете готовността на храната. Ако е необходимо, завършете готвенето, като изберете традиционна функция.
Фурната не загрева.	Когато режим "DEMO" е на "On", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрева. DEMO се появява на дисплея на всеки 60 секунди.	Влезте на "DEMO" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "Off".
Лампата изгасва.	Режим „ECO“ е „On“.	Влезте на "ЕКО" 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".
Прекъсване на електричеството в дома.	Неправилна настройка на мощност.	Проверете дали домашната инсталация позволява включване на уреди с мощност, по-висока от 3 kW. Ако не, намалете мощността до 13 ампера. Влезте в "МОЩНОСТ" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "НИСКА".
Цикълът на готвене със сонда е приключил без видима причина или на екрана е изписана грешка F3E3.	Сондата за храна не е свързана правилно.	Проверете връзката на сондата за храна.

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

- Използване на QR кода на вашето устройство
- Посещаване на 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.

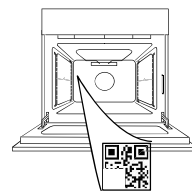


®/TM/© 2025 Whirlpool. Произведено по лиценз.



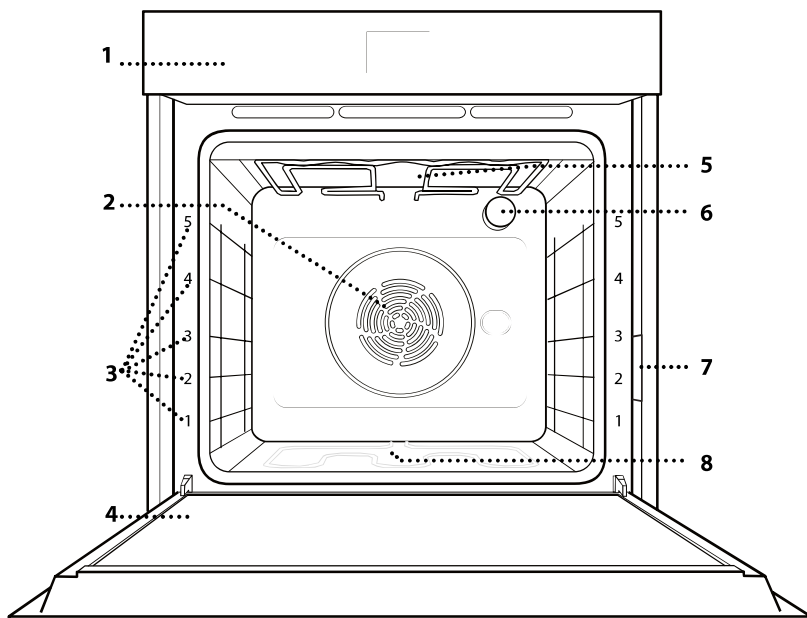
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na www.register10.eu

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



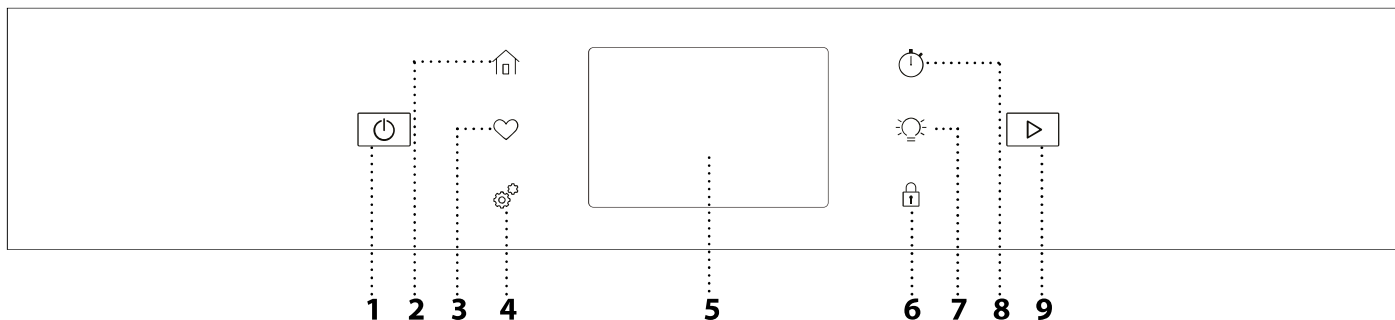
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



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

OVLÁDACÍ PANEL



1. ON/OFF

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ

Pro získání rychlého přístupu k hlavní nabídce.

3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu až vašich oblíbených funkcí.

4. NÁSTROJE

Volba z několika možností a také změna nastavení a preferencí k troubě.

5. DISPLEJ

6. ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

„Zámek ovládání“ vám umožňuje zamknout všechna tlačítka na dotykové obrazovce, aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.

7. OSVĚTLENÍ

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

8. KUCHYŇSKÁ MINUTKA

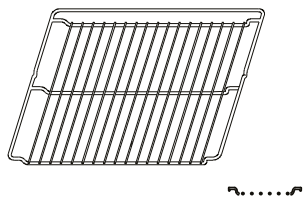
Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času.

9. START

Ke spuštění funkce vaření.

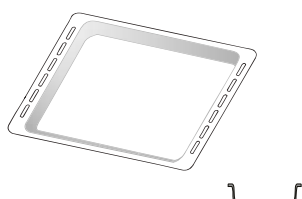
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



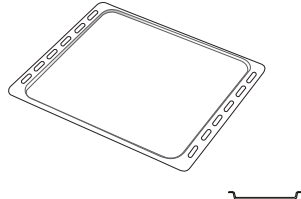
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

ODKAPÁVACÍ PLECH



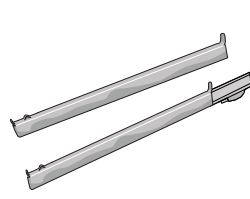
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



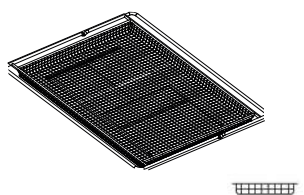
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání 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.

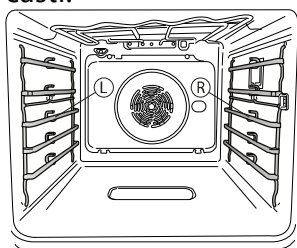
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

- K vyjmutí vodicích drážek odmontujte upevňovací šrouby (pokud jsou přítomny) na obou stranách, pomocí například mince nebo nástroje.

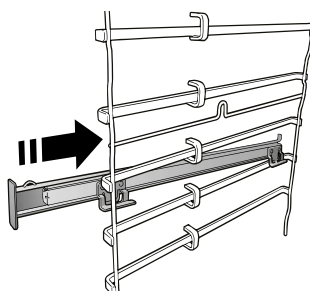
Vodicí mřížky nazdvihněte a jejich spodní části zatáhněte směrem ven z jejich usazení: boční vodicí mřížky lze nyní vyjmout.

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



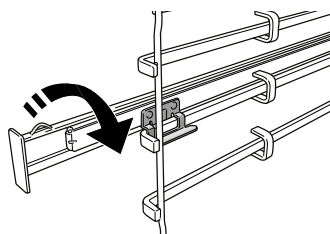
Levé („L“) a pravé („R“) vodítko police poznáte podle loga uvedeného na tomto obrázku.

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.

Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

FUNKCE



RUČNÍ REŽIMY

• KONVENČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

• KONVEKČNÍ PEČENÍ

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

• 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.

• GRIL

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.

• TURBO GRIL

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.

• RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ

Pro rychlý předehřev trouby.

• COOK 4

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

• 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. Kombinací této funkce s příslušenstvím Pizza Stone WPro a předehříváním po dobu 30 minut lze pizzu upéct za 5–8 minut.

S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu

» SMAŽENÍ VZDUCEM

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.

» ROZMRAZOVÁNÍ

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

» UCHOVAT TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

» KYNUTÍ

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

» POLOTOVARY

Slouží k přípravě polotovarů skladovaných při pokojové teplotě nebo v chladničce (sušenky, prášková směs na koláč, muffiny, těstoviny a pečivo). Tato funkce všechny pokrmy připraví rychle a šetrně. Je možné ji použít také k ohřátí již hotových jídel. Troubu není nutné předehřívát. Dbejte pokynů uvedených na obalu.

» MAXI VAŘENÍ

Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení velkých kusů masa (přes 2,5 kg). Během pečení maso obračejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.

» ECO CYKLUS *

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.

• MRAŽENÉ POTRAVINY

Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu není třeba předehřívát.



AUTOMATICKÉ REŽIMY

Tato funkce umožňuje pečení všech druhů jídel plně automaticky. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav. Troubu není třeba předehřívát.

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

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



Pro volbu či potvrzení:

Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.

Pro potvrzení nastavení nebo přístup na další obrazovku:

Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.



Pro procházení nabídky nebo seznamu:

Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.

Pro návrat na předchozí zobrazení:

Klepněte na ← .

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

Nastavení je možné později upravit stisknutím tlačítka , které zajistí přístup do nabídky „Nástroje“.

1. VOLBA PŘEDVOLBY JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

- Potažením prstem po obrazovce můžete procházet seznamem dostupných jazyků.
- Klepněte na požadovaný jazyk.

2. NASTAVENÍ DATA A ČASU

Po připojení trouby k vaší domácí síti dojde k automatickému nastavení data a času. Případně budete muset nastavení provést ručně

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte čas.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte datum.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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

- Klepnutím na hodnotu vpravo nastavte výkon.
- Klepnutím na „OK“ dokončete prvotní nastavení.

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko , nebo se v kterémkoli místě dotkněte obrazovky.

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními režimy nebo automatickými režimy „6th Sense“.

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.
- Posouváním nahoru nebo dolů můžete procházet seznamem.
- Požadovanou funkci zvolte tím, že na ni klepnete.

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze měnit.

TEPLOTA / GRILL-ÚROV.VÝK.

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.

Podle zvolené funkce můžete předehřev aktivovat nebo deaktivovat zvláštním přepínačem.

DOBA TRVÁNÍ

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně. V režimu časovače trouba peče po nastavenou dobu. Na konci doby pečení se vaření automaticky vypne.

- Chcete-li nastavit dobu trvání, klepněte po stisknutí tlačítka START na část Čas nebo na „Nastavit dobu vaření“.
- Klepnutím na příslušné číslice nastavte požadovanou dobu pečení.
- Klepnutím na „DALŠÍ“ nastavení potvrďte.

Chcete-li během vaření zrušit nastavenou dobu trvání a spravovat si tak konec vaření ručně, můžete klepnout na hodnotu doby trvání a nastavit „0“ nebo můžete otevřít nabídku se třemi tečkami a upravit dobu vaření.

Pokud chcete cyklus zastavit, otevřete nabídku se třemi tečkami a vyberte možnost „Zastavit vaření“.

3. NASTAVENÍ AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ 6TH SENSE

Funkce automatických režimů 6th Sense vám umožňuje připravovat širokou škálu pokrmů ze zobrazené nabídky. Většinu nastavení pečení provádí spotřebič automaticky, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

Díky speciálnímu snímači, který dokáže rozpoznat vlhkost potravin, navíc některé funkce AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ 6TH SENSE umožňují dosáhnout optimálního vaření pro jakýkoli druh potravin bez jakéhokoli nastavování: snímač zastaví vaření v ideálním okamžiku. Pouze během několika posledních minut vaření se na displeji zobrazí odpočítávání, které ukazuje zbývajících dobu vaření.

- Ze seznamu si vyberte recept.

Funkce jsou zobrazeny podle kategorií potravin v „6th SENSE FOOD“ (viz příslušné tabulky).

- Po volbě funkce zadejte vlastnosti pokrmu, který chcete připravit (množství, hmotnost apod.), abyste dosáhli perfektního výsledku.

4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

Před spuštěním funkce můžete odložit čas pečení: Funkce se spustí nebo ukončí v předem zvoleném čase.

- Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavíte požadovaný čas spuštění. Podle zvolených funkcí můžete zvolit buď čas spuštění, nebo čas, kdy má být jídlo připraveno.
- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „SET“ (Nastavit) a doba odkladu se začne odpočítávat.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

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.

- Pokud chcete funkci aktivovat ihned a zrušit naprogramovanou dobu odkladu, klepněte na tlačítko „SKIP DELAY“ (přeskočit odklad).

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

- Po dokončení nastavení spusťte funkci klepnutím na „START“.

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Během pečení můžete kdykoli nastavení změnit klepnutím na hodnotu, kterou si přejete upravit. Všechny možnosti, které lze upravit, lze prozkoumat otevřením nabídky se třemi tečkami v levé dolní části displeje.

Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .

6. PŘEDOHŘEV

Pokud byla tato funkce dříve aktivována, po jejím spuštění se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována. Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis „OVEN READY“ (Trouba připravena).

- Otevřete dvířka.
- Vložte jídlo do trouby.
- Zavřete dvířka a klepnutím na tlačítko „Start now“ nebo „START“ spusťte vaření.

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.

Můžete změnit výchozí nastavení možnosti předehřívání pro funkce vaření, které vám to umožňují ručně.

- Zvolte funkci, která umožňuje zvolit funkci předehřátí ručně.
- K aktivaci nebo deaktivaci předehřevu použijte přepínač „Preheating“ (Předehřev) v pravém dolním rohu displeje. To bude nastaveno jako výchozí možnost.

7. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Některé funkce automatických režimů 6th Sense mohou požadovat otočení jídla během pečení. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

- Otevřete dvířka.
- Proveďte úkon uvedený na displeji.
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „START“.

Stejným způsobem vás 5 % doby pečení před koncem pečení trouba vyzve, abyste jídlo zkontrolovali.

Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

- Zkontrolujte pokrm
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „START“.

8. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno. U některých funkcí je po dokončení pečení možné dodat pokrmu zlatavou barvu, prodloužit dobu pečení nebo uložit funkci mezi oblíbené.

- Pro uložení funkce mezi oblíbené klepněte na „ADD TO FAV“ (Přidat do oblíbených).
- Volbou „Extra zhnědnutí“ se spustí pětiminutový cyklus zapékání.
- Klepnutím na „+ 5 min“ prodloužíte vaření

9. OBLÍBENÉ

Funkce Oblíbené vám umožňuje ukládat nastavení trouby pro vaše oblíbené recepty.

Trouba automaticky rozpozná nejpoužívanější funkce. Poté, co danou funkci několikrát použijete, vás trouba vyzve, abyste si ji přidali mezi své oblíbené.

ULOŽENÍ FUNKCE

Po dokončení funkce klepněte na „ADD TO FAV“ (Přidat do oblíbených) a uložte ji mezi oblíbené. Budete ji tak v budoucnu moci rychle použít a se stejným nastavením.

PO ULOŽENÍ

Chcete-li zobrazit nabídku oblíbených funkcí, stiskněte

♥ : V této nabídce jsou uvedeny všechny uložené funkce. Zvolenou funkci vaření aktivujte klepnutím na „START“.

ZMĚNA NASTAVENÍ

Na obrazovce s oblíbenými funkcemi můžete k jednotlivým položkám přidávat obrázky nebo názvy a upravit si je tak podle svých představ.

- Zvolte funkci, kterou chcete upravit.
- Klepněte na ikonu tří teček v pravém horním rohu.
- Zvolte vlastnost, kterou chcete upravit.
- Klepnutím na „ULOŽIT“ změny uložíte.

Pokud chcete odstranit určitou funkci, najdete v této nabídce možnost „DELETE FAVORITE“ (ODSTRANIT OBLÍBENÉ).

10. NÁSTROJE

Stisknutím  si kdykoli otevřete nabídku „Nástroje“. Tato nabídka vám umožňuje výběr z několika možností a též úpravu nastavení nebo preferencí pro váš produkt nebo displej.



MINUTKA

Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení

nebo samostatně pro měření času. Po spuštění bude minutka pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce. Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte možnost kuchyňského časovače.

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

- Pokud chcete časovač pozastavit, klepněte na „PAUSE“. Poté můžete klepnutím na „RESUME“ (Obnovit) časovač znovu spustit.
- Klepnutím na „CANCEL“ (Zrušit) časovač zrušte nebo nastavte novou dobu odpočítávání.
- Klepnutím na „+ 1 min“ prodloužíte dobu trvání o 1 minutu.



SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.



SMART CLEAN

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



ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

„Zámek ovládání“ vám umožňuje zamknout všechna tlačítka na dotykové obrazovce, aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.

Chcete-li spotřebič odemknout, dlouze stiskněte tlačítko zámku na dotykovém panelu.



PREFERENCE

Pro změnu několika nastavení trouby, volbu režimu Sabbath a vypnutí „Demo mode“ (Demo režimu).



INFORMACE

Pro získání dalších informací o produktu.

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.
- Vzhledem k vyšší teplotě cyklu Pizza se očekává mírně vyšší chlazení.

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

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 roštích 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 „Tradiční pečení“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložением 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
KASTROL A PEČENÉ TĚSTOVINY	Čerstvé	Lasagne	0,5–3 kg	–	STŘEDNÍ	–	 2
	Mražené	Lasagne	0,5–3 kg	–	–	–	 2
		Cannelloni	0,5–3 kg	–	–	–	 2
MASO	Hovězí	Rostbíf	0,6–2 kg	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	 3
		Steak	2–4 cm	STŘEDNÍ	–	2/3	 5  4
		Maso – hamburger	1,5–3 cm	–	–	3/5	 5  4
	Vepřové	Vepřová pečeně	0,6–2,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	 3
		Vepřová žebra	0,5–2,0 kg *	–	–	2/3	 5  4
		Bacon (Slanina)	0,5–1,5 cm	–	–	1/2	 5  4
	Kuře metodou Air Fry	Kuřecí	0,6–2,5 kg	–	–	–	 4  2
		Kuřecí prsa	1–4 cm	–	–	–	 4  2
		Kousky kuřete	0,2–1,5 kg	–	–	–	 4  2
		Kuřecí paličky	–	–	–	–	 4  2
		Obalovaná kotleta	1–4 cm	–	–	–	 4  2
		Kuřecí křídla	0,2–1,5 kg	–	–	–	 4  2
		Kuřecí nugety [mražené]	–	–	–	–	 4  2
		Kuřecí křídélka [mražené]	–	–	–	–	 4  2
	Pečená kachna	Kachní plátek / Prsa	1–5 cm	–	–	2/3	 5  4
	Pečený krocan	Krůtí plátek / Prsa	1–5 cm	–	–	2/3	 5  4
	Pečení masa	Masové špízy	0,2–1,5 kg	–	–	1/2	 4  2
		Vepřové kotlety	1–4 cm	–	–	–	 4  2
		Maso – hamburger	1–4 cm	–	–	–	 4  2
		Párky & wurstel	1,5–3,5 cm	–	–	–	 4  2
		Obalovaná kotleta	1–4 cm	–	–	–	 4  2
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	Rybí filety/ řízky	Tuna Steak (Tuňákový steak)	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	3/4	 3  2
		Lososový steak	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	3/4	 3  2
		Swordfish Steak (Steak z mečouna)	0,5–3 cm	–	–	3/4	 3  2
		Cod Fillet (Filé z tresky)	0,1–0,3 kg	–	–	–	 3  2
		Seabass Fillet (Mořský okoun filé)	0,05–0,15 kg	–	–	–	 3  2

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech Horkovzduš.smaž.

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	Rybí filety/řízky	Filé pražma	0,05–0,15 kg	–	–	–	 3  2
		Jiné filety	0,5–3 cm	–	–	–	 3  2
		Filety [mražené]	0,5–3 cm	–	–	–	 3  2
	Grilované mořské plody	Mušle	jeden plech *	–	–	–	 4
		Slávky	jeden plech *	–	–	–	 4
		Garnáty	jeden plech *	–	–	–	 4  3
		Král. krevety	jeden plech *	–	–	–	 4  3
	Vzduchem smažené ryby	Obalovaná ryba	1,5–3,5 cm	–	–	–	 4  2
		Rybí filé	1,5–3,5 cm	–	–	–	 4  2
		Celá ryba	0,4–0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Korýši	–	–	–	–	 4  2
ZELENINA	Pečená zelenina	Pečené brambory	0,5–1,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	 3
		Plněná zelenina	0,1–0,5 kg každý kus	–	–	–	 3
		Jiná zelenina	0,5–1,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	 3
	Gratinovaná zelenina	Gratinované brambory	jeden plech *	–	–	–	 3
		Gratinovaná rajčata	jeden plech *	–	–	–	 3
		Zapečené papriky	jeden plech *	–	–	–	 3
		Zapečená brokolice	jeden plech *	–	–	–	 3
		Gratinovaný květák	jeden plech *	–	–	–	 3
		Gratinovaná zelenina	jeden plech *	–	–	–	 3
	Zelenina Air Fry	Domácí hranolky	0,3–0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Americké brambory	1–4 cm	–	–	–	 4  2
		Míchaná zelenina	0,3–0,8 kg	–	–	2/3	 4  2
		Cuketové chipsy	0,2–0,5 kg	–	–	–	 4  2
		Fried Potatoes [frozen]	0,3–0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Jarní rolky [mražené]	–	–	–	–	 4  2
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8–1,2 kg	–	STŘEDNÍ	–	 2
	Zeleninový závin		0,5–1,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	 2

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech Horkovzduš.smaž.

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
SLANÉ PEČIVO	CHLÉB	Pečivo	60–150 g [každý]	–	–	–	3
		Sendvičový chléb	400–600 g [každý]	–	–	–	2
		Velký chléb	0,7–2,0 kg	–	–	–	2
		Bagety	200–300 g [každý]	–	–	–	3
	Pizza	Pizza (kulatá)	Kulaté	–	–	–	2
		Pizza silná	zásobník	–	–	–	2
		Pizza [mražená]	1 vrstva*	–	–	–	2
			2 vrstvy*	–	–	–	4 1
			3 vrstvy*	–	–	–	5 3 1
			4 vrstvy*	–	–	–	5 4 2 1
SLADKÉ PEČIVO	Kynuté koláče	Piškotový koláč	0,5–1,2 kg	–	–	–	2
	Jemné pečivo		0,2–0,6 kg	–	–	–	3
	Croissanty		jeden plech *	–	–	–	3
	Croissanty [mražené]		jeden plech *	–	–	–	3
	Zákusky z odpalovaného těsta		jeden plech *	–	–	–	3
	Pusinky		10–30 g [každý]	–	–	–	3
	Koláč		0,4–1,6 kg *	–	–	–	3
	Závin		0,4–1,6 kg	–	–	–	3
	Ovocný koláč		0,5–2 kg	–	–	–	2

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech Horkovzduš.smaž.

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	 Smažení vzduchem		
PŘÍSLUŠENSTVÍ	 Plech horkovzduš. smaž	 Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	 Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

FUNKCE								ECO	
	Konvenční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Gril	Turbo gril	Maxi Cooking	Cook4	ECO cyklus	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	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Vols-au-vent / Pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	
		Ano	180–190	20–40	 
		Ano	180–190	20–40 *	  
Lasagne / nákypy / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	190–200	45–65	
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		–	170	110–150	
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	
Husa/krocan 3 kg		Ano	190–200	80–130	
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180–200	40–60	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–60	
Topinky/toasty		–	3 (vysoké)	3–6	
Rybí filé / řízký		–	2 (střední)	20–30 **	 
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		–	2–3 (střední–vysoká)	15–30 **	 
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	2 (střední)	55–70 ***	 
Jehněčí kýta/Shanks (kýty)		–	2 (střední)	60–90 ***	
Pečené brambory		–	2 (střední)	35–55 ***	
Zapékaná zelenina		–	3 (vysoké)	10–25	
Jemné pečivo		Ano	135	50–70	   
Linecké koláče		Ano	170	50–70	   
Kruhové pizzy		Ano	210	40–60	   
Kompletní jídlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	  
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	   
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 *	 
Maso a brambory		Ano	200	45–100 *	 
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 *	 
Nadívané maso	ECO	–	200	80–120 *	
Naporcované maso (králíci, kuřecí, jehněčí)	ECO	–	200	50–100 *	

* 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).

FUNKCE								ECO	
	Konvenční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Gril	Turbo gril	Maxi Cooking	Cook 4	ECO cyklus	Pizza
PŘÍSLUŠENSTVÍ									
	Rošt	Pečící 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 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.

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.

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákn.

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 mikrovlákn.

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 nechte 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

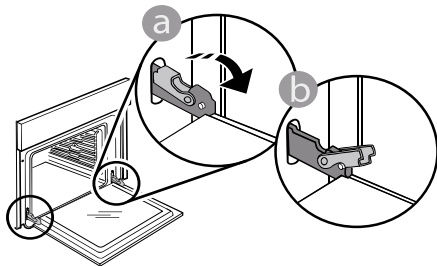
Okamžitě po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

Potravinovou sondu a masovou sondu (pokud jsou k dispozici) nemyjte v myčce nádobí.

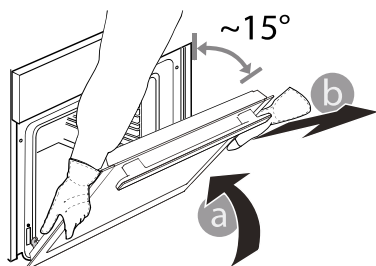
Plech Horkovzduš.smaž. (pokud je k dispozici) lze mýt v myčce nádobí.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

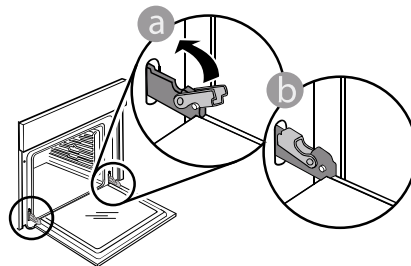


2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

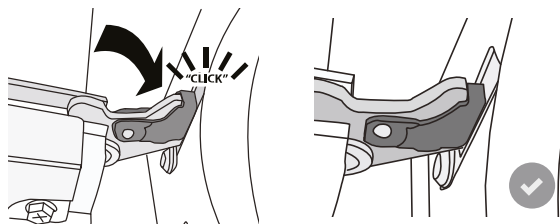


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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

Pro výměnu světla se obraťte na poprodejní servis.

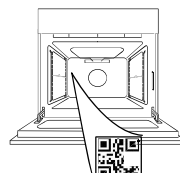
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Prerušení 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 přetrvává.
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 „EKO“ a zvolte „Off“.
Dvířka dobře nedovírají.	Bezpečnostní zárážky 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 zárážky 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 obrazovce 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.





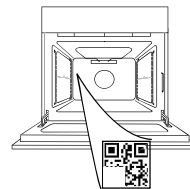
**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ
ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

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

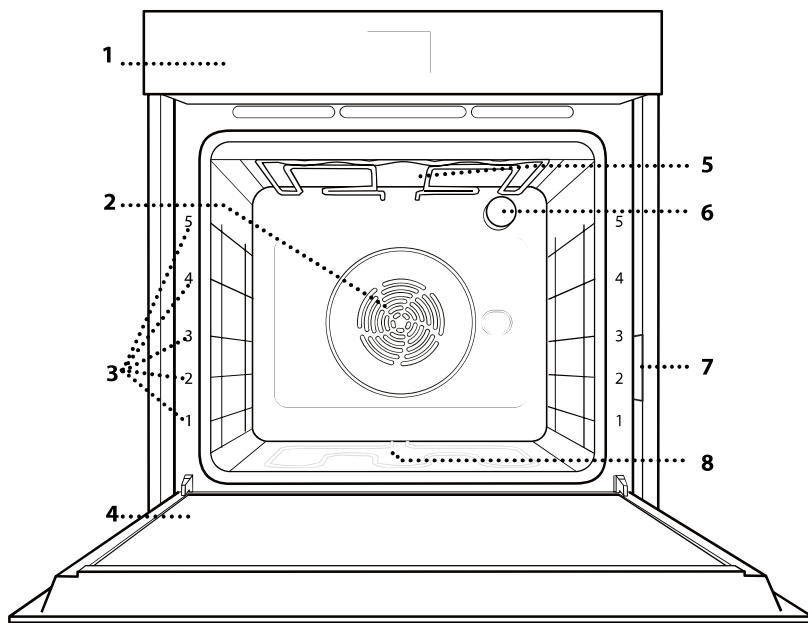


Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

**ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ
QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ
ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**

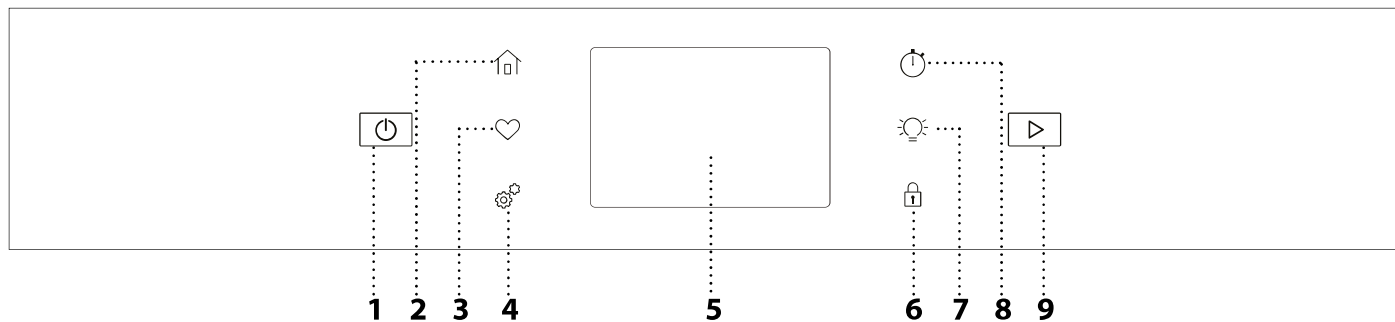


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ

Για το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου.

2. HOME

Για γρήγορη πρόσβαση στο βασικό μενού.

3. ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ

Για εμφάνιση της λίστας των αγαπημένων σας λειτουργιών.

4. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Για να επιλέξετε από διάφορες επιλογές καθώς και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και τις προτιμήσεις του φούρνου.

5. ΟΘΟΝΗ

6. ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

Το "Κλείδωμα διακοπών" σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα κουμπιά στον πίνακα αφής έτσι ώστε να μην πατηθούν τυχαία.

7. ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.

8. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

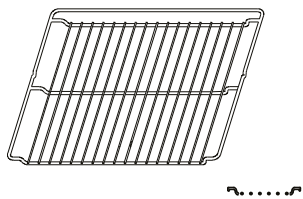
Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία μαγειρέματος είτε μόνο για να μετρήσετε το χρόνο.

9. ΕΝΑΡΞΗ

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.

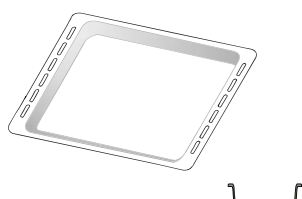
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



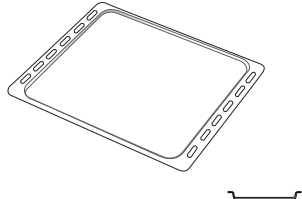
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



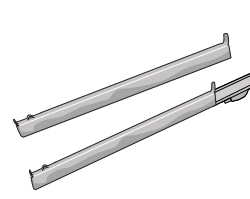
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *



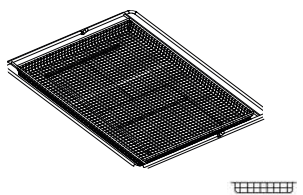
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΔΙΣΚΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣ. ΜΕ ΑΕΡΑ*



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

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

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

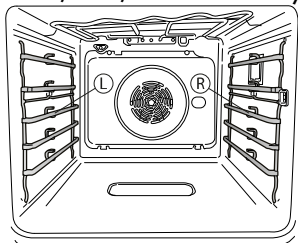
Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

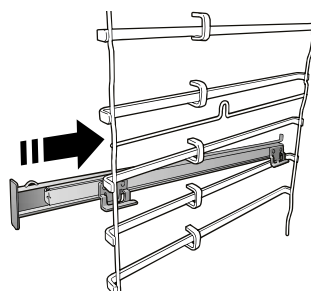
- Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, αφαιρέστε τις βίδες στερέωσης (αν υπάρχουν) και από τις δύο πλευρές με ένα νόμισμα. Σηκώστε τους οδηγούς και τραβήξτε τα κάτω τμήματα έξω από τις υποδοχές: τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τα ράφια.

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



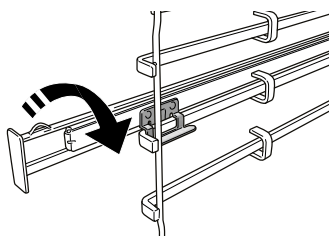
Οι αριστεροί ("L") και οι δεξιοί ("R") οδηγοί ραφιών αναγνωρίζονται από το λογότυπο που υποδεικνύεται σε αυτήν την εικόνα.

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, πιάστε 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



ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

• ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

• ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.

• ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

• GRILL

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

• ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπικ, 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.

• ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜ.

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

• COOK4

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε τέσσερα επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, κέικ, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

• ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

» ΠΙΤΣΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε υπέροχη σπιτική πίτσα, σε λιγότερο από 10 λεπτά, όπως σε ένα εστιατόριο.

Ο ειδικός κύκλος μαγειρέματος λειτουργεί σε επίπεδο θερμοκρασίας άνω των 300 βαθμών Κελσίου, παρέχοντας πίτσα μαλακή στο εσωτερικό, τραγανή στις άκρες και με τέλεια ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα. Συνδυάζοντας αυτή τη λειτουργία με το αξεσουάρ Pizza Stone WPro και προθερμαίνοντας για 30 λεπτά, μπορείτε να ψήσετε μια πίτσα σε 5-8 λεπτά.

Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu

» ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ

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

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

» ΞΕΠΑΓΩΜΑ

Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας.

» ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟ

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

» 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.

» ΕΤΟΙΜΟ ΦΑΓΗΤΟ

Για να μαγειρέψετε έτοιμα φαγητά, αποθηκευμένα σε θερμοκρασία δωματίου ή στο ψυγείο (μπισκότα, κέικ, μάφιν, πιάτα ζυμαρικών και προϊόντα ψωμιού). Η λειτουργία αυτή ψήνει όλα τα φαγητά γρήγορα και ομαλά και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για το ζέσταμα ήδη μαγειρεμένου φαγητού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος.

» ΨΗΣΙΜΟ MAXI

Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη λειτουργία μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το μαγείρεμα μεγάλων κομματιών κρέατος (πάνω από 2,5 κιλά). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

» 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.

• ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

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



ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Επιτρέπουν το ψήσιμο του φαγητού εντελώς αυτόματα. Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία με τον καλύτερο τρόπο, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

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

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ



Για επιλογή ή επιβεβαίωση:

Πατήστε την οθόνη για να επιλέξετε την τιμή ή το στοιχείο που απαιτείται από το μενού.

Για επιβεβαίωση των ρυθμίσεων ή πρόσβαση στην επόμενη οθόνη:

Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" ή "ΕΠΟΜΕΝΟ".



Για κύλιση του μενού ή μιας λίστας:

Απλά σύρετε το δάκτυλό σας στην οθόνη για να μετακινηθείτε στα στοιχεία ή τις τιμές.

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη:

Πατήστε ← .

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Θα χρειαστεί να διαμορφώσετε το προϊόν όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και σε δεύτερο χρόνο πιέζοντας  για πρόσβαση στο μενού "Εργαλεία".

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ ΓΛΩΣΣΑΣ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

- Σύρετε το δάκτυλό σας πάνω στην οθόνη για κύλιση της λίστας διαθέσιμων γλωσσών.
- Πατήστε τη γλώσσα που σας ενδιαφέρει.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ

Η σύνδεση του φούρνου με το οικιακό σας δίκτυο θα ρυθμίσει αυτόματα την ώρα και την ημερομηνία. Διαφορετικά θα χρειαστεί να τα ρυθμίσετε χειροκίνητα

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ώρα.
- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.

Αφού ρυθμίσετε την ώρα, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την ημερομηνία

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ημερομηνία.
- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.

Μετά από μεγάλη διακοπή ρεύματος, πρέπει να ρυθμίσετε ξανά την ώρα και την ημερομηνία.

3. 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 Ampere): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13 Ampere).

- πατήστε την τιμή στα δεξιά για να επιλέξετε την ισχύ.
- Πατήστε "ΕΝΤΑΞΕΙ" για την ολοκλήρωση της αρχικής ρύθμισης.

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.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να ανάψετε το φούρνο, πατήστε  ή αγγίξτε οπουδήποτε στην οθόνη. Η οθόνη αυτή σας επιτρέπει να επιλέξετε ανάμεσα στις Μη αυτόματες λειτουργίες και τις λειτουργίες 6th Sense.

- Πατήστε την κύρια λειτουργία που χρειάζεστε για να έχετε πρόσβαση στο αντίστοιχο μενού.
- Μετακινηθείτε προς τα επάνω ή προς τα κάτω για να εξερευνήσετε τη λίστα.
- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε, πατώντας την.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL

- Πατήστε την κύρια λειτουργία που χρειάζεστε για να έχετε πρόσβαση στο αντίστοιχο μενού.

Ανάλογα με την επιλεγμένη λειτουργία, μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την προθέρμανση με ένα συγκεκριμένο διακόπτη.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα. Σε λειτουργία με χρονομέτρηση, ο φούρνος μαγειρεύει για το χρονικό διάστημα που επιλέγετε. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, το μαγείρεμα σταματάει αυτόματα.

- Για να ρυθμίσετε τη διάρκεια, πατήστε το τμήμα Χρόνος ή το "Set Cook Time" (Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος) αφού πατήσετε το START.
- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε τη διάρκεια ψησίματος.
- Πατήστε "NEXT" (ΕΠΟΜΕΝΟ) για επιβεβαίωση.

Για να ακυρώσετε μια καθορισμένη διάρκεια κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και έτσι να διαχειριστείτε χειροκίνητα το τέλος του μαγειρέματος, μπορείτε να πατήσετε την τιμή της διάρκειας και να ορίσετε "0" ή μπορείτε να ανοίξετε το μενού με τις τρεις τελείες και να επεξεργαστείτε τον χρόνο μαγειρέματος.

Αν θέλετε να σταματήσετε τον κύκλο, ανοίξτε το μενού με τις τρεις τελείες και επιλέξτε "Stop Cooking" (Διακοπή μαγειρέματος).

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΙΣ ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6TH SENSE

Οι αυτόματες λειτουργίες 6th Sense σας επιτρέπουν να ετοιμάσετε μια μεγάλη ποικιλία πιάτων, επιλέγοντας από αυτά που εμφανίζονται στη λίστα. Οι περισσότερες ρυθμίσεις μαγειρέματος επιλέγονται αυτόματα από τη συσκευή για να επιτευχθούν τα καλύτερα αποτελέσματα. Επιπλέον, χάρη σε έναν ειδικό αισθητήρα που είναι σε θέση να αναγνωρίζει την υγρασία του τροφίμου, ορισμένες από τις λειτουργίες 6TH SENSE AUTO MODES σας επιτρέπουν να επιτύχετε το βέλτιστο μαγείρεμα για κάθε είδος τροφίμου χωρίς καμία ρύθμιση: ο αισθητήρας θα σταματήσει το μαγείρεμα την κατάλληλη στιγμή. Μόνο κατά τη διάρκεια των τελευταίων λεπτών του μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανιστεί μια αντίστροφη μέτρηση που θα υποδεικνύει τον εναπομείναντα χρόνο μαγειρέματος.

- Επιλέξτε μια συνταγή από τη λίστα.

Οι λειτουργίες εμφανίζονται ανά κατηγορία τροφίμων στο μενού "6th SENSE FOOD" (βλέπε σχετικούς πίνακες).

- Αφού επιλέξετε μια λειτουργία, απλά υποδείξτε το χαρακτηριστικό του φαγητού (ποσότητα, βάρος, κλπ.) που θέλετε να μαγειρέψετε για να πετύχετε το τέλειο αποτέλεσμα.

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ ΩΡΑΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μπορείτε να καθυστερήσετε το μαγείρεμα πριν ξεκινήσετε μια λειτουργία: Η λειτουργία θα ξεκινήσει τη στιγμή που θα επιλέξετε εκ των προτέρων.

- Πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ" για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης που επιθυμείτε. Μπορείτε να επιλέξετε είτε την ώρα έναρξης είτε την ώρα κατά την οποία θέλετε να είναι έτοιμο το φαγητό ανάλογα με τις επιλεγμένες λειτουργίες.
- Μόλις ρυθμίσετε την καθυστέρηση που θέλετε, πατήστε "SET" (ΡΥΘΜΙΣΗ) για να ξεκινήσει ο χρόνος αναμονής.
- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε.

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.

- Για την άμεση ενεργοποίηση της λειτουργίας και διαγραφή του προγραμματισμένου χρόνου καθυστέρησης, πατήστε το "SKIP DELAY" (ΠΑΡΑΚΑΜΨΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ).

5. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Μόλις επιλέξετε τις ρυθμίσεις, πατήστε "ΕΝΑΡΞΗ" για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές που έχουν οριστεί οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αγγίζοντας την τιμή που θέλετε να τροποποιήσετε. Όλες οι διαθέσιμες επιλογές που μπορούν να τροποποιηθούν μπορούν να εξερευνηθούν ανοίγοντας το μενού με τις τρεις τελείες στο κάτω αριστερό μέρος της οθόνης.

Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

6. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Αν έχει προηγουμένως ενεργοποιηθεί, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει τη λειτουργία προθέρμανσης. Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "OVEN READY" (ΦΟΥΡΝΟΣ ΕΤΟΙΜΟΣ).

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε το κουμπί "Start now" (Εναρξη τώρα) ή το κουμπί "START" (ΕΝΑΡΞΗ) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

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 να αλλάξετε την προεπιλογή της ρύθμισης προθέρμανσης για τις λειτουργίες μαγειρέματος που σας επιτρέπουν να το κάνετε χειροκίνητα.

- Επιλέξτε μια λειτουργία που σας επιτρέπει να επιλέξετε τη λειτουργία προθέρμανσης με μη αυτόματο τρόπο.
- Χρησιμοποιήστε τον ειδικό διακόπτη προθέρμανσης στο κάτω δεξί μέρος της οθόνης για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την προθέρμανση. Θα οριστεί ως προεπιλεγμένη επιλογή.

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 ζητείται από την οθόνη.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "START" (ΕΝΑΡΞΗ) για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

Με τον ίδιο τρόπο, στο 5% του χρόνου πριν από το τέλος του ψησίματος, ο φούρνος σας προτρέπει 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 "START" (ΕΝΑΡΞΗ) για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

8. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε. Με ορισμένες λειτουργίες, αφού τελειώσει το ψήσιμο, μπορείτε να δώσετε στο πιάτο σας επιπλέον ρόδισμα, να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος ή να αποθηκεύσετε τη λειτουργία ως αγαπημένη.

- Πατήστε "ADD TO FAV" (ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΤΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ) για αποθήκευση στα αγαπημένα.
- Επιλέξτε "Επιπλέον ρόδισμα" για να ξεκινήσει ο πεντάλεπτος κύκλος ροδίσματος.
- Πατήστε "+ 5 min" για παράταση του μαγειρέματος

9. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Η λειτουργία Αγαπημένα αποθηκεύει τις ρυθμίσεις του φούρνου για την αγαπημένη σας συνταγή.

Ο φούρνος αναγνωρίζει αυτόματα τις λειτουργίες που χρησιμοποιούνται περισσότερο. Μετά από έναν ορισμένο αριθμό χρήσεων, θα σας ζητηθεί να προσθέσετε τη λειτουργία στα αγαπημένα σας.

ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μόλις τελειώσει μια λειτουργία, πατήστε "ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΤΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ" για να την αποθηκεύσετε ως αγαπημένη. Αυτό θα σας επιτρέψει να το χρησιμοποιήσετε γρήγορα στο μέλλον διατηρώντας τις ίδιες ρυθμίσεις.

ΑΦΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ

Για να εμφανίσετε το μενού αγαπημένων, πατήστε  : Όλες οι αποθηκευμένες λειτουργίες θα εμφανίζονται σε αυτό το μενού. Πατήστε "START" (ΕΝΑΡΞΗ) για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία μαγειρέματος.

ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Στην οθόνη αγαπημένων, μπορείτε να προσθέσετε μια εικόνα ή το όνομα του αγαπημένου προκειμένου να το εξατομικεύσετε στις προτιμήσεις.

- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε να αλλάξετε.
- Πατήστε το εικονίδιο με τις τρεις τελείες στην επάνω δεξιά γωνία.
- Επιλέξτε το χαρακτηριστικό που θέλετε να αλλάξετε.
- Πατήστε "ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ" για επιβεβαίωση των αλλαγών.

Εάν θέλετε να καταργήσετε μια συγκεκριμένη λειτουργία, θα βρείτε σε αυτό το Μενού την επιλογή "DELETE FAVORITE" (ΔΙΑΓΡΑΦΗ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟΥ).

10. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Πατήστε το  για να ανοίξετε το μενού "Εργαλεία" οποιαδήποτε στιγμή. Αυτό το μενού σας δίνει τη δυνατότητα κάνετε διάφορες επιλογές και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις ή τις προτιμήσεις για το προϊόν ή την οθόνη.



ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία μαγειρέματος είτε μόνο για να μετρήσετε το χρόνο. Αφού ξεκινήσει, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία. Μόλις ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.

Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει τη μέτρηση στην κάτω δεξιά γωνία της οθόνης.

Για να ανακτήσετε ή να αλλάξετε το χρονόμετρο της κουζίνας:

- Πατήστε την επιλογή χρονοδιακόπτη κουζίνας.

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

- Πατήστε "PAUSE" (ΠΑΥΣΗ) αν θέλετε να διακόψετε τον χρονοδιακόπτη. Στη συνέχεια, μπορείτε να πατήσετε "RESUME" (ΣΥΝΕΧΙΣΗ) για να επανεκκινήσετε τον χρονοδιακόπτη.
- Πατήστε "CANCEL" (ΑΚΥΡΩΣΗ) για διαγραφή του χρονοδιακόπτη ή μια νέα χρονική διάρκεια.
- Πατήστε "+ 1 λεπτό" για να αυξήσετε τη διάρκεια κατά 1 λεπτό.



ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.



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.



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

Το "Κλειδωμα διακοπών" σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα κουμπιά στον πίνακα αφής έτσι ώστε να μην πατηθούν τυχαία.

Για να ξεκλειδώσετε τη συσκευή, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί κλειδώματος στο πεδίο αφής.



ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

Για την αλλαγή διαφόρων ρυθμίσεων του φούρνου, την επιλογή λειτουργίας Sabbath και την απενεργοποίηση της "Λειτουργίας επίδειξης".



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το προϊόν.

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.
- Λόγω της υψηλότερης θερμοκρασίας του κύκλου Pizza αναμένεται ελαφρώς υψηλότερη ψύξη.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

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

ΚΡΕΑΣ

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

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

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

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

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

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

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

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

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

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

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

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

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙ-ΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ	Φρέσκα	Λαζάνια	0,5 - 3 kg	—	MED	—	
	Κατεψ. τρόφιμα	Λαζάνια	0,5 - 3 kg	—	—	—	
		Κανελόνια	0,5 - 3 kg	—	—	—	
ΚΡΕΑΣ	Μοσχαράκι	Ροστ μπιφ	0,6 - 2 kg	MED	MED	—	
		Μπριζόλα	2 - 4 cm	MED	—	2/3	 
		Burger Patties	1,5 - 3 cm	—	—	3/5	 
	Χοιρινό	Ψητό χοιρινό	0,6 - 2,5 kg	—	MED	—	
		Χοιρινά παϊδάκια	0,5 - 2,0 kg*	—	—	2/3	 
		Μπέικον	0,5 - 1,5 cm	—	—	1/2	 
	Κοτόπουλο τηγανητό στον αέρα	Ολόκληρο κοτόπουλο	0,6 - 2,5 kg	—	—	—	 
		Στήθος κοτόπουλου	1 - 4 (cm)	—	—	—	 
		Κομμάτια κοτόπουλου	0,2 - 1,5 kg	—	—	—	 
		Μπουτάκια κοτόπουλου	—	—	—	—	 
		Κοτολέτα παναρισμένη	1 - 4 (cm)	—	—	—	 
		Φτερούγες κοτόπουλου	0,2 - 1,5 kg	—	—	—	 
		Κοτομπουκιές [κατεψυγμένες]	—	—	—	—	 
		Φτερά κοτόπουλο [κατεψυγμένα]	—	—	—	—	 
	Ψητή πάπια	Φιλέτο / στήθος πάπιας	1 - 5 cm	—	—	2/3	 
	Ψητή γαλοπούλα	Φιλέτο γαλοπούλας / Στήθος	1 - 5 cm	—	—	2/3	 
	Τηγανητό κρέας στον αέρα	Σουβλάκια κρέατος	0,2 - 1,5 kg	—	—	1/2	 
		Παϊδάκια χοιρινά	1 - 4 (cm)	—	—	—	 
		Burger Patties	1 - 4 (cm)	—	—	—	 
		Λουκάνικα και wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	 
		Κοτολέτα παναρισμένη	1 - 4 (cm)	—	—	—	 
ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	Ψητά φιλέτα και μπριζόλες	Φιλέτο τόνου	1 - 3 (cm)	MED	—	3/4	 
		Φιλέτο σολομού	1 - 3 (cm)	MED	—	3/4	 
		Φιλέτο ξιφία	0,5 - 3 (cm)	—	—	3/4	 
		Φιλέτο μπακαλιάρου	0,1 - 0,3 kg	—	—	—	 
		Φιλέτο λαβράκι	0,05 - 0,15 kg	—	—	—	 

* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ					
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Δίσκος τηγανίσματος με αέρα

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙ-ΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	Ψητά φιλέτα και μπριζόλες	Φιλέτο σκαθάρι	0,05 - 0,15 kg	—	—	—	 
		Λοιπά Φιλέτα	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	 
		Φιλέτα [κατεψυγμένα]	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	 
	Ψητά θαλασσινά	Σκαλοπίνια	ένας δίσκος *	—	—	—	
		Μύδια	ένας δίσκος *	—	—	—	
		Γαρίδες	ένας δίσκος *	—	—	—	 
		Βασιλ. γαρίδες	ένας δίσκος *	—	—	—	 
	Ψάρια τηγανητά στον αέρα	Ψάρια παναρισμένα	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	 
		Φιλέτο ψαριού	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	 
		Ολόκληρο ψάρι	0,4 - 0,8 kg	—	—	—	 
		Οστρακοειδή	—	—	—	—	 
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ψητά λαχανικά	Ψητές πατάτες	0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	
		Γεμιστά λαχανικά	0,1 - 0,5 kg [καθένα]	—	—	—	
		Άλλα λαχανικά	0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	
	Λαχανικά ογκρατέν	Πατάτες γκρατέν	ένας δίσκος *	—	—	—	
		Τομάτες ογκρατέν	ένας δίσκος *	—	—	—	
		Πιπεριές ογκρατέν	ένας δίσκος *	—	—	—	
		Μπρόκολο ογκρατέν	ένας δίσκος *	—	—	—	
		Κουνουπίδι ογκρατέν	ένας δίσκος *	—	—	—	
		Λαχανικά γκρατέν	ένας δίσκος *	—	—	—	
	Τηγανητά λαχανικά στον αέρα	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	 
		ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΠΑΤΑΤΑΣ	1 - 4 (cm)	—	—	—	 
		Ανάμικτα λαχανικά	0,3 - 0,8 kg	—	—	2/3	 
		Τσιπς κολοκυθιού	0,2 - 0,5 kg	—	—	—	 
		ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ [ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ]	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	 
		Spring rolls [κατεψυγμένα]	—	—	—	—	 
ΑΛΜΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Αλμυρό κέικ		0,8 - 1,2 kg	—	MED	—	
	Στρούντελ λαχανικών		0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	

* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ					
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Δίσκος τηγανίσματος με αέρα

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙ-ΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΑΛΜΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Ψωμί	Ψωμάκια	60 - 150 γρ. [καθένα]	—	—	—	3
		Ψωμί για σάντουιτς	400 - 600 γρ. [καθένα]	—	—	—	2
		Μεγάλο ψωμί	0,7 - 2,0 kg	—	—	—	2
		Μπαγκέτα	200 - 300 γρ. [καθένα]	—	—	—	3
	Πίτσα	Στρογγυλή πίτσα	στρογγυλή	—	—	—	2
		Χοντρή πίτσα	δίσκος	—	—	—	2
		Pizza [κατεψυγμένη]	1 στρώμα*	—	—	—	2
			2 στρώματα*	—	—	—	4 1
			3 στρώματα*	—	—	—	5 3 1
			4 στρώματα*	—	—	—	5 4 2 1
ΓΛΥΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Αφράτα κέικ	Αφράτο κέικ	0,5 - 1,2 kg	—	—	—	2
	Μπισκότα		0,2 - 0,6 kg	—	—	—	3
	Κρουασάν		ένας δίσκος *	—	—	—	3
	Κρουασάν [κατεψυγμένα]		ένας δίσκος *	—	—	—	3
	Ζύμη για σου		ένας δίσκος *	—	—	—	3
	Μαρέγκα		10 - 30 γρ. [καθένα]	—	—	—	3
	ΤΑΡΤΑ		0,4 - 1,6 kg*	—	—	—	3
	Στρούντελ		0,4 - 1,6 kg	—	—	—	3
	Πίτα με φρούτα		0,5 - 2 kg	—	—	—	2

* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ					
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Δίσκος τηγανίσματος με αέρα



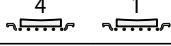
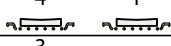
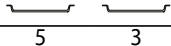
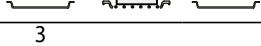
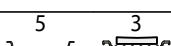
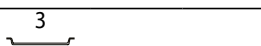
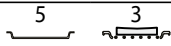
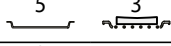
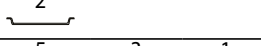
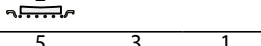
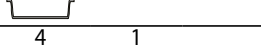
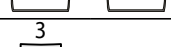
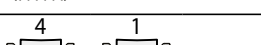
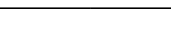
ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

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

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 ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ								ECO	
	Συμβατικό	Εξαναγκ.αέρας	Ψήσιμο με αέρα	Γκριλ	Γρήγορο γκριλ	Maxi Cooking	Cook4	Κύκλος Eco	Πίτσα
ΑΞΕΣΟΥΑΡ									
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα		Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συμμάτινη σχάρα		Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος		Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	
		Ναι	180 - 190	20 - 40	
		Ναι	180 - 190	20 - 40 *	
Λαζάνια/Φλαν/Ζυμαρικά στο φούρνο/Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		—	170	110 - 150	
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		Ναι	190 - 200	80 - 130	
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	
Φρυγανισμένο ψωμί		—	3 (υψηλή)	3 - 6	
Ψάρι φιλέτο / μπιριζόλες		—	2 (μεσαία)	20 - 30 **	
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ		—	2-3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30 **	
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		—	2 (μεσαία)	55 - 70 ***	
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		—	2 (μεσαία)	60 - 90 ***	
Ψητές πατάτες		—	2 (μεσαία)	35 - 55 ***	
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10 - 25	
Μπισκότα		Ναι	135	50 - 70	
Τάρτες		Ναι	170	50 - 70	
Στρογγυλή pizza		Ναι	210	40 - 60	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5) / Λαζάνια (επίπεδο 3) / Κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5) / ψητά λαχανικά (επίπεδο 4) / λαζάνια (επίπεδο 2) / κομμάτια κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 *	
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 100 *	
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 *	
Γεμιστά κομμάτια ψητά	ECO	—	200	80 - 120 *	
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)	ECO	—	200	50 - 100 *	

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

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ								ECO	
	Συμβατικό	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο με αέρα	Γκριλ	Γρήγορο γκριλ	Maxi Cooking	Cook4	Κύκλος Eco	Πίτσα
ΑΞΕΣΟΥΑΡ									
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης/Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό				

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

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

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

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

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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.	Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.	Φοράτε προστατευτικά γάντια. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.
---	--	--

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από 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

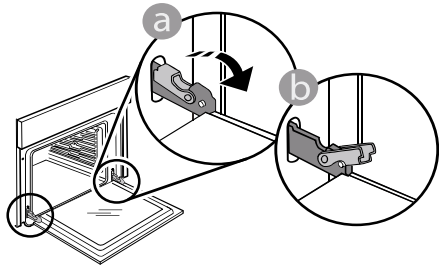
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

Μην καθαρίζετε τον αισθητήρα φαγητού και τον αισθητήρα κρέατος (εάν υπάρχει) στο πλυντήριο πιάτων.

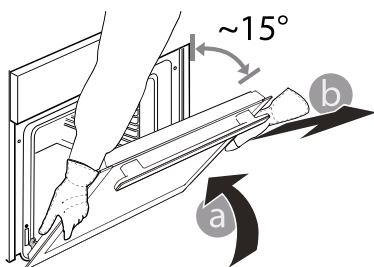
Ο δίσκος τηγανίσματος με αέρα (εάν υπάρχει) μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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



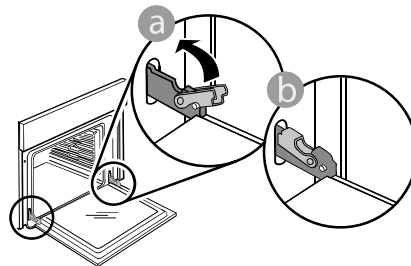
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



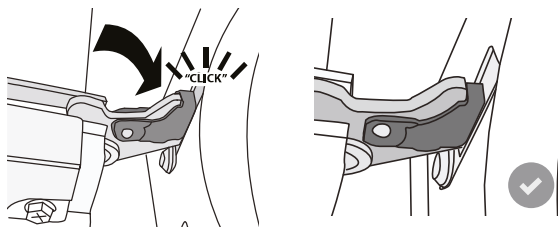
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

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

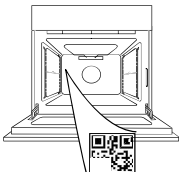
Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

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

- Χρήση του 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.



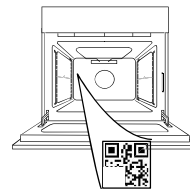
®/TM/© 2025 Whirlpool. Παράγεται με άδεια χρήσης



**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO****WHIRLPOOL**

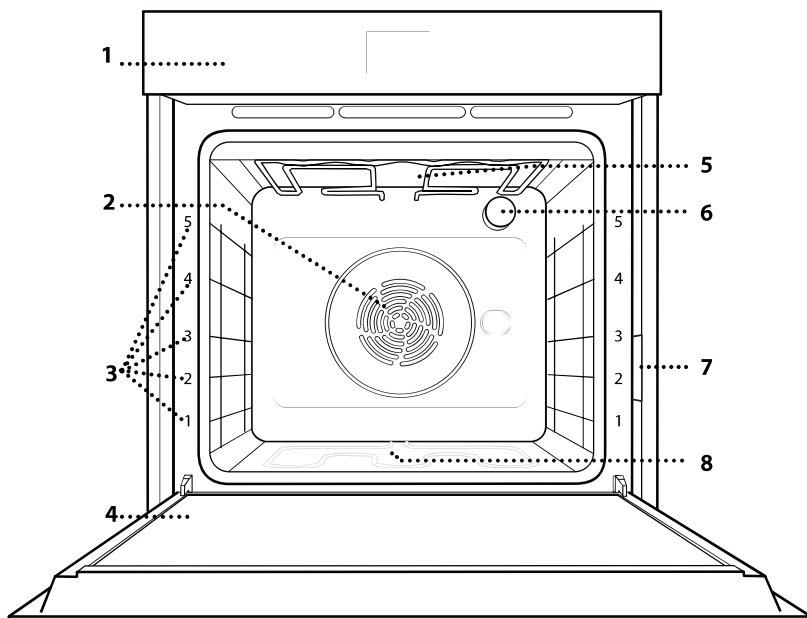
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



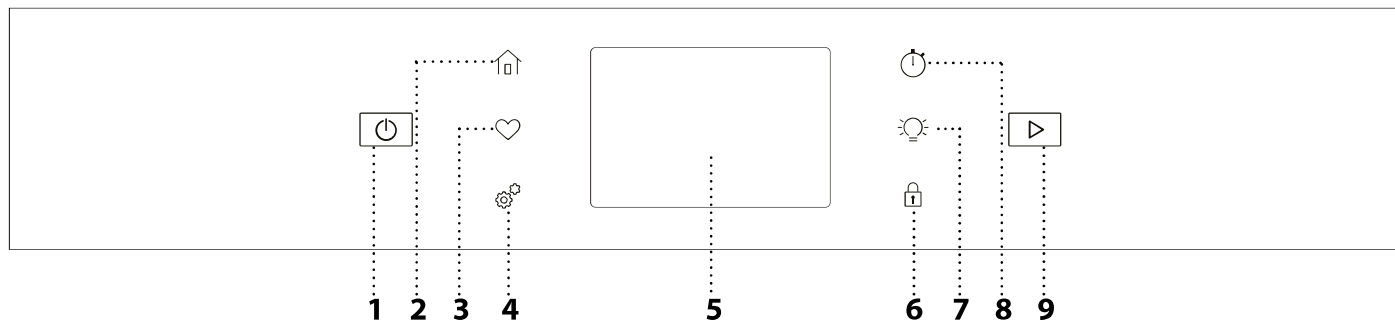
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

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. Resistencia superior / grill
6. Luz
7. Placa de características (no debe retirarse)
8. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL

**1. ON / OFF**

Para encender y apagar el horno.

2. INICIO

Para acceder rápidamente al menú principal.

3. FAVORITOS

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

4. HERRAMIENTAS

Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno.

5. PANTALLA**6. BLOQUEO DE CONTROL**

La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

7. LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.

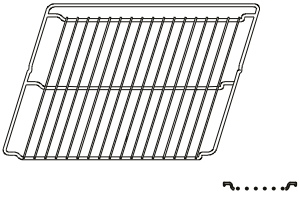
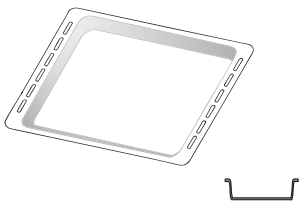
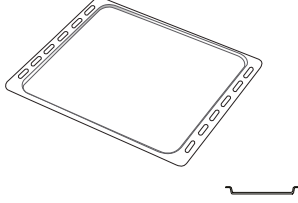
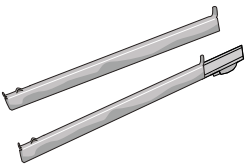
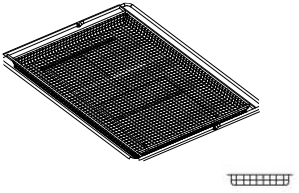
8. TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo.

9. INICIO

Para iniciar la función de cocción.

ACCESORIOS

REJILLA 	GRASERA 	BANDEJA PASTELERA * 	GUÍAS DESLIZANTES * 
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.	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.	Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.	Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.
BANDEJA FREÍR CON AIRE* 	Para utilizar cuando se cocinan alimentos con la función Freír con 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 y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.
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

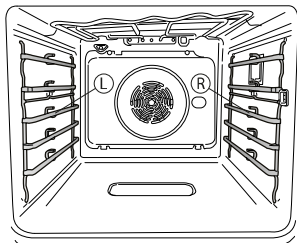
Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

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

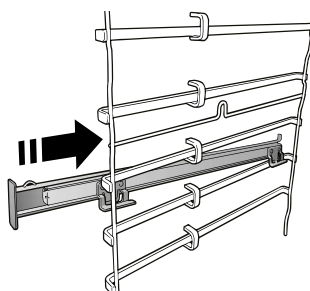
- Para extraer las guías para estantes, retire los tornillos de fijación situados a ambos lados (si los hay) con la ayuda de una moneda o una herramienta. Levante las guías y saque las partes inferiores de sus alojamientos: ahora se pueden retirar las guías de los estantes.

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



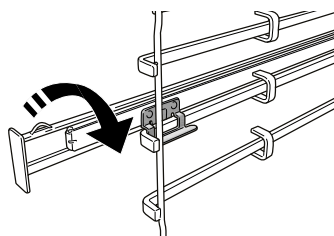
Las guías para estantes izquierda ("L") y derecha ("R") se reconocen por el logotipo indicado en esta imagen.

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



MODOS MANUALES

- **CONVENCIONAL**

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

- **HORNO CONVECCIÓN**

Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único 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.

- **GRATINAR**

Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la graseras 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.

- **GRATINAR TURBO**

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la graseras 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.

- **PRECALENTAR RÁPIDO**

Para precalentar el horno rápidamente.

- **COOK 4**

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.

- **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.

Combinando esta función con el accesorio de piedra para Pizza WPro y precalentando durante 30 minutos, se puede hornear una pizza en 5-8 min.

Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web www.whirlpool.eu

- » **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 Freír con aire para obtener los mejores resultados. Evite utilizar más de una bandeja para evitar una cocción desigual.

- » **DESCONGELAR**

Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central.

- » **MANTENER CALIENTE**

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

- » **FERMENTANDO**

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.

- » **CONVENIENCIA**

Para cocinar alimentos preparados almacenados a temperatura ambiente o en el frigorífico (galletas, mezcla para bizcocho, muffins, platos de pasta y pan o similares). La función cocina todos los platos de forma rápida y gradual y también puede utilizarse para recalentar comida precocinada. No es necesario precalentar el horno. Siga las instrucciones del envase.

- » **MAXI COCCIÓN**

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

- » **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.

- **ALIMENTOS CONGELADOS**

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.



MODOS AUTOMÁTICOS

Esto permite cocinar todos los tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente. No es necesario precalentar el horno.

CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL

- | | | |
|--|---|---|
|  | Para seleccionar o confirmar:
Toque la pantalla para seleccionar el valor o el elemento del menú que desee. | Para confirmar los ajustes o para acceder a la siguiente pantalla:
Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE». |
|  | Para desplazarse por un menú o una lista:
Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores. | Para volver a la pantalla anterior:
Toque ← . |

PRIMER USO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que configurar el producto.

Los ajustes pueden cambiarse pulsando  para acceder al menú «Herramientas».

1. SELECCIONAR LAS PREFERENCIAS DE IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora.

- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.
- Toque el idioma que desee.

2. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

Al conectar el horno a su red doméstica, la hora y la fecha se ajustarán automáticamente. De lo contrario, deberá configurarlos de forma manual

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

- Toque los números correspondientes para fijar la fecha.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Tras un corte de alimentación duradero, debe establecer la fecha y la hora de nuevo.

3. 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 amperios): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 amperios).

- Pulse el valor de la derecha para seleccionar la potencia.
- Pulse «ACEPTAR» para completar la configuración inicial.

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.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para encender el horno, pulse  o toque en cualquier punto de la pantalla.

La pantalla le permite escoger entre los modos Manual y 6th Sense.

- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.
- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.
- Seleccione la función que desee tocándola.

2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar.

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.

Según la función seleccionada, puede activar o desactivar el precalentamiento con una palanca específica.

DURACIÓN

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción. En el modo temporizado, el horno cocina durante el tiempo que haya seleccionado. Al final del tiempo de cocción, la cocción se detiene automáticamente.

- Para establecer la duración, pulse la sección Tiempo o «Establecer tiempo de cocción» después de pulsar «INICIO».
- Toque los números correspondientes para ajustar el tiempo requerido.
- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

Para cancelar una duración establecida durante la cocción y así gestionar manualmente el final de la cocción, puede tocar el valor de la duración y poner «0» o puede abrir el menú de tres puntos y editar el tiempo de cocción.

Si desea detener el ciclo, abra el menú de tres puntos y seleccione «Detener cocción».

3. AJUSTAR LOS MODOS 6TH SENSE AUTOMÁTICOS

Los modos 6th Sense automáticos le permiten preparar una amplia variedad de platos escogiéndolos entre los que se muestran en la lista. El aparato selecciona la mayor parte de ajustes de cocción automáticamente para obtener los mejores resultados.

Además, gracias a un sensor especial capaz de reconocer el grado de humedad de los alimentos, algunas de las funciones de los modos automáticos de 6TH SENSE permiten conseguir una cocción óptima para cualquier tipo de alimento sin necesidad de ningún ajuste: el sensor detendrá la cocción en el momento perfecto. Solo durante los últimos minutos de la cocción aparecerá una cuenta atrás en la pantalla indicando el tiempo de cocción restante.

- Escoja una receta de la lista.

Las funciones se muestran por categorías de alimentos en el menú «6th SENSE FOOD» (consulte las tablas correspondientes).

- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO

Puede aplazar la cocción antes de iniciar una función: La función se iniciará en el momento que seleccione por adelantado.

- Toque «DELAY» para definir la hora de inicio deseada. Puede seleccionar la hora de inicio o la hora a la que desea que la comida esté lista según las funciones seleccionadas.
- Una vez ajustado el retraso requerido, toque «SET» para iniciar el tiempo de espera.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado.

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.

- Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque «SKIP DELAY».

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

- Una vez configurados los ajustes, toque «INICIO» para activar la función.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar. Todas las opciones que se pueden modificar se pueden explorar abriendo el menú de tres puntos situado en la parte inferior izquierda de la pantalla.

En cualquier momento puede detener una función activa pulsando .

6. PRECALENTAMIENTO

Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento. Una vez finalizada esta fase, sonará una señal acústica y la pantalla indicará «HORNO LISTO».

- Abra la puerta.
- Introduzca el alimento.
- Cierre la puerta y pulse el botón «Iniciar ahora» o «INICIAR» para empezar a cocinar.

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.

Puede cambiar el ajuste por defecto de la opción de precalentamiento para funciones de cocción que le permitan hacerlo manualmente.

- Seleccione una función que le permita seleccionar la función de precalentamiento manualmente.
- Utilice la palanca de precalentamiento situada en la parte inferior derecha de la pantalla para activar o desactivar el precalentamiento. Se establecerá como opción predeterminada.

7. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

Algunos modos automáticos 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 por la pantalla.
- Cierre la puerta y toque «INICIAR» para reanudar la cocción.

Del mismo modo, cuando quede el 5 % 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 toque «INICIAR» para reanudar la cocción.

8. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado. Con algunas funciones, una vez finalizada la cocción puede dorar más un plato, ampliar el tiempo de cocción o guardar la función como favorita.

- Toque «AÑADIR A FAVORITOS» para guardar como favorito.
- Seleccione «Dorado extra» para iniciar un ciclo de dorado de cinco minutos.
- Pulse «+ 5 min» para prolongar la cocción

9. FAVORITOS

La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para su receta favorita.

El horno reconoce automáticamente las funciones más utilizadas. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

Una vez finalizada una función, pulse «AÑADIR A FAVORITOS» para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes.

UNA VEZ GUARDADA

Para ver el menú de favoritos, pulse  : Todas las funciones guardadas aparecerán en este Menú. Toque «INICIO» para activar la función de cocción seleccionada.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

En la pantalla de Favoritos, puede añadir una imagen o un nombre al favorito para adaptarlo a sus preferencias.

- Seleccione la función que desea cambiar.
- Toca el icono de los tres puntos en la esquina superior derecha.
- Seleccione el atributo que desea cambiar.
- Toque «GUARDAR» para confirmar sus cambios.

Si desea eliminar una función concreta encontrará en este Menú la opción «ELIMINAR FAVORITO».

10. HERRAMIENTAS

Pulse  aquí para abrir el menú "Herramientas" en cualquier momento. Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.



TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción

o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo. Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función. Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

El temporizador continuará la cuenta atrás en la esquina superior derecha de la pantalla.

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse la opción de temporizador de cocina.
- Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.
- Pulse «PAUSA» si desea pausar el temporizador. A continuación, puede pulsar «REANUDAR» para reiniciar el temporizador.
 - Toque «CANCELAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.
 - Toque «+1 min» para aumentar la duración de 1 minuto.



LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.



SMART CLEAN

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



BLOQUEO CONTROL

La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

Para desbloquear el aparato, mantenga pulsada la tecla de bloqueo del panel táctil.



PREFERENCIAS

Para cambiar varios ajustes del horno, seleccione el Modo Sabbath y desactive el «Modo Demo».



INFORMACIÓN

Para obtener más información sobre el producto.

. NOTAS

- 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.
- Dada la mayor temperatura del ciclo Pizza, se espera que experimente una refrigeración ligeramente superior.

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 10 o 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.

FERMENTANDO

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 (20-25° 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
ESTOFADO Y PASTA AL HORNO	Frescos	Lasaña	0,5-3 kg	-	MED	-	
	Congelado	Lasaña	0,5-3 kg	-	-	-	
		Canelones	0,5-3 kg	-	-	-	
CARNE	Carne de res	Asado de carne de res	0,6-2 Kg	MED	MED	-	
		Bistec	2-4 cm	MED	-	2/3	 
		Hamburguesas	1,5-3 cm	-	-	3/5	 
	Cerdo	Cerdo asado	0,6-2,5 kg	-	MED	-	
		Costillas de cerdo	0,5-2,0 kg *	-	-	2/3	 
		Bacon	0,5-1,5 cm	-	-	1/2	 
	Pollo frito en freidora de aire	Pollo entero	0,6-2,5 kg	-	-	-	 
		Pechugas de pollo	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Presas de pollo	0,2-1.5 kg	-	-	-	 
		Muslos de pollo	-	-	-	-	 
		Chuleta empanada	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Alitas de pollo	0,2-1.5 kg	-	-	-	 
		Nuggets de pollo [congelados]	-	-	-	-	 
		Alitas de pollo [congeladas]	-	-	-	-	 
	Pato asado	Filete / pechuga de pato	1-5 cm	-	-	2/3	 
	Pavo asado	Filete / Pechuga de pavo	1-5 cm	-	-	2/3	 
	Carne frita en freidora de aire	Brochetas de carne	0,2-1.5 kg	-	-	1/2	 
		Chuletas de cerdo	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Hamburguesas	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Salchichas y wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Chuleta empanada	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
PESCADOS & MARISCOS	Roasted fillets & steaks (Filetes y bistecs asados)	Filete de atún	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Filete de salmón	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Filete de pez espada	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	 
		Cod Fillet (Filete de bacalao)	0,1-0,3 kg	-	-	-	 
		Filete de lubina	0,05-0,15 kg	-	-	-	 

* cantidad recomendada

ACCESORIO					
	Parrilla de alambre	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Drip tray / Baking tray	Bandeja con 500 ml de agua	Bandeja Freidora de aire

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
PESCADOS & MARISCOS	Roasted fillets & steaks (Filetes y bistecs asados)	Filete de dorada	0,05-0,15 kg	-	-	-	 
		Otros Filetes	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Filetes [congelados]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
	Marisco al grill	Scallops (Vieiras)	una bandeja *	-	-	-	
		Mussels (Mejillones)	una bandeja *	-	-	-	
		Shrimps (Camarones)	una bandeja *	-	-	-	 
		Langostinos	una bandeja *	-	-	-	 
	Pescado frito en freidora de aire	Pescado empanado	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Filete de pescado	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Pescado entero	0,4-0.8 kg	-	-	-	 
		Mariscos	-	-	-	-	 
VERDURAS	Verduras asadas	Patatas asadas	0,5-1,5 kg	-	MED	-	 
		Hortalizas rellenas	0.1 - 0.5 kg [cada una]	-	-	-	
		Otras verduras	0,5-1,5 kg	-	MED	-	
	Verduras gratinadas	Papas gratinadas	una bandeja *	-	-	-	
		Tomates gratinados	una bandeja *	-	-	-	
		Pimientos gratinados	una bandeja *	-	-	-	
		Brócolis gratinados	una bandeja *	-	-	-	
		Coliflor gratinada	una bandeja *	-	-	-	
		Verduras gratinadas	una bandeja *	-	-	-	
	Verduras fritas en freidora de aire	Patatas fritas caseras	0,3-0.8 kg	-	-	-	 
		Papas en cuña	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Verduras variadas	0,3-0.8 kg	-	-	2/3	 
		Patatas fritas de calabacín	0,2-0.5 kg	-	-	-	 
		Patatas fritas [congeladas]	0,3-0.8 kg	-	-	-	 
		Rollitos de primavera [congelados]	-	-	-	-	 
PASTAS SALADAS	Tarta salada		0,8-1,2 kg	-	MED	-	
	Strudel de verduras		0,5-1,5 kg	-	MED	-	

* cantidad recomendada

ACCESORIO					
	Parrilla de alambre	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Drip tray / Baking tray	Bandeja con 500 ml de agua	Bandeja Freidora de aire

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
PASTAS SALADAS	Pan	Panecillos	60 - 150g [cada uno]	-	-	-	3
		Pan de sándwich	400 - 600 g [cada uno]	-	-	-	2
		Pan grande	0,7-2.0 kg	-	-	-	2
		Baguettes	200 - 300g [cada una]	-	-	-	3
	Pizza	Pizza 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	Tartas altas	Bizcocho	0,5-1,2 kg	-	-	-	2
	Galletas		0,2-0,6 kg	-	-	-	3
	Medialunas		una bandeja *	-	-	-	3
	Croissants [congelados]		una bandeja *	-	-	-	3
	Pasta choux		una bandeja *	-	-	-	3
	Merengues		10 - 30g [cada uno]	-	-	-	3
	Tarta		0.4 - 1.6kg*	-	-	-	3
	Strudel		0,4-1,6 kg	-	-	-	3
	Tarta de fruta		0,5-2 kg	-	-	-	2

* cantidad recomendada

ACCESORIO					
	Parrilla de alambre	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Drip tray / Baking tray	Bandeja con 500 ml de agua	Bandeja Freidora de aire



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	 Freír con aire		
ACCESORIOS	 Bandeja Freír con aire	 Bandeja de horno o molde sobre rejilla	 Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla

TABLA DE COCCIÓN

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

FUNCIONES								ECO	
	Convencional	Aire Forzado	Horno de Convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Cook4	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		

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	
		Sí	180 - 190	20 - 40	
		Sí	180 - 190	20-40 *	
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	
Cerdo asado con piel 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / conejo / pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	
Pavo / oca 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetes de pescado/de carne		-	2 (Media)	20 - 30 **	
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2-3 (Medio – Alto)	15 - 30 **	
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	
Pierna de cordero / Jarretes		-	2 (Media)	60 - 90 ***	
Patatas asadas		-	2 (Media)	35 - 55 ***	
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10 - 25	
Galletas	 COOK Galletas	Sí	135	50 - 70	
Tartas	 COOK Tartas	Sí	170	50 - 70	
Pizzas redondas	 COOK Pizza	Sí	210	40 - 60	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 *	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)	 COOK Menú	Sí	190	40-120 *	
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 *	
Carnes y patatas		Sí	200	45-100 *	
Pescado y verduras		Sí	180	30-50 *	
Piezas de carne rellenas asadas	ECO	-	200	80-120 *	
Trozos de carne) (conejo, pollo, cordero)	ECO	-	200	50-100 *	

* 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							 COOK	ECO	
	Convencional	Aire Forzado	Horno de Convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Cook4	CidoECO	Pizza
ACCESORIOS									
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Grasera / bandeja pastelera	Grasera / bandeja pastelera	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua	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.

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

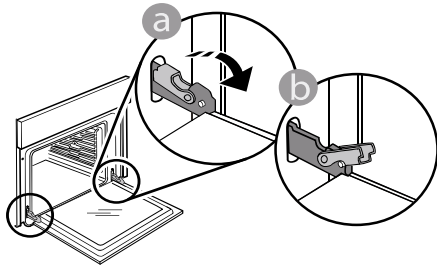
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

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.

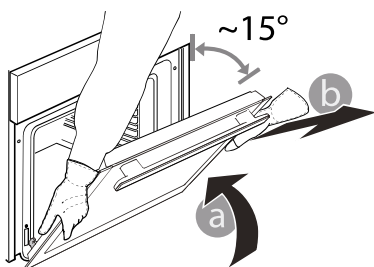
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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



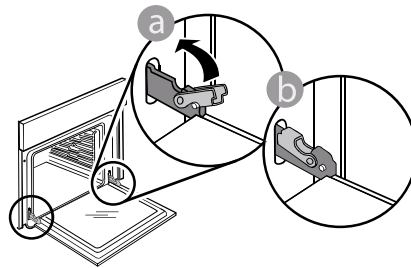
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa.

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.

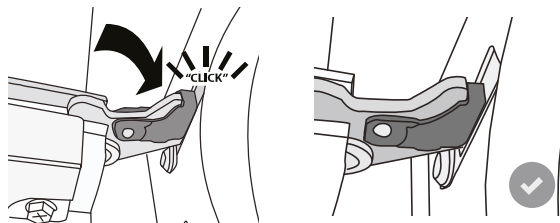


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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 LÁMPARA

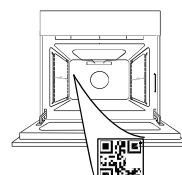
Para sustituir la lámpara, póngase en contacto con el servicio posventa.

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 aparece impreso 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 QR que aparece en el producto
- Visitando nuestra página 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 Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Producido bajo licencia.

Whirlpool

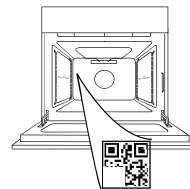


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma
toode aadressil www.register10.eu

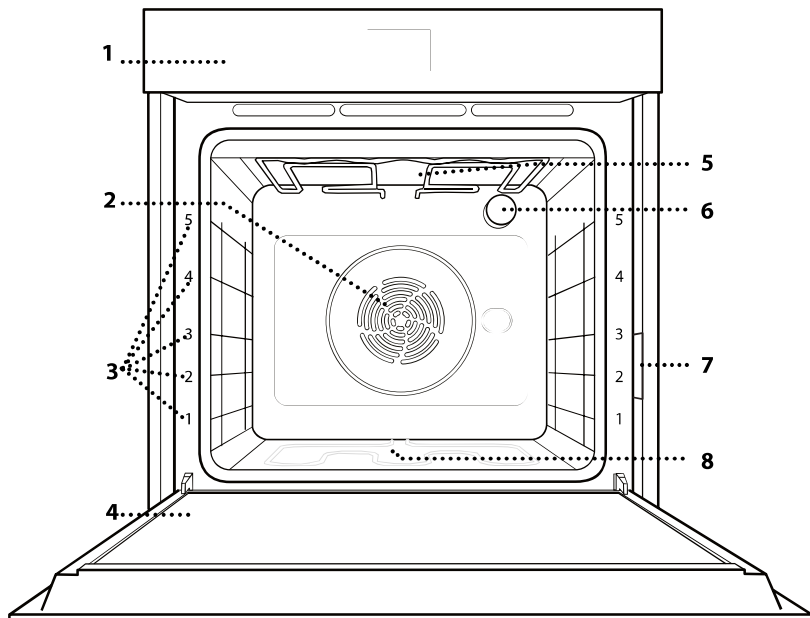


Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

**PALUN SKANEERIGE OMA
SEADMEL OLEV QR-KOOD, ET
SAADA LISATEAVET**

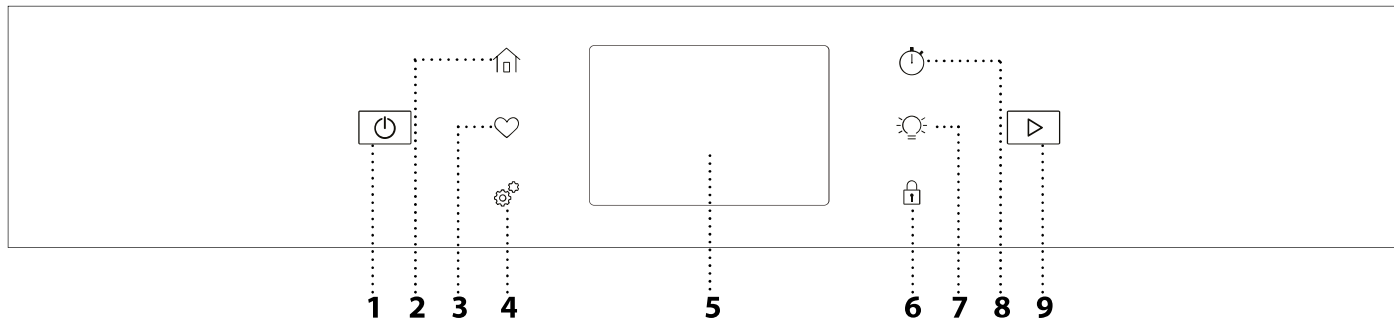


TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEEL



1. ON/OFF

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks peamenüüle.

3. LEMMIK

Lemmikfunktsioonide loendi kuvamiseks.

4. TÖÖRIISTAD

Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks.

5. EKRAAN

6. NUPULUKK

Nupulukk võimaldab lukustada puutepaneeli nupud, et keegi ei saaks neid kogemata vajutada.

7. VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

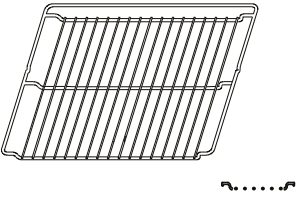
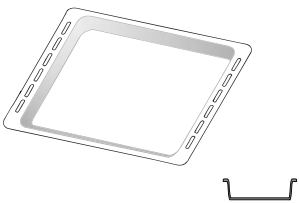
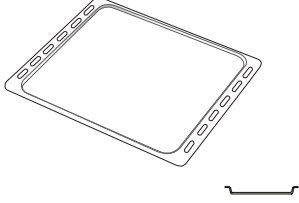
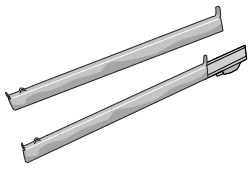
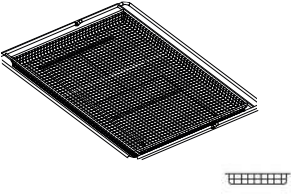
8. KÖÖGITAIMER

Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks.

9. START

Küpsetusfunktsiooni käivitamiseks.

TARVIKUD

TRAATREST	NÖRGUMISPANN	KÜPSETUSPLAAT*	LIUGSIINID *
			
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.	Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.	Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.	Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.
ÕHKFRITÜÜR ALUS *			
			
Kasutatakse Kuumaõhufritüür funktsiooniga toidu valmistamisel, kusjuures alla on paigutatud küpsetusplaat, et koguda võimalikke purusid ja tilku. Seda saab puhastada nõudepesumasinas.			

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

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

*Saadaval ainult osal mudelitest

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

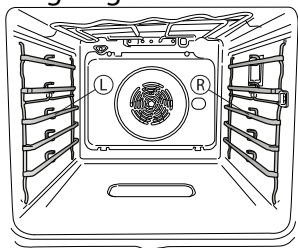
Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisiine ahju.

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

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

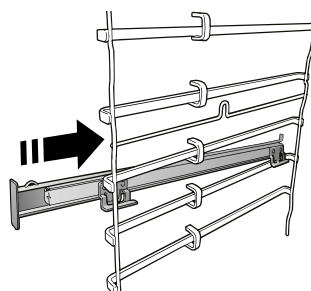
- Riiulisiinide eemaldamiseks eemaldage mündi abil mõlemalt küljelt kinnituskruvid (kui on paigaldatud). Tõstke siinid üles ja tõmmake nende alumised osad pesadest välja. nüüd saab restid eemaldada.

- Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse ja seejärel langetage oma kohale alumises pesas.



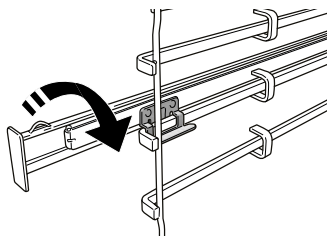
Vasakpoolse (L) ja parempoolse (R) riiulisiini tunnete ära pildil näidatud logo järgi.

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



MANUAALREŽIIMID

• TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

• KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.

• 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.

• GRILL

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

• TURBOGRILL

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.

• EELKUUMUTUS

Ahju kiire eelkuumutamine.

• COOK 4

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks neljal erineval tasandil sama temperatuuriga. Selle funktsiooniga saab valmistada küpsiseid, kooke, ümarpitsasid (ka külmutatud) ja terve söögikorra valmistamiseks. Järgige parimate tulemuste saavutamiseks küpsetustabelit.

• ERI PROGRAMMID

» 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 krõbedad ja ühtlaselt pruunistatud pitsa.

Selle funktsiooni kombineerimine lisatarvikuga Pizza Stone WPro ja 30-minutilise eelkuumutamise võimaldab küpsetada pitsa 5–8 minutiga.

Tellimine ja lisateave müügi järgsest teenindusest või veebisaidil www.whirlpool.eu

» 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.

» SULATAMINE

Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Asetage toit keskmisele ahjutasemele.

» SOOJANAHOIDMINE

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

» KERGITAMINE

Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.

» VALMISTOIDUD

Valmistoitude küpsetamiseks, mida on hoitud toatemperatuuril või külmikus (biskviidid, koogid, muffinid, pastaroad ja leivatooted). Funktsioon küpsetab toitu kiiresti ja õrnalt ning seda saab kasutada ka juba küpsetatud toitade soojendamiseks. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Järgige pakendil olevaid juhiseid.

» SUUR KÜPSETUS

Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri suurte lihatükkide küpsetamiseks (üle 2,5 kg). Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.

» ÖKO-TSÜKKEEL *

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.

• KÜLMUTATUD TOIT

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



AUTOMAATREŽIIMID

See võimaldab küpsetada igat tüüpi toite täisautomaatselt. Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

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

PUUTEEKRAANI KASUTAMINE



Valimine ja kinnitamine:

puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



Kerimine läbi menüü või loendi:

libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi kirjete või väärtuste.

Seadistuste kinnitamiseks või järgmisele ekraanile juurdepääsemiseks:

puudutage nuppu „SET“ (Määra) või „NEXT“ (Järgmine).

Eelmisele kuvale naasmine:

Puudutage nuppu ← .

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigureerida.

Seadeid saab hiljem muuta, vajutades nuppu , et siseneda menüüsse „Tools“.

1. VALIGE KEELE EELISTUSED

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg.

- Libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi keelevalikute.
- Puudutage soovitud keelt.

2. KELLAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE

Ahju ühendamisel koduvõrku määratakse kellaaeg ja kuupäev automaatselt. Vastasel korral tuleb need käsitsi seadistada

- Puudutage kellaaja seadistamiseks vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Kui olete kellaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev

- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Pärast pikka elektrienergia toitekadu peate kellaaja ja kuupäeva uuesti määrama.

3. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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

- Võimsuse valimiseks puudutage paremal olevat väärtust.
- Alghäälestuse lõpetamiseks puudutage nuppu OKAY.

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.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.

Ekraanil on võimalik valida manuaalrežiimide ja 6th Sense'i režiimide vahel.

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.
- Loendi vaatamiseks kerige üles või alla.
- Puudutage soovitud funktsiooni, et see valida.

2. SEADISTA KÄSIFUNKTSIOONE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Kuvatakse seaded, mida saab muuta.

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.

Spetsiaalse lülitiga saab valitud funktsiooni jaoks eelkuumutuse kas sisse või välja lülitada.

KESTUS

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama. Taimeri kasutamise korral küpsetab ahi valitud aja jooksul. Küpsetusaja täitumisel peatatakse küpsetamine automaatselt.

- Kestuse määramiseks puudutage pärast nuppu START vajutamist jaotist Time (Aeg) või nuppu Set Cook Time (Küpsetusaja määramine).
- Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage vastavaid numbreid.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu „NEXT“ (Järgmine).

Määratud kestuse tühistamiseks küpsetamise ajal ja seega küpsetamise peatamiseks võite puudutada kestusväärtust ja seada selle väärtuseks 0 või avada kolme punkti menüü ja muuta küpsetusaega.

Kui soovite tsükli peatada, avage kolme punkti menüü ja valige Stop Cooking (Peata küpsetamine).

3. 6TH SENSE'I AUTOMAATREŽIIMIDE VALIMINE

6th Sense'i automaatrežiimid võimaldavad valmistada mitmesuguseid roogasid, mis on toodud loendis. Enamik küpsetusseadeid määratakse parima tulemuse saavutamiseks seadme poolt automaatselt.

Lisaks saab osa 6TH SENSE'I AUTOMAATREŽIIMIDE funktsioonidega tänu spetsiaalsele toidu niiskusandurile igat liiki toitu eelneva seadistamiseta optimaalselt valmistada: andur peatab toiduvalmistamise õigel ajal. Küpsetamise viimaste minutite jooksul kuvatakse ekraanil ajaarvestus, mis näitab järelejäänud küpsetusaega.

- Valige loendist retsept.

Funktsioonid kuvatakse toidukategooriate järgi menüüs 6th SENSE FOOD (6th SENSE'I TOIT) (vt asjakohast tabelit).

- Pärast funktsiooni valimist määrake lihtsalt toidu omadused (kogus, kaal jne), et saavutada ideaalne tulemus.

4. KÄIVITAMISE VIITAJA VALIMINE

Enne funktsiooni käivitamist on võimalik määrata küpsetamise viitaeg. Funktsioon käivitub teie poolt valitud ajal.

- Vajaliku algusaja määramiseks puudutage nuppu "DELAY" (viitaeg). Võite valitud funktsiooni järgi valida kas algusaja või aja, mil soovite, et toit oleks valmis.
- Kui olete valinud soovitud viitaja, puudutage ooteaja käivitamiseks nuppu „SET“ (SEA).
- Asetage toit ahju ja sulgege uks: funktsioon käivitatakse automaatselt pärast kalkuleeritud aja möödumist.

Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelkuumutamine välja: Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

- Funktsiooni kohe käivitamiseks ja programmeeritud viitaja tühistamiseks puudutage nuppu LOOBU VIIVITUSEST.

5. KÄIVITAGE FUNKTSIOONI

- Kui olete seaded configureerinud, puudutage funktsiooni käivitamiseks nuppu „START“.

Kui ahi on kuum ja funktsioon nõuab kindlat maksimumtemperatuuri, kuvatakse ekraanil teade. Saate määratud väärtusi küpsetamise käigus igal ajal muuta, puudutades selleks väärtust, mida soovite muuta. Kõiki muudetavaid suvandeid saab uurida kolme punkti menüüs ekraani alumises vasakpoolses osas.

Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage .

6. EELKUUMUTAMINE

Kui funktsioon on käivitatud, näitab ekraan eelsoojendusfaasi olekut. Kui see faas on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil kuvatakse OVEN READY (AHI VALMIS).

- Avage uks.
- Pange toit ahju.
- Sulgege uks ja puudutage küpsetamise alustamiseks nuppu Start now (Käivita kohe) või KÄIVITUS.

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.

Eelsoojenduse vaikesätet saab muuta küpsetusfunktsioonidel, mis võimaldavad seda käsitsi teha.

- Valige funktsioon, mis võimaldab eelsoojendusfunktsiooni käsitsi valida.
- Kasutage eelkuumutuse sisse- ja väljalülitamiseks ekraanil all paremas nurgas olevat eelkuumutuse lüliti. See määratakse vaikevalikuks.

7. PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

Osa 6th Sense'i automaatrežiime nõuab küpsetamise ajal toidu pööramist. Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha.

- Avage uks.
- Tehke ekraanil viidatud toiming.
- Sulgege uks ja puudutage siis küpsetamise jätkamiseks nuppu KÄIVITUS.

Sarnaselt kuvatakse küpsetusaja viimase 5% juurde jõudes ekraanil teade, et kontrolliksite toitu.

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et toiming on valmis.

- Kontrollige toitu.
- Sulgege uks ja puudutage siis küpsetamise jätkamiseks nuppu KÄIVITUS.

8. KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud. Osad funktsioonid võimaldavad pärast küpsetamist toitu pruunistada, pikendada küpsetusaega või salvestada funktsiooni lemmikute hulka.

- Puudutage lemmikute hulka salvestamiseks nuppu ADD TO FAV (LISA LEMMIKUKS).
- Viie minutise pruunistusükli käivitamiseks valige „Extra Browning“.
- Puudutage nuppu +5 min, et küpsetusaega pikendada.

9. LEMMIKUD

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretsepti jaoks.

Ahi tunneb automaatselt ära kõige sagedamini kasutatavad funktsioonid. Kui funktsiooni on kasutatud teatud arv kordi, palutakse teil see lemmikute hulka salvestada.

FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

Kui funktsioon on lõpetanud, puudutage selle lemmikute hulka salvestamiseks nuppu „ADD TO FAV“ (LISA LEMMIKUKS). See võimaldab funktsiooni samade seadetega tulevikus kiiresti kasutada.

PÄRAST SALVESTAMIST

Lemmikute menüü kuvamiseks vajutage nuppu  : Selles menüüs on saadaval kõik salvestatud funktsioonid. Puudutage valitud küpsetusfunktsiooni aktiveerimiseks nuppu KÄIVITUS.

SEADETE MUUTMINE

Lemmikute ekraanil saate lemmikule lisada pildi või nime ning kohandada seda oma eelistuste järgi.

- Valige funktsioon, mida soovite muuta.
- Puudutage kolme punkti ikooni parempoolses ülanurgas.
- Valige atribuut, mida soovite muuta.
- Muudatuste salvestamiseks puudutage nuppu SAVE.

Kui soovite mõne funktsiooni eemaldada, kasutage selleks menüüsuvandit DELETE FAVORITE (KUSTUTA LEMMIK).

10. TÖÖRIISTAD

Vajutage nuppu , et avada ükskõik millal menüü „Tools“ (Tööriistad). Selles menüüs saate valida erinevaid suvandeid ja muuta seadme ning ekraani seadeid ja eelistusi.



KITCHEN TIMER (KÖÖGITAIMER)

Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks. Pärast käivitamist alustab taimer funktsioonist sõltumatult ajaarvestust. Kui taimer on juba aktiveeritud, saate ka valida ja aktiveerida mõne funktsiooni.

Taimer jätkab pöördloendust ekraani ülemises paremas nurgas.

Köögitaimeri avamine või muutmine:

- Vajutage köögitaimeri suvandit.
- Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade.
- Taimeri ajutiselt peatamiseks puudutage nuppu PAUSE (PAUS). Taimeri uuesti käivitamiseks puudutage nuppu RESUME (JÄTKA).
- Taimeri tühistamiseks või taimeri kestuse muutmiseks puudutage nuppu CANCEL (LOOBU).
- Kestuse pikendamiseks 1 minuti võrra puudutage nuppu +1 min.



VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.



MINUTEMINDER (SMART CLEAN)

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



CONTROL LOCK (NUPULUKK)

Nupulukk võimaldab lukustada puutepaneeli nupud, et keegi ei saaks neid kogemata vajutada.

Seadme lukust avamiseks hoidke pikalt all puuteplaadi lukustusklahvi.



EELISTUSED

Mitmete ahjusseadete muutmiseks, režiimi Sabbath valimiseks ja demorežiimi väljalülitamiseks.



INFO

Toote lisateabe nägemiseks.

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.
- Pizzatsükli kõrgema temperatuuri tõttu on oodata veidi suuremat jahutust.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

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

LIHA

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

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

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

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil.

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

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

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

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

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

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	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS-AJAST)	TASE JA TARVIKUD
CASSEROLE & BAKED PASTA (VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA)	Fresh (Värske)	Lasanje	0,5–3 kg	—	KESKMINE	—	
	Külmutatud	Lasanje	0,5–3 kg	—	—	—	
		Kannellooned	0,5–3 kg	—	—	—	
LIHA	Loomaliha	Rostbiif	0,6–2 kg	KESKMINE	KESKMINE	—	
		Steak (Loomaliha)	2–4 cm	KESKMINE	—	2/3	 
		Kotletid	1,5–3 cm	—	—	3/5	 
	Sealiha	Seapraad	0,6–2,5 kg	—	KESKMINE	—	
		Searibid	0,5–2,0 kg*	—	—	2/3	 
		Peekon	0,5-1,5 cm	—	—	1/2	 
	Õhkfrititud kana	Whole Chicken (Terve kana)	0,6–2,5 kg	—	—	—	 
		Kanarind	1–4 (cm)	—	—	—	 
		Chicken Pieces (Linnulihatükid)	0,2–1,5 kg	—	—	—	 
		Kanakoivad	—	—	—	—	 
		Paneeritud kotlet	1–4 (cm)	—	—	—	 
		Kanatiivad	0,2–1,5 kg	—	—	—	 
		Külmutatud kanagitsad	—	—	—	—	 
		Kanatiivad [külmutatud]	—	—	—	—	 
	Küpsetatud part	Duck Fillet / Breast (Pardifilee / -rind)	1–5 cm	—	—	2/3	 
	Röstitud kalkun	Kalkunifilee/-rind	1–5 cm	—	—	2/3	 
	Õhkfrititud liha	Lihavardad	0,2–1,5 kg	—	—	1/2	 
		Sealihakotletid	1–4 (cm)	—	—	—	 
		Kotletid	1–4 (cm)	—	—	—	 
		Vorstikesed	1,5–3,5 (cm)	—	—	—	 
		Paneeritud kotlet	1–4 (cm)	—	—	—	 
FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID)	Roasted fillets & steaks (Röstitud fileed ja steigid)	Tuna Steak (Tuunikala steik)	1–3 (cm)	KESKMINE	—	3/4	 
		Salmon Steak (Lõhesteik)	1–3 (cm)	KESKMINE	—	3/4	 
		Swordfish Steak (Mõõkkala steik)	0,5–3 (cm)	—	—	3/4	 
		Cod Fillet (Tursafilee)	0,1–0,3 kg	—	—	—	 
		Seabass Fillet (Meriahvena steik)	0,05–0,15 kg	—	—	—	 

* Soovituslik kogus

TARVIKUD					
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Air Fry alus

TOIDUKATEGOORIAD			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS-AJAST)	TASE JA TARVIKUD
FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID)	Roasted fillets & steaks (Röstitud fileed ja steigid)	Seabream Fillet (Merilatika steik)	0,05–0,15 kg	—	—	—	 
		Muud fileed	0,5–3 (cm)	—	—	—	 
		Fileed [külmutatud]	0,5–3 (cm)	—	—	—	 
	Grilled seafood (Grillitud mereannid)	Scallops (Kammkarbid)	üks alus *	—	—	—	
		Mussels (Karbid)	üks alus *	—	—	—	
		Shrimps (Krevetid)	üks alus *	—	—	—	 
		Kuningkrevetid	üks alus *	—	—	—	 
	Õhkfrititud kala	Paneeritud kala	1,5–3,5 (cm)	—	—	—	 
		Kalafilee	1,5–3,5 (cm)	—	—	—	 
		Terve kala	0,4–0,8 kg	—	—	—	 
		Shellfish (Koorikloomad)	—	—	—	—	 
KÖÖGIVILI	Roasted Vegetables (Röstitud köögiviljad)	Roasted Potatoes (Röstitud kartulid)	0,5–1,5 kg	—	KESKMINE	—	
		Stuffed Vegetables (Täidetud aedviljad)	0,1–0,5 kg [tk]	—	—	—	
		Other Vegetables (Muud köögiviljad)	0,5–1,5 kg	—	KESKMINE	—	
	Gratineeritud köögiviljad	Kartuligratäänid	üks alus *	—	—	—	
		Tomatoes Gratin (Tomatigratään)	üks alus *	—	—	—	
		Paprikagrataän	üks alus *	—	—	—	
		Brokoligratään	üks alus *	—	—	—	
		Lillkapsagrataän	üks alus *	—	—	—	
		Vegetables Gratin (Köögiviljagrataän)	üks alus *	—	—	—	
	Õhkfrititud köögiviljad	Kodused friikartulid	0,3–0,8 kg	—	—	—	 
		Kartuliviilud	1–4 (cm)	—	—	—	 
		Köögiviljade segu	0,3–0,8 kg	—	—	2/3	 
		Suvikõrvitsakrõpsud	0,2–0,5 kg	—	—	—	 
		Fried Potatoes [frozen]	0,3–0,8 kg	—	—	—	 
		Kevadrullid [külmutatud]	—	—	—	—	 
SOOLASED PAGARITOOTED	Salty Cake (Soolane kook)		0,8–1,2 kg	—	KESKMINE	—	
	Vegetable Strudel (Köögiviljastrudel)		0,5–1,5 kg	—	KESKMINE	—	

* Soovituslik kogus

TARVIKUD					
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Air Fry alus

6th sense KÜPSETUSTABEL

TOIDUKATEGOORIAD			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUS-AJAST)	TASE JA TARVIKUD
SOOLASED PAGARITOOTED	Leib	Kuklid	60–150 g [tk]	—	—	—	3
		Võileivatort	400–600 g [tk]	—	—	—	2
		Big Bread (Suur leib)	0,7–2,0 kg	—	—	—	2
		Bagetid	200–300 g [tk]	—	—	—	3
	Pitsa	Round pizzas (Ümmargune pitsa)	ümar	—	—	—	2
		Pizza Thick (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	Rising cakes (Kerkivad koogid)	Biskviitkook	0,5–1,2 kg	—	—	—	2
	Cookies (Küpsised)		0,2–0,6 kg	—	—	—	3
	Sarvesaiad		üks alus *	—	—	—	3
	Sarvesaiad [külmutatud]		üks alus *	—	—	—	3
	Choux Pastry (Tuuletaskud)		üks alus *	—	—	—	3
	Besee		10–30 g [tk]	—	—	—	3
	Tort		0,4–1,6 kg*	—	—	—	3
	Strudel (Struudel)		0,4–1,6 kg	—	—	—	3
	Puuviljakook vormis		0,5–2 kg	—	—	—	2

* Soovituslik kogus

TARVIKUD					
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Air Fry alus



AIR FRY KÜPSETUSTABEL

	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
	Onion Rings (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	 Õhkfritüür		
TARVIKUD	 Kuumaõhufritüür alus	 Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	 Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELSOOJEN-DUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid / biskviitkoogid		Jah	170	30 – 50	
		Jah	160	30 – 50	
		Jah	160	30 – 50	
Täidisega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas)		Jah	160 – 200	30 – 85	
		Jah	160 – 200	30–90	
Küpsised		Jah	150	20 – 40	
		Jah	140	30 – 50	
		Jah	140	30 – 50	
		Jah	135	40 – 60	
Väiksed koogid / muffinid		Jah	170	20 – 40	
		Jah	150	30 – 50	
		Jah	150	30 – 50	
		Jah	150	40 – 60	
Tuuletaskud		Jah	180 – 200	30 – 40	
		Jah	180 – 190	35 – 45	
		Jah	180 – 190	35 – 45 *	
Besee		Jah	90	110 – 150	
		Jah	90	130 – 150	
		Jah	90	140 – 160 *	
Pitsa / Leib / Focaccia		Jah	190 – 250	15 – 50	
		Jah	190 – 230	20 – 50	
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, focaccia)		Jah	310	7–12	
		Jah	220 – 240	25 – 50 *	
Külmutatud pitsa		Jah	250	10 – 15	
		Jah	250	10 – 20	
		Jah	220 – 240	15 – 30	
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)		Jah	180 – 190	45 – 55	
		Jah	180 – 190	45 – 60	
		Jah	180 – 190	45 – 70 *	

FUNKTSIOONID	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsoonküpsetus	Grill	Turbo grill	MaxiCooking	Cook4	ECO	Pitsa
TARVIKUD	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil		Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil		Nõrgumispann/ küpsetusplaat		Nõrgumispann 500 ml veega	



RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERatuur (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 – 200	20 – 30	
		Jah	180 – 190	20 – 40	
		Jah	180 – 190	20 – 40 *	
Lasanje / lahtised pirukad / küpsetatud pasta / cannelloni		Jah	190 – 200	45 – 65	
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg		Jah	190 – 200	80 – 110	
Krõbedad kamaraga seapraad (2 kg)		—	170	110 – 150	
Kana / küülik / part 1 kg		Jah	200 – 230	50 – 100	
Kalkun / hani 3 kg		Jah	190 – 200	80 – 130	
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	180 – 200	40 – 60	
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180 – 200	50 – 60	
Toast (Röstleib ja -sai)		—	3 (kõrge)	3 – 6	
Kalafileed / -steigid		—	2 (keskmine)	20 – 30 **	
Vorstid/ kebabid /ribid / kotletid		—	2–3 (keskmine – kõrge)	15 – 30 **	
Rõstitud kana 1–1,3 kg		—	2 (keskmine)	55 – 70 ***	
Lambakoot / -jalg		—	2 (keskmine)	60 – 90 ***	
Praekartulid		—	2 (keskmine)	35 – 55 ***	
Köögiviljagrataän		—	3 (kõrge)	10 – 25	
Küpsised		Jah	135	50 – 70	
Tarts (Tordid)		Jah	170	50 – 70	
Ümmargune pitsa		Jah	210	40 – 60	
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	190	40 – 120 *	
Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / rõstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalõigud (tase 1)		Jah	190	40 – 120 *	
Lasagna & Meat (Lasanje ja liha)		Jah	200	50 – 100 *	
Meat & Potatoes (Liha ja kartulid)		Jah	200	45 – 100 *	
Kala ja Vegetables (köögiviljad)		Jah	180	30 – 50 *	
Täidetud praad	ECO	—	200	80 – 120 *	
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)	ECO	—	200	50 – 100 *	

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

FUNKTSIOONID							ECO	
	Tavapärane	Sundõhk	Konvekttsioonküpsetus	Grill	Turbo grill	MaxiCooking	Cook4	ECO-tsükel
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 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.

SEADME HOOLDAMINE JA PUHAHAMINE

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.
--	---	--

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

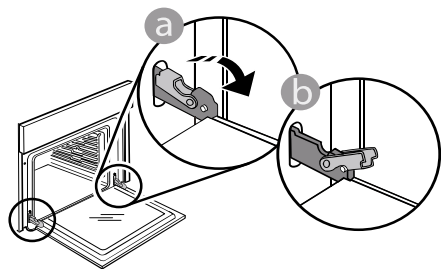
- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.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

TARVIKUD

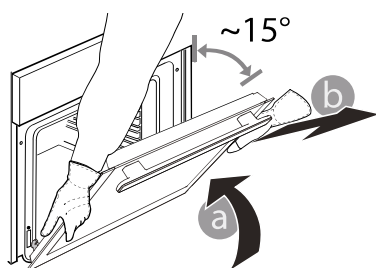
Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga. Ärge peske toidutermomeetrit ega lihasondi (kui on olemas) nõudepesumasinas. Kuumaõhufritüürialust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

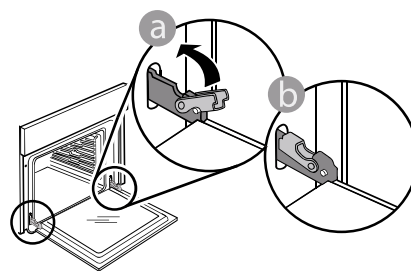


2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

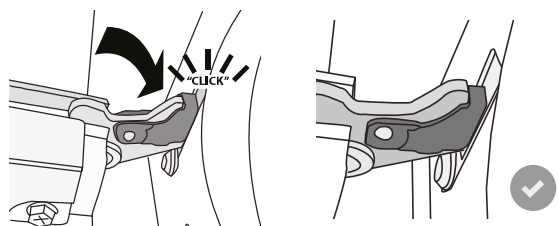


3. Ukse tagasi paigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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



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



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

LAMBIPIIRNI VAHETAMINE

Lambi väljavahetamiseks pöörduge müügijärgse teeninduse poole.

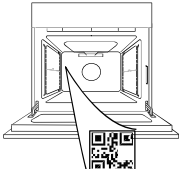
RIKKEOTSING

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 lülitub välja.	Režiim ÖKO on sisse lülitatud.	Valige SEADETEST režiim ÖKO ja lülitage see välja.
Uks ei sulgu korralikult.	Fiksaatorid on vales asendis.	Veenduge, et fiksaatorid oleks õiges asendis, nagu on kirjeldatud ukse eemaldamise ja tagasipaigaldamise juhistes jaotises „Puhastamine ja hooldus“.
Kodus läheb elekter ära.	Vale võimsusseade.	Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Valige menüüst SEADED suvand VÕIMSUS ja valige Madal.
Termomeetriga küpsetustsükkel lõppes selge põhjuseta või ekraanil on kuvatud tõrge F3E3.	Toidutermomeeter ei ole õigesti ühendatud.	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/© 2025 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.



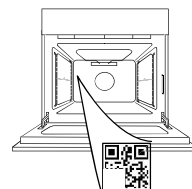
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

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

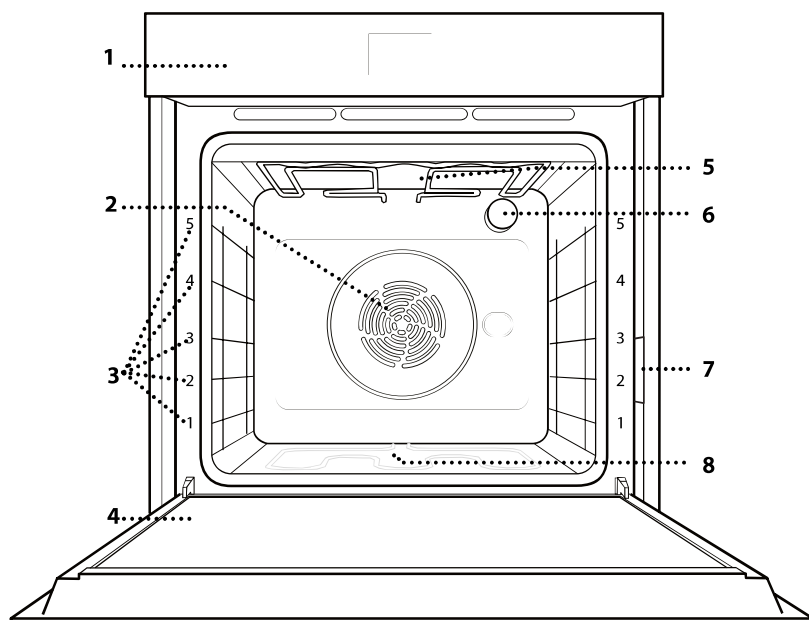


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

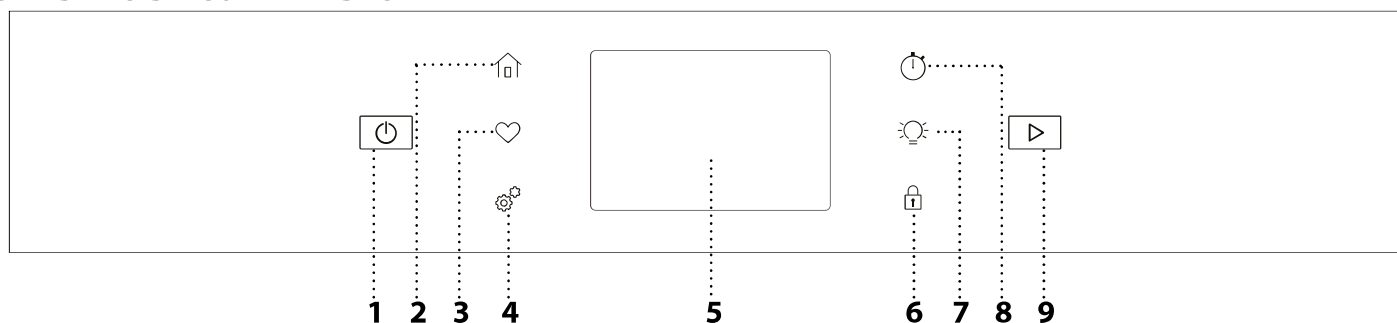


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de 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. Élément de chauffage supérieur/gril
6. Ampoule
7. Plaque signalétique (ne pas enlever)
8. Élément chauffant inférieur (invisible)

BANDEAU DE COMMANDES

**1. MARCHE / ARRÊT**

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour un accès rapide au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. OUTILS

Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.

5. ÉCRAN**6. CONTROL LOCK (VERROUILLAGE DES COMMANDES)**

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

7. ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

8. MINUTERIE DE CUISINE

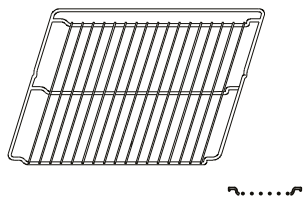
Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure.

9. DÉMARRER

Pour démarrer la fonction de cuisson.

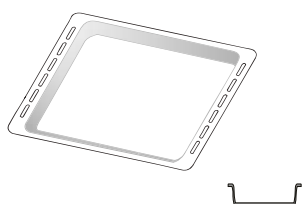
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



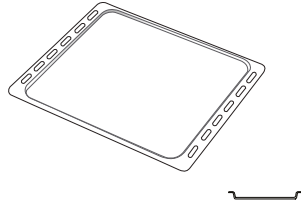
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

GOUTTIÈRE



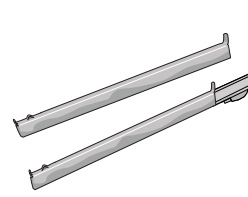
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

LÈCHEFRITE*



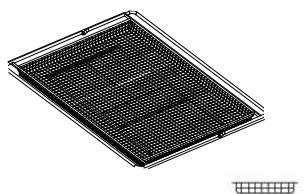
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

PLATEAU AIR FRY*



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

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

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

* Disponible sur certains modèles seulement

INSÉRER LA GRILLE 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.

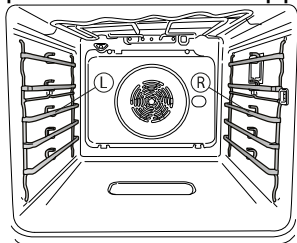
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la gouttière, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, enlevez les vis de fixation (selon le modèle) sur les deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie.

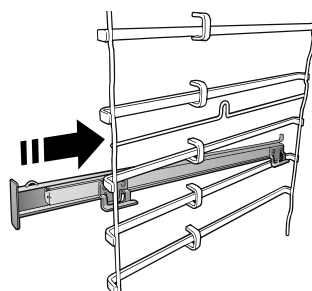
Soulevez les supports et sortez les parties inférieures de leurs appuis : les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

- 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 en position dans leur appui inférieur.



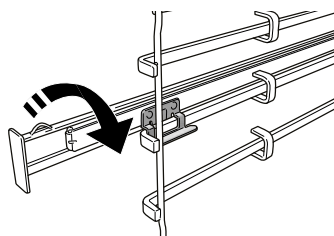
Les supports de grille gauche (« L ») et droit (« R ») sont reconnaissables au logo indiqué sur cette image.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



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

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



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

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

FONCTIONS



MODES MANUELS

- **CONVECTION NATURELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **CHALEUR TOURNANTE**
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **AIR PULSÉ**
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.
- **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.
- **TURBO GRIL**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **FAST PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE RAPIDE)**
Pour préchauffer le four rapidement.
- **COOK 4**
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
 - » **PIZZA**
Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant.
Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées. En combinant cette fonction avec l'accessoire pierre à pizza WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes.
Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu
 - » **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.

» DÉCONGELER

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu.

» GARDER AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» 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.

» COMMODITÉ

Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

» GROSSES PIÈCES

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

» PROGRAMME ECO *

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

• ALIMENTS CONGELÉS

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.



6th sense MODES AUTO

Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

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

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour sélectionner ou confirmer :

Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.

Pour confirmer les réglages ou accéder à l'écran suivant : Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur ← .

PREMIÈRE UTILISATION

Vous devez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les réglages peuvent être modifiés par la suite en appuyant sur  pour accéder au menu « Outils ».

1. SÉLECTIONNER LES PRÉFÉRENCES LINGUISTIQUES

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.
- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

2. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement. Autrement, vous devrez les régler manuellement

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Après une longue coupure de courant, vous devez à nouveau régler l'heure et la date.

3. 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 Ampères) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13 Ampères).

- Appuyez sur la valeur sur la droite pour sélectionner la puissance.
- Appuyez sur « OK » pour compléter le paramétrage initial.

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.

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre les Modes Manuel et 6th Sense.

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.
- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.
- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRIL

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.

Selon la fonction sélectionnée, vous pouvez activer ou désactiver le préchauffage à l'aide d'un bouton spécifique.

DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

- Pour régler la durée, appuyez sur la section Temps ou sur « Régler le temps de cuisson » après avoir appuyé sur DÉMARRER.
- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

Pour annuler une durée programmée pendant la cuisson et gérer ainsi manuellement la fin de la cuisson, vous pouvez toucher la valeur de la durée et la régler sur « 0 » ou ouvrir le menu à trois points et modifier le temps de cuisson.

Si vous souhaitez arrêter le cycle, ouvrez le menu à trois points et sélectionnez « Arrêter la cuisson ».

3. RÉGLAGE DES MODES AUTOMATIQUES 6TH SENSE

Les Modes Automatiques 6th Sense vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant à partir de ceux indiqués dans la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnés par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

En outre, grâce à un capteur spécial capable de reconnaître la teneur en humidité des aliments, certaines des fonctions 6th Sense Auto Modes vous permettent d'atteindre une cuisson optimale pour toutes sortes d'aliments sans aucun réglage : le capteur arrêtera la cuisson au moment adéquat. Pendant les quelques dernières minutes de cuisson uniquement, un décompte apparaîtra sur l'écran, indiquant le temps de cuisson restant.

- Choisir une recette dans la liste.

Les fonctions sont affichées par catégories d'aliments dans le

menu « 6ème

SENSE FOOD » (voir les tableaux correspondants).

- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez retarder la cuisson avant de débiter une fonction : La fonction démarrera à l'heure que vous aurez sélectionnée au préalable.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée. Vous pouvez sélectionner l'heure de démarrage ou l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient prêts selon les fonctions sélectionnées.
- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « RÉGLER » pour démarrer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

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.

- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur « IGNORER TEMPS DIFFÉRÉ ».

5. DÉMARRER LA FONCTION

- Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉMARRER » pour activer la fonction.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier. Toutes les options disponibles pour être modifiées peuvent être explorées en ouvrant le menu à trois points dans la partie inférieure gauche de l'écran.

À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur .

6. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage. Une fois cette phase terminée, un signal sonore retentit et l'écran indique « FOUR PRÊT ».

- Ouvrez la porte.
- Enfournez le plat.
- Fermez la porte et appuyez sur la touche « Start now » (Démarrer maintenant) ou « START » (Démarrer) pour démarrer la cuisson.

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 changer les réglages par défaut du préchauffage option pour la cuisson des fonctions qui vous permettent de ce faire manuellement.

- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.
- Utilisez le commutateur dédié au préchauffage en bas à droite de l'écran pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut.

7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

Dans certains Modes Automatiques 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 sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

De la même façon, à 5 % 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, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Avec certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.

- Appuyez sur « ADD TO FAV » (Ajouter aux favoris) pour l'enregistrer en tant que favori.
- Sélectionnez « Brunissage supplémentaire » pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur « + 5 min » pour prolonger la cuisson

9. FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.

Le four reconnaît automatiquement les fonctions les plus utilisées. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, appuyez sur « ADD TO FAV » (ajouter aux favoris) pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages.

UNE FOIS ENREGISTRÉE

Pour visualiser le menu Favoris, appuyez sur  : Toutes les fonctions enregistrées seront répertoriées dans ce Menu. Appuyez sur « DÉMARRER » pour activer la fonction de cuisson sélectionnée.

CHANGER LES RÉGLAGES

Sur l'écran Favoris, vous pouvez ajouter une image ou un nom à chaque favori pour le personnaliser selon vos

préférences.

- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.
- Appuyez sur l'icône des trois points dans l'angle supérieur droit.
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Si vous souhaitez supprimer une fonction spécifique, vous trouverez dans ce menu l'option « SUPPRIMER FAVORIS ».

10. OUTILS

Appuyez sur  pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment. Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.



MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même. Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran.

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur l'option de minuterie de cuisson.

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

- Appuyez sur « PAUSE » si vous souhaitez mettre la minuterie en pause. Vous pouvez ensuite appuyer sur « RESUME » pour redémarrer la minuterie.
- Appuyez sur « CANCEL » (effacer) pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée de minuterie.
- Appuyez sur « + 1 mn » pour augmenter la durée d'1 minute.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



SMART CLEAN

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



VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

Pour déverrouiller l'appareil, appuyez longuement sur la touche de verrouillage du pavé tactile.



PRÉFÉRENCES

Permet de modifier plusieurs réglages du four, de sélectionner le mode sabbat et de désactiver le « Mode

démo ».



INFOS

Pour obtenir de plus amples informations sur le produit.

REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.

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

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

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 pour éloigner les aliments du gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « 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
RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR	Frais	Lasagnes	0,5 - 3 kg	-	MED	-	
	Produits surgelés	Lasagnes	0,5 - 3 kg	-	-	-	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	
VIANDE	Bœuf	Rôti de bœuf	0,6 - 2 kg	MED	MED	-	
		Steak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	 
		Burgers	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 
	Porc	Rôti de porc	0,6 - 2,5 kg	-	MED	-	
		Côtes de porc	0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	 
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 
	Poulet frit à l'air	Poulet entier	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	 
		Blanc de poulet	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Morceaux de poulet	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
		Pilons de poulet	-	-	-	-	 
		Escalope panée	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Ailes de poulet	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
		Nuggets de poulet (surgelés)	-	-	-	-	 
		Ailes de poulet [surgelées]	-	-	-	-	 
	Canard rôti	Escalope/ Magret de canard	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Dinde rôtie	Filet / Blanc de dinde	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Viande frite à l'air	Brochettes de viande	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	 
		Côtelettes de porc	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Burgers	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Saucisses et Würstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Escalope panée	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
POISSONS & FRUITS DE MER	Escalopes et steaks rôtis	Darne de thon	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Darne de saumon	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Darne d'espadon	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	 
		Filet de morue	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	 
		Filet de bar	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 

* quantité suggérée

ACCESSOIRES					
	Grille	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière avec 500 ml d'eau	Plateau Air Fry

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
POISSONS & FRUITS DE MER	Escalopes et steaks rôtis	Filet de daurade	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 3  2
		Autres filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
		Filets [congelés]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
	Fruits de mer grillés	Pétoncles	un plateau *	-	-	-	 4
		Moules	un plateau *	-	-	-	 4
		Crevettes	un plateau *	-	-	-	 4  3
		Crevettes	un plateau *	-	-	-	 4  3
	Poisson frit à l'air	Poisson pané	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Filet de poisson	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Poisson entier	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Fruits de mer	-	-	-	-	 4  2
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre au four	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 3
		Légumes farcis	0,1 - 0,5 kg [chacun]	-	-	-	 3
		Autres légumes	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 3
	Légumes gratinés	Gratin de pommes de terre	un plateau *	-	-	-	 3
		Gratin de tomates	un plateau *	-	-	-	 3
		Gratin de poivrons	un plateau *	-	-	-	 3
		Gratin de brocolis	un plateau *	-	-	-	 3
		Gratin de chou-fleur	un plateau *	-	-	-	 3
		Légumes en Gratin	un plateau *	-	-	-	 3
		Légumes en Gratin	un plateau *	-	-	-	 3
	Légumes frites à l'air	Frites maison	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Potatoes	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Mélange de légumes	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 4  2
		Chips de courgettes	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 4  2
		Pommes de terre frites [surgelés]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Petits pains [surgelés]	-	-	-	-	 4  2
		Petits pains [surgelés]	-	-	-	-	 4  2
BOULANGERIE SALÉE	Gâteau salé		0,8 - 1,2 kg	-	MED	-	 2
	Strudel aux légumes		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 2

* quantité suggérée

ACCESSOIRES					
	Grille	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière avec 500 ml d'eau	Plateau Air Fry

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
BOULANGERIE SALÉE	Pain	Petits pains	60 - 150 g [chacun]	-	-	-	3
		Pain de mie	400 - 600 g [chacun]	-	-	-	2
		Gros pain	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	2
		Baguettes	200 - 300 g [chacun]	-	-	-	3
	Pizza	Pizza ronde	Ronde	-	-	-	2
		Pizza épaisse	Lêchefrite	-	-	-	2
		Pizza [surgelée]	1 couche*	-	-	-	2
			2 couches*	-	-	-	4 1
			3 couches*	-	-	-	5 3 1
			4 couches*	-	-	-	5 4 2 1
PÂTISSERIE	Gâteaux moelleux	Génoise	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	2
	Biscuits		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Croissants		un plateau *	-	-	-	3
	Croissants [surgelés]		un plateau *	-	-	-	3
	Pâte à choux		un plateau *	-	-	-	3
	Meringues		10 - 30 g [chacun]	-	-	-	3
	Tarte		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Tarte aux fruits		0,5 - 2 kg	-	-	-	2

* quantité suggérée

ACCESSOIRES					
	Grille	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Gouttière / Lêchefrite	Gouttière avec 500 ml d'eau	Plateau Air Fry



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	 Lèche-frite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille

TABLEAU DE CUISSON

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

FUNCTIONS									
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbogrill	Maxi Cooking	Cook4	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	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 190	20 - 40	
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagnes / Flans / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde / Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	
Filets de poisson / Steaks		-	2 (Moy)	20 - 30 **	
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy – Haute)	15 - 30 **	
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	
Biscuits		Oui	135	50 - 70	
Tartes		Oui	170	50 - 70	
Pizza ronde		Oui	210	40 - 60	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	
Rôtis farcis	ECO	-	200	80 - 120 *	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)	ECO	-	200	50 - 100 *	

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

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

FONCTIONS								ECO	
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbogrill	Maxi Cooking	Cook4	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.

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. Essayez 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 essayez-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

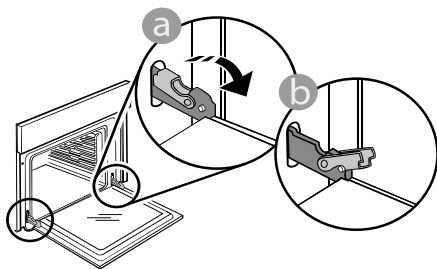
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

Ne pas nettoyer la sonde autoportante et la sonde de cuisson (le cas échéant) au lave-vaisselle.

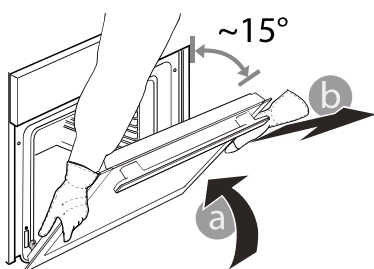
Le plateau Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



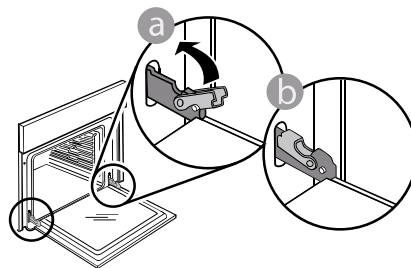
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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



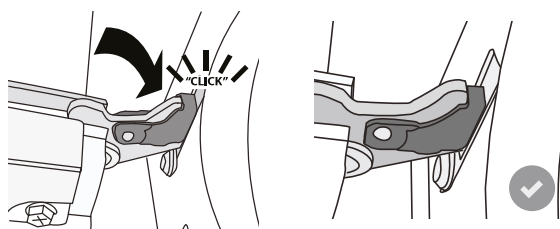
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



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



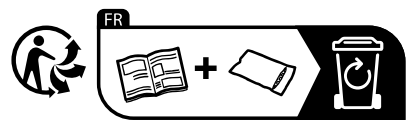
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commandes. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

DÉPANNAGE

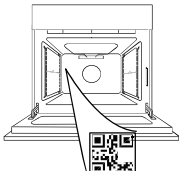
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F »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



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Internet **docs.whirlpool.eu/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/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence.





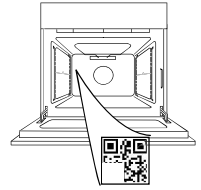
**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük,
regisztrálja termékét honlapunkon:
www.register10.eu

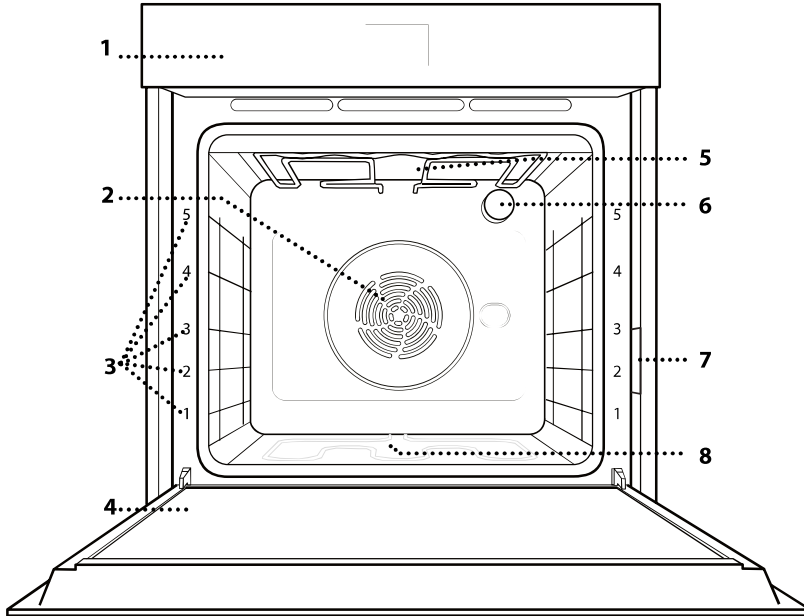


A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.

**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A
KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ QR-
KÓDOT**

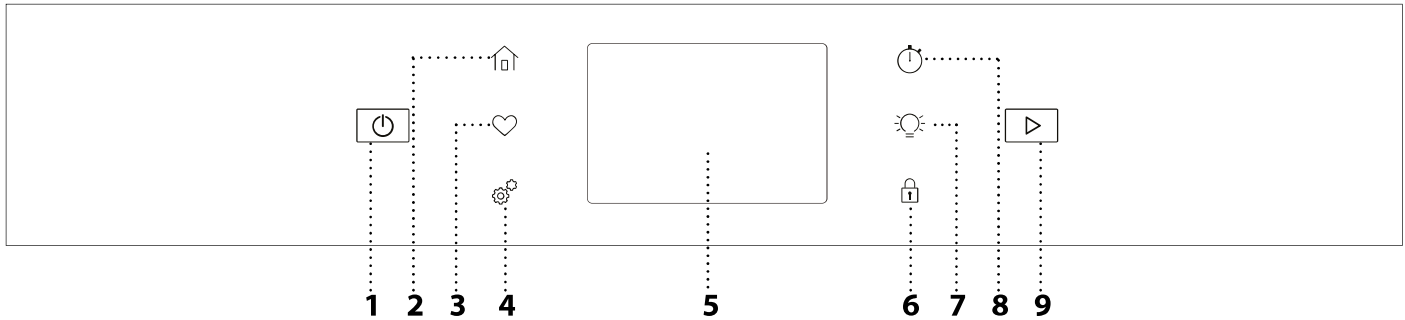


TERMÉKLEÍRÁS



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

KEZELŐPANEL



1. BE/KI

A sütő be- és kikapcsolása.

2. KEZDŐKÉPERNYŐ

A gyors hozzáféréshez a főmenühez.

3. KEDVENC

Megnyitja a leggyakrabban használt funkciók listáját.

4. ESZKÖZÖK

Itt számtalan opció közül választhat, és módosíthatja a sütő beállításait.

5. KIJELEZŐ

6. KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

A „Kezelőszervek zárolása” funkció aktiválásakor az érintőképernyős kijelző gombjai nem működnek, így azokat nem lehet véletlenül megnyomni.

7. VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.

8. KONYHAI IDŐZÍTŐ

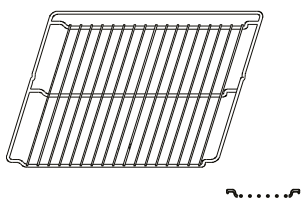
Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható.

9. INDÍTÁS

A sütési funkció elindítása.

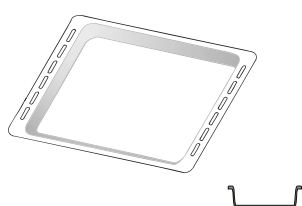
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



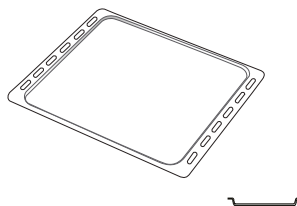
Étel sütésére szolgál, illetve tepsi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



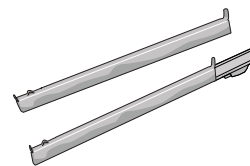
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



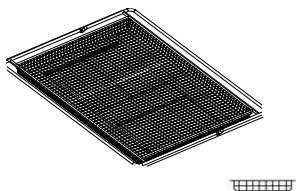
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sülték, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

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 modellettől 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.

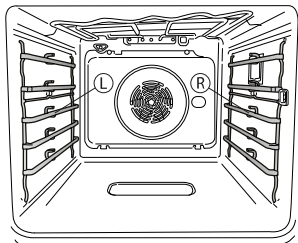
Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcát és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- A polcvezető sínek eltávolításához először mindkét oldalon csavarozza ki a rögzítőcsavarokat (ha vannak) egy pénzérme segítségével.

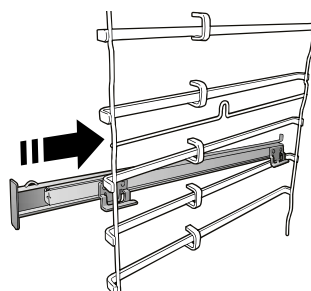
Emelje meg a polcvezető síneket, majd húzza ki a sínek alsó részét az illesztékekből: ezután már kiveheti a polcvezető síneket.

- 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.



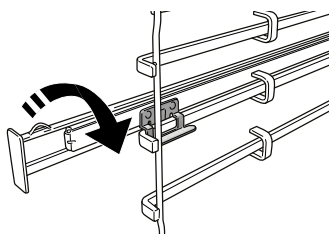
A bal („L”) és a jobb („R”) oldali polcvezető sínek a képen látható logóról ismerhetők fel.

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 sínrel is.

Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

FUNKCIÓK



KÉZI ÜZEMMÓDOK

- **ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.
- **KONVEKCIÓS SÜTÉS**
Hús vagy töltött sütemények sütéséhez egyszerre csak egy szinten.
- **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.
- **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.
- **TURBOGRILL**
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.
- **GYORS ELŐMELEG.**
A sütő gyors előmelegítése.
- **COOK4**
Ez akkor hasznos, ha egyszerre négy szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszeket, tortákat, kerek pizzát (akár fagyasztottan) sütni, vagy akár egy teljes menüt elkészíteni egyszerre. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében.
- **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.
Ezt a funkciót a Wpro pizzakő tartozékkal kombinálva és a készüléket 30 percig előmelegítve 5-8 perc alatt megsüthet egy pizzát.
Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges.
 - » **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 egyenletes sütés elkerülése érdekében.

» KIOLVASZTÁS

Az ételek gyorsabb kiolvasztása. Helyezze az ételt a középső szintre.

» MELEGENTARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

» 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.

» KÉNYELEM

Hűtőben tárolt vagy szobahőmérsékletű, félkész ételek (keksz, süteménymix, muffin, tésztaételek és péksütemények) elkészítéséhez. A funkció minden ételt gyorsan és kíméletesen készít el. Használható korábban elkészített főtt ételek újramelegítésére is. A sütőt nem szükséges előmelegíteni. Kövesse a termékek csomagolásán található utasításokat.

» MAXI FŐZÉS

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet nagy (2,5 kg-nál nehezebb) egybesült húsok sütéséhez. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes a húst időnként meglocsolni, nehogy kiszáradjon.

» ECO CIKLUS *

Töltött sütek és húsfélék 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.

• FAGYASZTOTT ÉTEL

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.



AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK

Ez a funkció bármilyen típusú étel automatikus sütéséhez való. A funkció megfelelő használatához kövesse a vonatkozó főzési táblázat utasításait. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.

* A funkció referenciaként szolgál az energiahatékonysági nyilatkozathoz a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően

AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELZŐ HASZNÁLATA



Kiválasztás vagy mentés:

Érintse meg a kijelzőt a kívánt érték vagy menüelem kiválasztásához.

A beállítások mentéséhez vagy a következő képernyőre lépéshez:

Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” vagy a „KÖVETKEZŐ” gombot.



Böngészés a menüben vagy a listákban:

Egyszerűen húzza végig az ujját a kijelzőn az értékek vagy menüelemek mozgatásához.

Visszalépés az előző képernyőre:

Érintse meg a(z) ← ikont.

ELSŐ HASZNÁLAT

A legelső használatkor meg kell adni a termék alapbeállításait.

Ezeket a beállításokat később bármikor megváltoztathatja, ha a  gombot megnyomva belép a „Tools” (Eszközök) menübe.

1. A NYELVI BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt.

- Húzza végig az ujját a kijelzőn, és válassza ki a kívánt nyelvet a listából.
- Érintse meg a kívánt nyelv nevét.

2. DÁTUM ÉS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütő otthoni hálózatra való csatlakoztatásakor az időt és a dátumot a rendszer automatikusan beállítja. Más esetben ezeket manuálisan kell beállítani

- Érintse meg a megfelelő számokat az idő beállításához.
- Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.

Miután beállította az időt, be kell állítania a dátumot is

- Érintse meg a megfelelő számokat a dátum beállításához.
- Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.

Hosszabb áramkimaradás után ismét be kell állítani az időt és a dátumot.

3. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16 amper) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön hálózata ennél alacsonyabb teljesítményű, a készüléken ezt az értéket 13 amperre kell csökkentenie.

- Érintse meg a jobb oldali értéket a teljesítmény kiválasztásához.
- Érintse meg az „OK” gombot az alapbeállítás befejezéséhez.

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.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A sütő kikapcsolásához nyomja meg a  gombot, vagy érintse meg a kijelzőt bárhol.

A kijelzőn választhat a Kézi üzemmódok és a 6th Sense üzemmódok közül.

- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.
- Mozgassa a listát fel-le, és ismerkedjen meg az elérhető opciókkal.
- Érintse meg a kívánt opciót a kiválasztáshoz.

2. KÉZI FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja a funkció beállításait. A kijelzőn láthatók a módosítható beállítások.

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT

- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.

A kiválasztott funkciónak megfelelően az előmelegítést egy adott kapcsolóval aktiválhatja vagy deaktiválhatja.

IDŐTARTAM

Ha a süteményt manuálisan kívánja vezérelni, nem kell sütemény időtartamot megadnia. Időzített üzemmódban viszont a sütő a beállított időtartamig működik. A sütemény idő végén a sütemény automatikusan leáll.

- Az időtartam beállításához az INDÍTÁS gomb megnyomása után érintse meg az Idő szakaszt vagy az „Állítsa be a sütemény időt” opciót.
- A megfelelő számokat megérintve állítsa be a kívánt sütemény időt.
- A „KÖVETKEZŐ” gombot megérintve mentse el a beállítást.

Ha sütemény közben szeretné törölni a beállított időtartamot, és így manuálisan kezelni a sütemény végét, akkor érintse meg az időtartam értékét és állítsa be a „0” értéket, vagy nyissa meg a hárompontos menüt és szerkessze a sütemény időt.

Ha le szeretné állítani a ciklust, nyissa meg a hárompontos menüt, és válassza a „Sütemény leállítása” lehetőséget.

3. 6TH SENSE AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK BEÁLLÍTÁSA

A 6th Sense automatikus üzemmódok segítségével számtalan olyan ételt elkészíthet, amelyek a listában is szerepelnek. A legtöbb sütemény beállítást a készülék automatikusan elvégzi a legjobb sütemény eredmény elérése érdekében.

Továbbá, egy speciális érzékelőnek köszönhetően, amely képes felismerni az étel nedvességtartalmát, a 6TH SENSE AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK egyes funkciói lehetővé teszik, hogy bármilyen étel optimális süteményét beállítás nélkül érje el: az érzékelő a tökéletes időben leállítja a süteményt. Csak a sütemény utolsó néhány percében jelenik meg a kijelzőn egy visszaszámológó, amely a hátralévő sütemény időt jelzi.

- Válasszon egy receptet a listából.

A funkciók élelmiszer-kategóriák szerint jelennek meg a „6th SENSE ÉLELMISZERLISTA” menüben (lásd a vonatkozó táblázatokat).

- A funkció kiválasztása után csupán az elkészítendő étel jellemzőit kell megadnia (mennyiség, súly stb.) a tökéletes eredmény eléréséhez.

4. INDÍTÁSI IDŐ KÉSLELTETÉSÉNEK BEÁLLÍTÁSA

A süteményt elhalaszthatja a funkció indítása előtt: A funkció az Ön által előre beállított időpontban kapcsol be.

- Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a kívánt indítási idő megadásához. A kiválasztott funkciónak megfelelően kiválaszthatja az indítási időt vagy azt az időpontot, amikor a sütemény elkészüljön.
- A kívánt késleltetés beállítása után érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a várakozási idő indításához.
- Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A készülék kiszámítja a szükséges várakozási időt, majd a megfelelő időpontban automatikusan elindítja a funkciókat.

Ha a süteményhez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a süteményi idők kissé hosszabbak lesznek a sütemény táblázatban megadott időtartamoknál.

- A funkció azonnali indításához és a késleltetés kikapcsolásához érintse meg a „KÉSLELTETÉS TÖRLÉSE” gombot.

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

- A beállítások elvégzése után érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a funkció indításához.

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. A kívánt értéket megérintve, sütemény közben bármikor módosíthatja a beállított értékeket. Az összes módosítható opciót a kijelző bal alsó részén található hárompontos menü megnyitásával fedezheti fel.

A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a  gombbal.

6. ELŐMELEGÍTÉS

Ha előzőleg aktiválta, a funkció indítása után a kijelzőn nyomon követhető az előmelegítés állapota. Ha ez a fázis befejeződött, egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a „SÜTŐ KÉSZ” felirat.

- Nyissa ki az ajtót.
- Helyezze be az ételt.
- Csukja be az ajtót, és a sütemény megkezdéséhez érintse meg az „Indítás most” vagy az „INDÍTÁS” gombot.

Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütemény eredmény elmaradhat a várttól. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel. A sütemény időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

Az előmelegítési opcióra vonatkozó alapértelmezett beállítás módosítható azoknál a süteményi funkcióknál, ahol lehetséges a manuális beállítás.

- Válasszon olyan funkciót, amelynél manuálisan kiválasztható az előmelegítési funkció.
- A kijelző jobb alsó sarkában található Előmelegítés speciális kapcsoló segítségével aktiválhatja vagy deaktiválhatja az előmelegítést. Ekkor ez lesz az alapértelmezett beállítás.

7. ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Egyes 6th Sense automatikus üzemmódoknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben. Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

- Nyissa ki az ajtót.
- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasítást.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a sütés folytatásához.

Hasonló módon, a sütési idő 5%-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 érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a sütés folytatásához.

8. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött. Bizonyos funkciók esetében, miután a sütés befejeződött, az ételt meg is lehet pirítani a sütési idő meghosszabbításával, vagy el lehet menteni a funkciót a kedvencek közé.

- A „HOZZÁADÁS A KEDVENCEKHEZ” gombot megérintve a funkciót elmentheti a kedvencek közé.
- Az „Extra barnítás” opciót választva elindul egy befejező, 5 perces pirítási ciklus.
- A „+ 5 perc” gombot megérintve meghosszabbíthatja a sütési időt.

9. KEDVENCEK

A Kedvencek funkció elmenti az Ön kedvenc receptjeihez tartozó beállításokat.

A sütő automatikusan felismeri a leggyakrabban használt funkciókat. Ha egy funkciót gyakran használ, a készülék felajánlja, hogy mentse a funkciót a kedvencek közé.

FUNKCIÓ MENTÉSE

Ha egy funkció befejeződött, érintse meg „HOZZÁADÁS A KEDVENCEKHEZ” gombot a funkció kedvencek közé történő mentéséhez. Így a jövőben gyorsabban hozzáférhet ugyanezekhez a beállításokhoz.

MENTÉS UTÁN

A Kedvencek menü megtekintéséhez nyomja meg a  gombot: Az összes elmentett funkció látható ebben a menüben. Érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a kiválasztott sütési funkció indításához.

BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

A kedvencek képernyőn akár egy képet vagy elnevezést is megadhat a kedvenc, személyre szabott ételekhez.

- Válassza ki a módosítani kívánt funkciót.
- Érintse meg a jobb felső sarokban lévő hárompontos ikont.
- Válassza ki a módosítani kívánt tulajdonságot.
- Érintse meg a „MENTÉS” gombot a változások mentéséhez.

Ha egy adott funkciót szeretne eltávolítani, akkor ebben a menüben találja a „KEDVENC TÖRLÉSE” opciót.

10. ESZKÖZÖK

Nyomja meg a  gombot a „Eszközök” menü megnyitásához. Ebben a menüben számtalan opció közül választhat, beállításokat módosíthat, vagy személyre szabhatja a készülék vagy a kijelző működését.



KONYHAI IDŐZÍTŐ

Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható. Indítás után az időzítő az éppen futó funkciótól teljesen függetlenül, azt nem befolyásolva visszaszámol. Az időzítő bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Az időzítő a kijelző jobb felső sarkában folytatja a visszaszámlálást.

Az időzítő kiválasztásához vagy átállításához:

- Nyomja meg a konyhai időzítő opciót.
- Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható, és a kijelző is jelzi.
- Érintse meg a „SZÜNET” gombot, ha szüneteltetni szeretné az időzítőt. Ezután az időzítő újraindításához érintse meg a „FOLYTATÁS” gombot.
- Érintse meg a „MÉGSE” gombot az időzítő leállításához vagy új időzítés beállításához.
- Érintse meg a „+1 perc” gombot az időtartam 1 perccel való növeléséhez.



VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.



SMART CLEAN

Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkiereszttéssel történő tisztítási ciklus, amely megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. Öntsön 200 ml csapvizet a sütő aljára, és csak akkor indítsa el a ciklust, ha a sütő teljesen kihűlt.



KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

A „Kezelőszervek zárolása” funkció aktiválásakor az érintőképernyős kijelző gombjai nem működnek, így azokat nem lehet véletlenül megnyomni.

A készülék feloldásához nyomja meg hosszan az érintőképernyőn lévő zár gombot.



PREFERENCIÁK

Több sütőbeállítás módosítása, a Sabbath üzemmód kiválasztása és a „Demo üzemmód” kikapcsolása.



INFO

A termékkel kapcsolatos további információk.

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.
- A Pizza ciklus magasabb hőmérséklete miatt várhatóan kissé magasabb hűtés tapasztalható.

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 kótákat 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 tepsi 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 tartószínt.

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 tartószínteken, 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 „Konvekciós sütés” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a töltelék.

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 FŐZÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
SERPENYŐS RAGU ÉS SÜLT TÉSZTA	Friss	Lasagna	0,5-3 kg	-	KÖZEPES	-	 2
	Fagyasztott	Lasagna	0,5-3 kg	-	-	-	 2
		Cannelloni	0,5-3 kg	-	-	-	 2
HÚS	Marha	Marhasült	0,6-2 kg	KÖZEPES	KÖZEPES	-	 3
		Steak	2-4 cm	KÖZEPES	-	2/3	 5  4
		Burger húspogácsa	1,5-3 cm	-	-	3/5	 5  4
	Sertés	Sertéssült	0,6-2,5 kg	-	KÖZEPES	-	 3
		Sertésoldalas	0,5-2,0 kg*	-	-	2/3	 5  4
		Szalonna	0,5-1,5 cm	-	-	1/2	 5  4
	Forrólevegős sült csirke	Egész csirke	0,6-2,5 kg	-	-	-	 4  2
		Csirkemell	1-4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Csirkedarabok	0,2-1,5 kg	-	-	-	 4  2
		Csirkecombok	-	-	-	-	 4  2
		Panírozott szelet	1-4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Csirkeszárnyak	0,2-1,5 kg	-	-	-	 4  2
		Csirkefalatok [fagyasztott]	-	-	-	-	 4  2
		Csirkeszárny [fagyasztott]	-	-	-	-	 4  2
	Kacsa	Kacsafilé / mell	1-5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Pulyka	Pulykafilé / mell	1-5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Forrólevegős sült hús	Húsnyársak	0,2-1,5 kg	-	-	1/2	 4  2
		Sertésszelet	1-4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Burger húspogácsa	1-4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Kolbász és virsli	1,5-3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Panírozott szelet	1-4 (cm)	-	-	-	 4  2
HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Sült filék és szeletek	Tonhalsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	3/4	 3  2
		Lazacsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	3/4	 3  2
		Kardhalsteak	0,5-3 (cm)	-	-	3/4	 3  2
		Tőkehalfilé	0,1-0,3 kg	-	-	-	 3  2
		Tengeri sügér filé	0,05-0,15 kg	-	-	-	 3  2

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Zsírfogó tálca 500 ml vízzel	Air Fry tálca

6th sense FŐZÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Sült filék és szeletek	Vörös durbincs filé	0,05-0,15 kg	-	-	-	 
		Egyéb filék	0,5-3 (cm)	-	-	-	 
		Filé [fagyasztott]	0,5-3 (cm)	-	-	-	 
	Grillezett tengeri élelmiszerek	Fésűkagyló	egy tálca *	-	-	-	
		Kagylók	egy tálca *	-	-	-	
		Garnélák	egy tálca *	-	-	-	 
		Királygarnéla	egy tálca *	-	-	-	 
	Forrólevégős sült hal	Panírozott hal	1,5-3,5 (cm)	-	-	-	 
		Halfilé	1,5-3,5 (cm)	-	-	-	 
		Egész hal	0,4-0,8 kg	-	-	-	 
		Rákfélék	-	-	-	-	 
ZÖLDSÉGEK	Sült zöldségek	Sült burgonya	0,5-1,5 kg	-	KÖZEPES	-	
		Töltött zöldségek	0,1-0,5 kg/db	-	-	-	
		Egyéb zöldségek	0,5-1,5 kg	-	KÖZEPES	-	
	Csőben-sült zöldségek	Csőbensült burgonya	egy tálca *	-	-	-	
		Csőbensült paradicsom	egy tálca *	-	-	-	
		Csőben sült paprika	egy tálca *	-	-	-	
		Csőben sült brokkoli	egy tálca *	-	-	-	
		Csőben sült karfiol	egy tálca *	-	-	-	
		Csőbensült zöldség	egy tálca *	-	-	-	
		Házi készítésű sült krumpli	0,3-0,8 kg	-	-	-	 
	Forrólevégős sült zöldségek	Burgonyagerezdek	1-4 (cm)	-	-	-	 
		Vegyes zöldség	0,3-0,8 kg	-	-	2/3	 
		Cukkini chips	0,2-0,5 kg	-	-	-	 
		Fried Potatoes [frozen]	0,3-0,8 kg	-	-	-	 
		Tavaszi tekercsek [fagyasztott]	-	-	-	-	 
SÓS SÜTEMÉNY	Sós sütemény		0,8-1,2 kg	-	KÖZEPES	-	
	Zöldséges rétes		0,5-1,5 kg	-	KÖZEPES	-	

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppelfogó tálca / Süteményes tepsi	Zsírfogó tálca 500 ml vízzel	Air Fry tálca

6th sense FŐZÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
SÓS SÜTEMÉNY	Kenyér	Zsömle	60-150 g/db	-	-	-	3
		Szendvicskenyér	400-600 g/db	-	-	-	2
		Nagy kenyér	0,7-2,0 kg	-	-	-	2
		Baguette	200-300 g/db	-	-	-	3
	Pizza	Kerek pizza	kerek	-	-	-	2
		Pizza, vastag	tálca	-	-	-	2
		Pizza [fagyasztott]	1 réteg*	-	-	-	2
			2 réteg*	-	-	-	4 1
			3 réteg*	-	-	-	5 3 1
			4 réteg*	-	-	-	5 4 2 1
ÉDES SÜTEMÉNY	Kelt torták	Piskóta	0,5-1,2 kg	-	-	-	2
	Cookies		0,2-0,6 kg	-	-	-	3
	Croissant-ok		egy tálca *	-	-	-	3
	Croissant [fagyasztott]		egy tálca *	-	-	-	3
	Fánk		egy tálca *	-	-	-	3
	Habcsók		10-30 g/db	-	-	-	3
	Torta		0,4-1,6 kg*	-	-	-	3
	Rétes		0,4-1,6 kg	-	-	-	3
	Gyümölcsös pite		0,5-2 kg	-	-	-	2

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Zsírfogó tálca 500 ml vízzel	Air Fry tálca



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	 Forrólevegős sütés		
TARTOZÉKOK	 Forrólevegős sütés tálca	 Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	 Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrács

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐME- LEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / piskóta		Igen	170	30–50	
		Igen	160	30–50	
		Igen	160	30–50	
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160–200	30–85	
		Igen	160–200	30–90	
Aprósütemények		Igen	150	20–40	
		Igen	140	30–50	
		Igen	140	30–50	
		Igen	135	40–60	
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20–40	
		Igen	150	30–50	
		Igen	150	30–50	
		Igen	150	40–60	
Képviselőfánk		Igen	180–200	30–40	
		Igen	180–190	35–45	
		Igen	180–190	35–45 *	
Habcsók		Igen	90	110–150	
		Igen	90	130–150	
		Igen	90	140–160 *	
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190–250	15–50	
		Igen	190–230	20–50	
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	310	7-12	
		Igen	220–240	25–50 *	
Fagyasztott pizza		Igen	250	10–15	
		Igen	250	10–20	
		Igen	220–240	15–30	
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180–190	45–55	
		Igen	180–190	45–60	
		Igen	180–190	45–70 *	

FUNKCIÓK								ECO	
	Alsó és felső sütés	Hőlégbefúvás	Konvekciós sütés	Grill	Turbo grill	Maxi sütés	Cook4	Ecociklus	Pizza
TARTOZÉKOK									
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsin	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsin vagy sütőtepsi a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsin	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel				

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐME- LEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190–200	20–30	
		Igen	180–190	20–40	
		Igen	180–190	20–40 *	
Lasagna/felfújtak/tepsis tészta/cannelloni		Igen	190–200	45–65	
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		Igen	190–200	80–110	
Bőrös sertéssült 2 kg		-	170	110–150	
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		Igen	200–230	50–100	
Pulyka/liba, 3 kg		Igen	190–200	80–130	
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180–200	40–60	
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180–200	50–60	
Pirítós		-	3 (magas)	3–6	
Halfilék / Sült szelet		-	2 (közepes)	20–30 **	
Kolbász / kebabfélék / oldalas / hamburger		-	2-3 (közepes–magas)	15–30 **	
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55–70 ***	
Báránycomb / csülök		-	2 (közepes)	60–90 ***	
Sült burgonya		-	2 (közepes)	35–55 ***	
Csőben sült zöldség		-	3 (magas)	10–25	
Aprósütemények		Igen	135	50–70	
Tarts		Igen	170	50–70	
Kerek pizza		Igen	210	40–60	
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagna (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	190	40–120 *	
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagna (2. szint) / hússzeletek (1. szint)		Igen	190	40–120 *	
Lasagna és hús		Igen	200	50–100 *	
Hús és burgonya		Igen	200	45–100 *	
Hal és zöldségek		Igen	180	30–50 *	
Töltött sütek	ECO	-	200	80–120 *	
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)	ECO	-	200	50–100 *	

* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők 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).

FUNKCIÓK								ECO	
	Alsó és felső sütés	Hőlégbefűtés	Konvekciós sütés	Grill	Turbo grill	Maxi sütés	Cook4	Eco ciklus	Pizza
TARTOZÉKOK									
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrács	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 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 kőtálat 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 tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.	Viseljen védőkesztyűt. A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.
--	--	--

KÜLSŐ BURKOLATOK

- A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törölkendővel.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

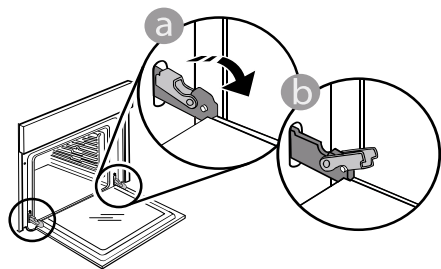
- Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáritásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le 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

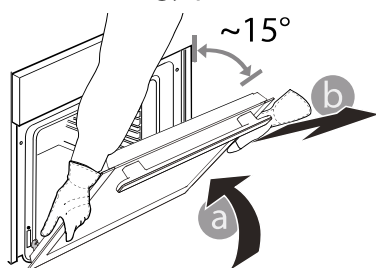
A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el. Ne tisztítsa az ételszondát és a hússzondát (ha van) a mosogatógépből. A Forrólevegős sütés tálca (ha van) mosogatógépből tisztítható.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

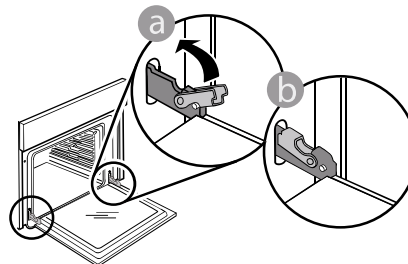


2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

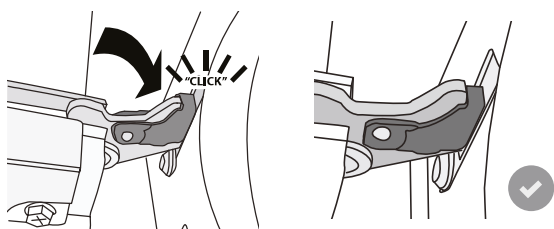


3. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.

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

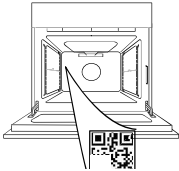
Az izzó cseréjéhez forduljon a vevőszolgálathoz.

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 vevőszolgálat** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.

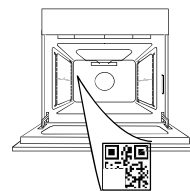


®/TM/© 2025 Whirlpool. Licenc alapján gyártva.

**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO****WHIRLPOOL**

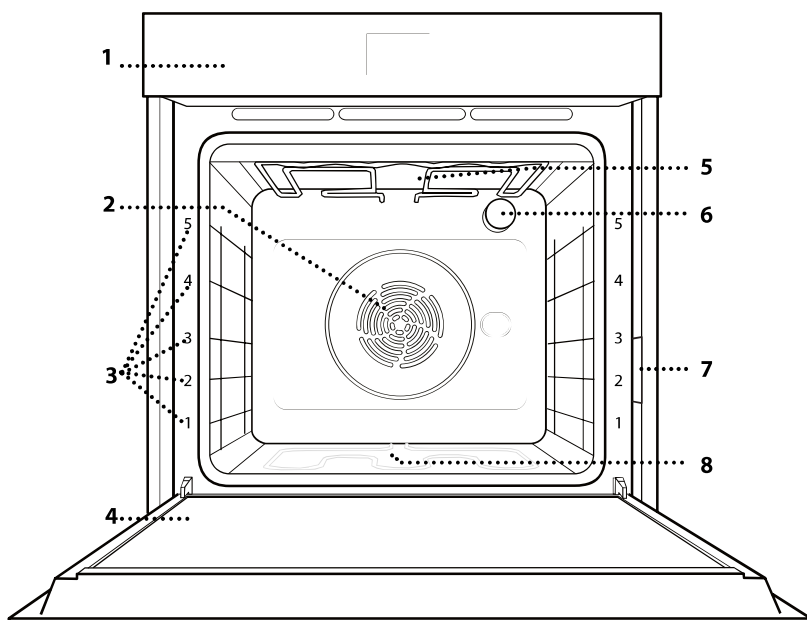
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

**SCANSIONARE IL CODICE QR
SUL PROPRIO APPARECCHIO
PER OTTENERE MAGGIORI
INFORMAZIONI**



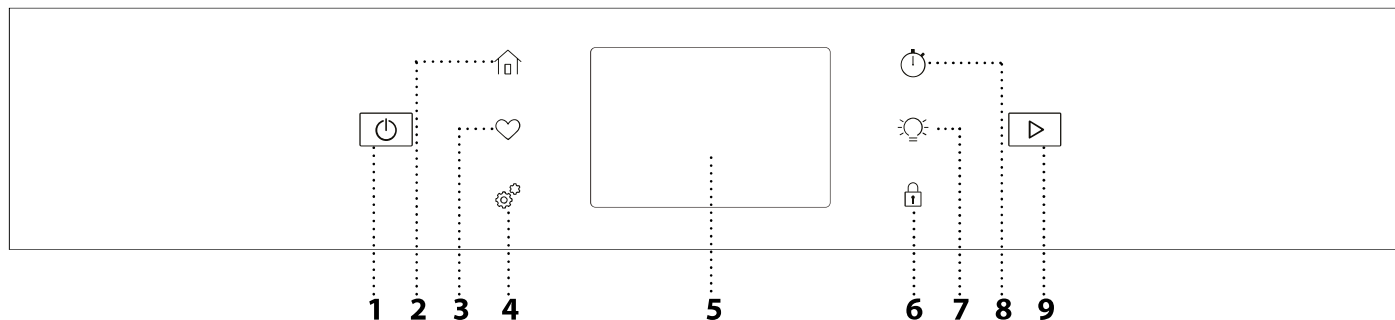
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- 1. Pannello comandi**
- 2. Ventola e resistenza circolare**
(non visibile)
- 3. Griglie laterali**
(il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
- 4. Porta**
- 5. Resistenza superiore / Grill**
- 6. Luce**
- 7. Targhetta matricola**
(da non rimuovere)
- 8. Resistenza inferiore**
(non visibile)

PANNELLO COMANDI

**1. ON / OFF**

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. STRUMENTI

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

5. DISPLAY**6. BLOCCO TASTI**

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

7. LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.

8. TIMER

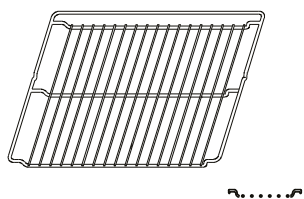
Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

9. AVVIO

Per avviare la funzione di cottura.

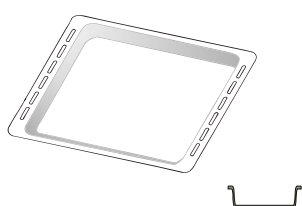
ACCESSORI

GRIGLIA



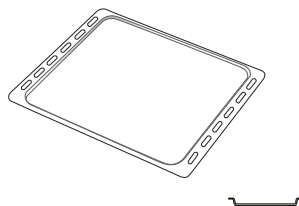
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



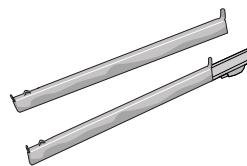
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



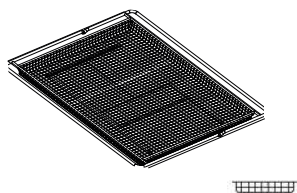
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.

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

Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.

* Disponibile solo in alcuni modelli

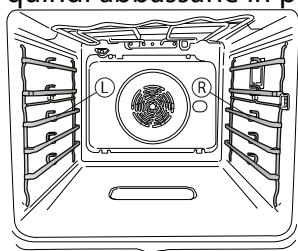
INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

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

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

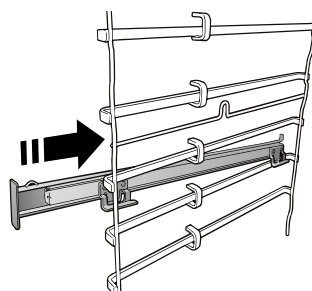
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

- Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta. Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: 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.



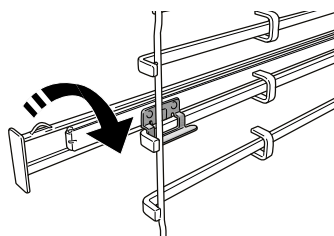
Le guide della griglia di sinistra ("L") e di destra ("R") si riconoscono dal logo indicato in questa immagine.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI



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

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione.



Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

Note: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI



MODALITÀ MANUALI

• STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

• VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene 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.

• 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.

• TURBO GRILL

Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

• PRERISCALDAM. RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno.

• COOK 4

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze tonde (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

• 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. Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti, è possibile cuocere una pizza in 5-8 minuti.

Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.whirlpool.eu

» 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.

» SCONGELARE

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio.

» MANTENERE IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

» PIATTI PRONTI

Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

» MAXI COOKING

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

» CICLO ECO *

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. Quando questo Ciclo Eco è in uso, la spia rimarrà spenta durante la cottura. Per utilizzare il Ciclo Eco e quindi ottimizzare il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta finché gli alimenti non sono completamente cotti.

• ALIMENTI 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.



MODALITÀ AUTO

Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. Non è necessario preriscaldare il forno.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

USO DEL DISPLAY TOUCH



Per selezionare o confermare:

Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.

Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".



Per scorrere lungo un menu o un elenco:

Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.

Per tornare alla schermata precedente:

Toccare ← .

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

1. SELEZIONARE LE PREFERENZE LINGUISTICHE

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

2. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data.

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.

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.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo. Il display consente di scegliere tra le Modalità manuali e le Modalità 6th Sense.

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.

In base alla funzione selezionata, è possibile attivare o disattivare il preriscaldamento con una specifica levetta.

DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare la sezione Tempo o "Imposta tempo di cottura" dopo aver premuto AVVIO.
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare una durata impostata durante la cottura e quindi gestire manualmente la fine della cottura, è possibile toccare il valore della durata e impostare "0" oppure aprire il menu a tre punti e modificare il tempo di cottura.

Se si desidera interrompere il ciclo, aprire il menu a tre punti e selezionare "Interrompi cottura".

3. IMPOSTAZIONE DELLE MODALITÀ AUTO 6TH SENSE

Le Modalità Auto 6th Sense consentono di preparare un'ampia varietà di piatti, scegliendo tra quelli indicati nell'elenco.

L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

Inoltre, grazie a uno speciale sensore in grado di riconoscere il contenuto di umidità del cibo, alcune funzioni delle MODALITÀ AUTO 6TH SENSE consentono di ottenere una cottura ottimale per qualsiasi tipo di alimento senza alcuna impostazione: il sensore interromperà la cottura esattamente al momento giusto. Negli ultimi minuti di cottura, sul display comparirà un conto alla rovescia indicante il tempo residuo.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono visualizzate per categorie di alimenti nella menu "6th SENSE FOOD" (vedere le relative tabelle).

- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata. È possibile selezionare l'ora di inizio o l'ora in cui desidera che gli alimenti siano pronti in base alle funzioni selezionate.
- Una volta impostato l'avvio ritardato richiesto, toccare "IMPOSTA" per avviare il tempo di attesa.
- Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

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.

- Per attivare immediatamente la funzione e annullare il tempo di ritardo programmato, tocchi "SALTA AVVIO RITARDATO".

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare. Tutte le opzioni disponibili per la modifica possono essere esplorate aprendo il menu a tre punti nella parte inferiore sinistra del display.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento. Una volta terminata questa fase, verrà emesso un segnale acustico e il display indicherà "FORNO PRONTO"

- Aprire la porta.
- Posizionare gli alimenti nel forno.
- Chiudere la porta e toccare il pulsante "Avvia ora" o il pulsante "AVVIO" per iniziare la cottura.

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 possibile modificare l'impostazione predefinita dell'opzione di preriscaldamento per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.
- Utilizzare la levetta dedicata al preriscaldamento in basso a destra del display per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Alcune Modalità Auto 6th Sense richiedono 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, quindi toccare "AVVIO" per riprendere la cottura.

Allo stesso modo, nell'ultimo 5% del tempo di cottura, prima della fine della cottura, 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, quindi toccare "AVVIO" per riprendere la cottura.

8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata. Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.

- Toccare "AGGIUNGI AI PREFERITI" per salvarlo tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare "+ 5 min" per prolungare la cottura

9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno riconosce automaticamente le funzioni più utilizzate. Dopo un certo numero di utilizzi, verrà richiesto di aggiungere la funzione ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

Una volta terminata una funzione, toccare "AGGIUNGI AI PREFERITI" per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere  : Tutte le funzioni salvate saranno elencate in questo Menu. Toccare "AVVIO" per attivare la funzione di cottura selezionata.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata dei preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare l'icona dei tre puntini nell'angolo in alto a destra.
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

Se si desidera rimuovere una funzione specifica, in questo Menu si troverà l'opzione "ELIMINA PREFERITI".

10. STRUMENTI

Premere  per aprire il menu "Strumenti" in qualsiasi momento. Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.



CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente. Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display. Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere l'opzione timer cucina.
- Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.
- Toccare "PAUSA" se si desidera mettere in pausa il timer. A questo punto, è possibile toccare "RIPRENDI" per riavviare il timer.
 - Toccare "ANNULLA" per annullare il timer o impostare una nuova durata del timer.
 - Toccare "+1 min" per aumentare la durata di 1 minuto.



LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.



SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.



BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per sbloccare l'apparecchio, premere a lungo il tasto di blocco sul touch pad.



PREFERENZE

Per modificare diverse impostazioni del forno, selezionare la Modalità Sabbath e disattivare la "Modalità Demo".



INFO

Per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

. NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non appoggiare pesi elevati sulla porta e non aggrapparsi ad essa.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, si prevede un raffreddamento leggermente superiore.

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 E PASTA AL FORNO	Freschi	Lasagna	0,5 - 3 kg	-	MED	-	
	Surgelati	Lasagna	0,5 - 3 kg	-	-	-	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	
CARNE	Manzo	Roast Beef	0,6 - 2 kg	MED	MED	-	
		Bistecca	2 - 4 cm	MED	-	2/3	 
		Polpette di hamburger	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 
	Maiale	Arrosto di maiale	0,6 - 2,5 kg	-	MED	-	
		Costine di maiale	0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	 
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 
	Pollo fritto ad aria	Pollo intero	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	 
		Petto di pollo	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Pezzi di pollo	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
		Bastoncini di pollo	-	-	-	-	 
		Cotolette impanate	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Alette di pollo	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
		Nugget di pollo [surgelati]	-	-	-	-	 
		Alette di pollo [surgelate]	-	-	-	-	 
	Anatra arrosto	Filetto/petto d'anatra	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Tacchino arrosto	Filetto/petto di tacchino	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Carne frita ad aria	Spiedini di carne	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	 
		Costolette di maiale	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Polpette di hamburger	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Salsicce & wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Cotolette impanate	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti e bistecche arrosto	Bistecca di tonno	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Trancio di salmone	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Bistecca di pesce spada	0,5 - 3 cm	-	-	3/4	 
		Filetto di merluzzo	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	 
		Filetto di spigola	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 

* Quantità consigliata

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY

6th sense **TABELLA DI COTTURA**

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti e bistecche arrosto	Filetto di orata	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 
		Altri filetti	0,5 - 3 cm	-	-	-	 
		Filetti [surgelati]	0,5 - 3 cm	-	-	-	 
	Pesce alla griglia	Capesante	una teglia *	-	-	-	
		Cozze	una teglia *	-	-	-	
		Gamberetti	una teglia *	-	-	-	 
		Gamberoni	una teglia *	-	-	-	 
	Pesce fritto ad aria	Pesce impanato	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Filetti di pesce	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Pesce intero	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Frutti di mare	-	-	-	-	 
VERDURE	Verdure arrostate	Patate arrosto	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	
		Verdure ripiene	0,1 - 0,5 kg [l'uno]	-	-	-	
		Altre verdure	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	
	Verdure gratinate	Patate al gratin	una teglia *	-	-	-	
		Pomodori al gratin	una teglia *	-	-	-	
		Peperoni al gratin	una teglia *	-	-	-	
		Broccoli al gratin	una teglia *	-	-	-	
		Cavolfiori al gratin	una teglia *	-	-	-	
		Verdure gratinate	una teglia *	-	-	-	
		Verdure gratinate	una teglia *	-	-	-	
	Verdure fritte ad aria	Patatine fritte fatte in casa	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Patate a fette	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Verdure miste	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 
		Chips di zucchine	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 
		Patate fritte [surgelate]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Involtini primavera [surgelati]	-	-	-	-	 
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Torta salata		0,8 - 1,2 kg	-	MED	-	
	Strudel di verdure		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	

* Quantità consigliata

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY

6th sense **TABELLA DI COTTURA**

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Panetteria	Panini	60 - 150 g [l'uno]	-	-	-	3
		Pane per tramezzini	400 - 600 g [l'uno]	-	-	-	2
		Pane Grande	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	2
		Baguette	200 - 300 g [l'una]	-	-	-	3
	Pizza	Pizza al piatto	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	Torte lievitate	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	2
	Biscotti		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Croissant		una teglia *	-	-	-	3
	Croissant [surgelati]		una teglia *	-	-	-	3
	Bignè		una teglia *	-	-	-	3
	Meringhe		10 - 30 g [l'uno]	-	-	-	3
	Torta di frutta		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Torta di frutta		0,5 - 2 kg	-	-	-	2

* Quantità consigliata

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY



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 
	Filetti di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	4  2 

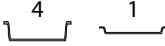
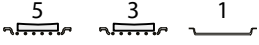
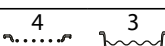
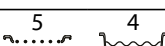
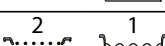
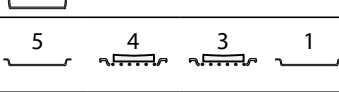
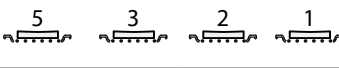
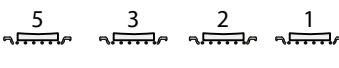
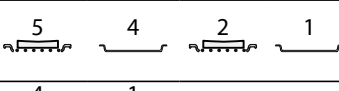
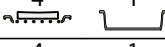
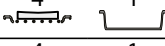
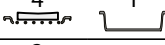
Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento.
 Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

FUNZIONI	 Frittura ad aria		
ACCESSORI	 Teglia frittura ad aria	 Pirofila o tortiera su griglia	 Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 - 200	30 - 85	
		Sì	160 - 200	30 - 90	 
Biscotti		Sì	150	20 - 40	
		Sì	140	30 - 50	
		Sì	140	30 - 50	 
		Sì	135	40 - 60	  
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	
		Sì	150	30 - 50	
		Sì	150	30 - 50	 
		Sì	150	40 - 60	  
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	
		Sì	180 - 190	35 - 45	 
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringhe		Sì	90	110 - 150	
		Sì	90	130 - 150	 
		Sì	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	
		Sì	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	310	7 - 12	
		Sì	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	
		Sì	250	10 - 20	 
		Sì	220 - 240	15 - 30	  
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	
		Sì	180 - 190	45 - 60	 
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNZIONI								ECO	
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook4	CidoECO	Pizza
ACCESSORI									
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia		Leccarda / Teglia		Leccarda con 500 ml di acqua		

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	
		Sì	180 - 190	20 - 40	
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30 **	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	
Biscotti		Sì	135	50 - 70	
Crostate		Sì	170	50 - 70	
Pizze tonde		Sì	210	40 - 60	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostate (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 *	
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

FUNZIONI								ECO	
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	CicloECO	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.

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

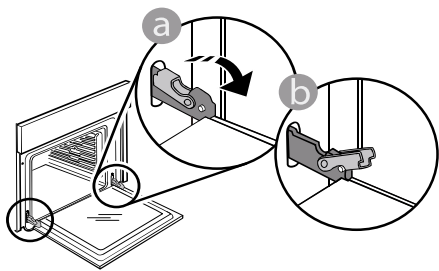
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie.

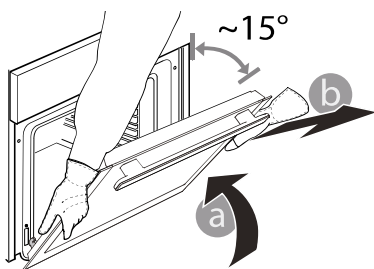
La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

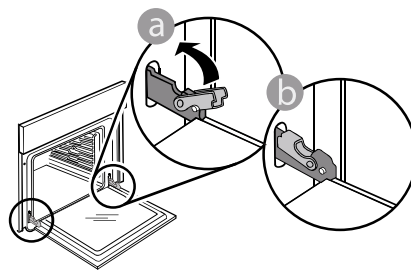


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla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

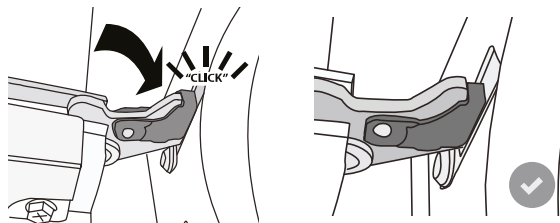


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



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

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

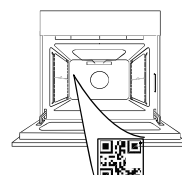
Per la sostituzione della lampadina, contattare il servizio assistenza.

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/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza.

Whirlpool

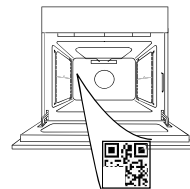


DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba,
užregistruokite gaminį svetainėje www.register10.eu

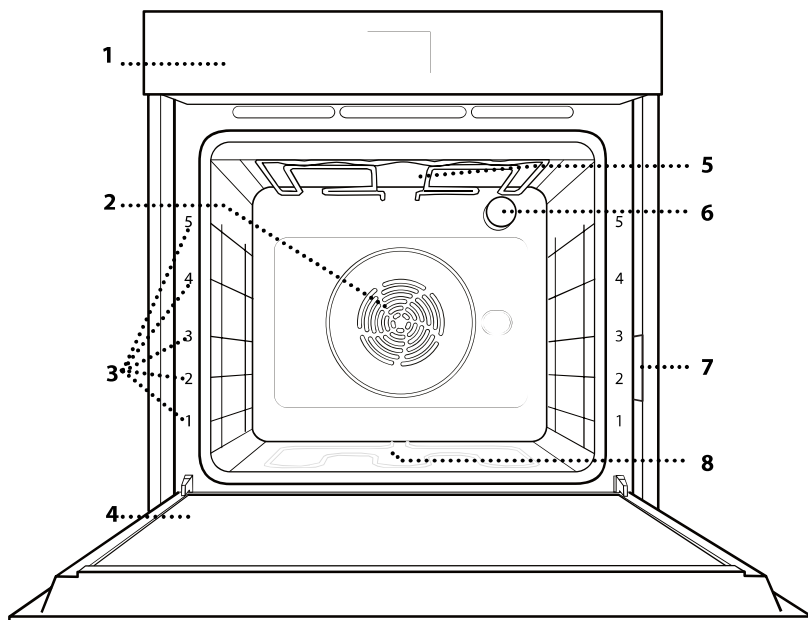


Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

**NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU
INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE
ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ**

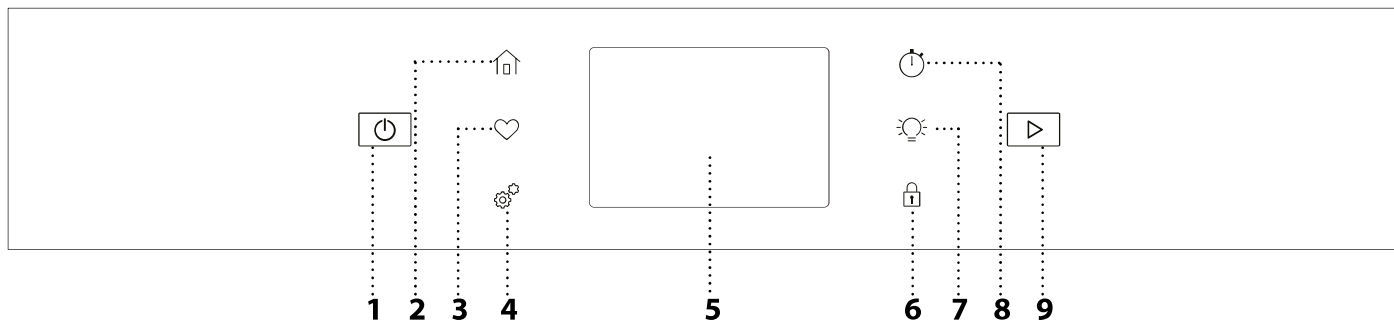


GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
4. Durelės
5. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
6. Lempa
7. Duomenų lentelė (nenuimkite)
8. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. ĮJ. / IŠJ.

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

2. PAGRINDINIS

Norėdami greitai pasiekti pagrindinį meniu.

3. MĖGSTAMA

Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

4. TOOLS (ĮRANKIAI)

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas.

5. EKRANAS

6. CONTROL LOCK (VALDIKLIO UŽRAKTAS)

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

7. LEMPUTĖ

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.

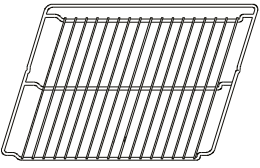
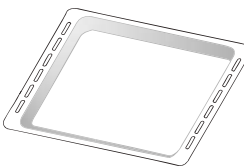
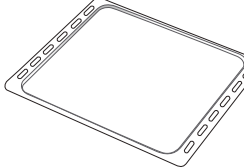
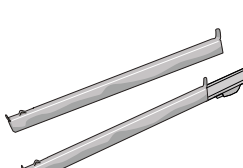
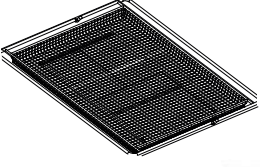
8. VIRTUVĖS LAIKMATIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gamimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką.

9. PRADĖTI

Paleisti kepimo funkciją.

PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA	SURINKIMO PADĖKLAS	KEPIMO SKARDA *	SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *
			
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.	Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.	Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.	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			

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite groteles horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

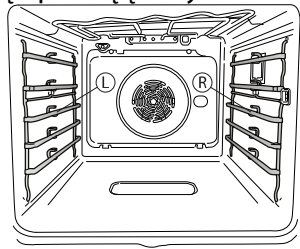
Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir groteles.

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Išimkite lentynėlių laikiklius, išsukite tvirtinimo varžtus (jei yra) abejose pusėse kaip įrankiu pasinaudodami moneta.

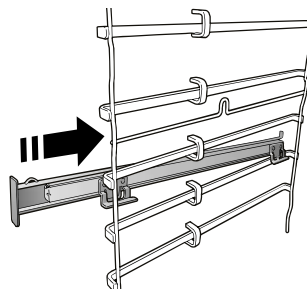
Pakelkite laikiklius aukštyn ir ištraukite apatines dalis iš įvorių: dabar galite išimti skersines groteles.

- Norėdami įstatyti skersines groteles, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

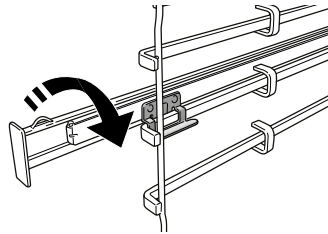


Kairės („L“) ir dešinės („R“) lentynos kreipiančiasias galima atpažinti pagal šiame paveikslėlyje nurodytą logotipą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS



Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių. Viršutinę grotelių fikсаторių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fikсаторių.



Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fikсatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Pastaba: Slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS



RANKINIS REŽIMAS

- **ĮPRASTINIS**
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.
- **KONVEKČINIS KEPIMAS**
Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.
- **KARŠTO ORO SRAUTAS**
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.
- **GRILL**
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešrelės, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepa mėsa, naudokite surinkimo padėklą, kad į ją tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **TURBO GRILL**
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **SPARTUSIS ĮKAIT.**
Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.
- **COOK 4**
Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant keturių lentynų tuo pačiu metu. Ši funkcija gali būti naudojama kepant sausainius, pyragus, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.
- **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 Celsijaus temperatūrai, todėl picos viduje būna minkštos, kraštuose traškos ir tolygiai paruduoja. Šią funkciją derinant su „Pizza Stone WPro“ priedu ir įkaitinus 30 minučių, picą galima iškepti per 5–8 min. Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu
 - » **KARŠTAS 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.

» ATITIRPINIMAS

Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos.

» ŠILUMOS PALAIKYMAS

Palaiko ką tik paruoštą maistą karštą ir trašką.

» TEŠLOS KILD.

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

» PATOGUS BŪDAS

Gaminant jau paruoštą kambario temperatūros arba šaldytuve laikomą maistą (sausainiai, pyragų mišiniai, bandelės, makaronų patiekalai ir duonos gaminiai). Ši funkcija greitai ir švelniai paruošia visus patiekalus ir ją galima naudoti šildant jau pagamintą maistą. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. Vadovaukitės ant gaminio pakuotės pateiktais nurodymais.

» „MAXI“ GAMINIMAS

Funkcija automatiškai parenka geriausią gaminimo režimą ir temperatūrą dideliems mėsos gabalams (daugiau nei 2,5 kg) kepti. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.

» 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.

• ŠALDYTAS MAISTAS

Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.



AUTOMATINIAI REŽIMAI

Suteikia galimybę ruošti bet kokią maistą visiškai automatiškai. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamais gaminimo lentelės nurodymais. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĮ EKRANĄ



Pasirinkimas arba patvirtinimas:

Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujamą meniu elementą.

Patvirtinkite nustatymus arba pereikite į kitą ekraną:

Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.



Slinkimas meniu arba sąrašu:

Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.

Grįžimas į ankstesnį ekraną:

Palieskite ← .

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukonfigūruoti.

Nustatymus galima keisti paspaudžiant , kad patektumėte į meniu „Rankiai“.

1. PASIRINKITE KALBOS NUOSTATAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

- Braukite per ekraną ir slinkite galimų kalbų sąrašą.
- Palieskite pageidaujamą kalbą.

2. LAIKO IR DATOS NUSTATYMAS

Jei prijungsite orkaitę prie savo namų tinklo, laikas ir data bus nustatyta automatiškai. Kitu atveju turėsite tai nustatyti rankiniu būdu

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite laiką.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Nustatę laiką turėsite nustatyti datą

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite datą.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Ilgam nutrūkus energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.

3. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 amperų): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13 amperų).

- Palieskite reikšmę dešinėje ir pasirinkite galią.
- Palieskite „GERAI“ ir užbaikite pradinį nustatymą.

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.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite  arba palieskite bet kurią ekrano vietą.

Ekране galėsite pasirinkti „Rankiniai režimai“ ir „6th Sense“ automatiniai režimai.

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.
- Slinkite aukštyn arba žemyn ir peržiūrėkite sąrašą.
- Pasirinkite reikiamą funkciją ją paliesdami.

2. NUSTATYKITE RANKINIŲ BŪDŲ VALDOMAS FUNKCIJAS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekране bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.

Atsižvelgiant į pasirinktą funkciją, galima įjungti arba išjungti išankstinį kaitinimą specialiu perjungikliu.

TRUKMĖ

Jei gamtinimo procesą ketinate valdyti patys, gamtinimo laiko nustatyti nereikia. Jei naudojamas laiko režimas, gamtinimas orkaitėje truks jūsų pasirinktą laiką. Pasibaigus gamtinimo laikui procesas sustabdomas automatiškai.

- Norėdami nustatyti trukmę, paspaudę PRADĖTI, palieskite skyrių „Time“ arba „Nustatyti kepimo laiką“.
- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujamą gamtinimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

Norėdami atšaukti nustatytą trukmę gamtinimo metu ir taip rankiniu būdu valdyti gamtinimo pabaigą, galite bakstelėti trukmės reikšmę ir nustatyti „0“ arba galite atidaryti trijų taškų meniu ir redaguoti gamtinimo trukmę.

Jei norite sustabdyti ciklą, atidarykite trijų taškų meniu ir pasirinkite „Sustabdyti gamtinimą“.

3. „6TH SENSE“ AUTOMATINIŲ REŽIMŲ NUSTATYMAS

Naudodami „6th Sense Auto Modes“ funkcijas galite paruošti įvairių patiekalų, tereikia pasirinkti juos rodomame sąraše. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą gamtinimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

Be to, dėl specialaus jutiklio, gebančio atpažinti maisto drėgnumą, kai kurios 6TH SENSE AUTO MODES funkcijos leidžia optimaliai paruošti bet kokią maistą be jokių nustatymų: jutiklis sustabds kepimą tinkamu metu. Tik per paskutines kelias gamtinimo minutes ekrane pasirodys atgalinė atskaita, rodanti likusį gamtinimo laiką.

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

Funkcijos rodomos pagal maisto kategorijas „6 SENSE FOOD“ meniu (žr. atitinkamas lenteles).

- Kai pasirenkate funkciją, nurodykite norimo gaminti maisto ypatybes (kiekį, svorį ir t. t.), kad rezultatai būtų nepriekaištingi.

4. SET START TIME DELAY (NUSTATYKITE PRADŽIOS ATIDĖJIMĄ)

Prieš paleidžiant funkciją galite atidėti gamtinimą: Funkcija bus pradėta jūsų iš anksto pasirinktu laiku.

- Palieskite „DELSA“ ir nustatykite reikiamą pradžios laiką. Galite pasirinkti pradžios laiką arba laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas pagal pasirinktas funkcijas.
- Nustatę reikiamą atidėjimą palieskite „NUSTATYTAS“, kad būtų pradėtas skaičiuoti laukimo laikas.
- Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Pasibaigus apskaičiuotam laiko periodui funkcija bus paleista automatiškai.

Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gamtinimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gamtinimo lentelėje.

- Norėdami nedelsiant įjungti funkciją ir atšaukti užprogramuotą atidėjimo laiką, palieskite „PRALEISTI ATIDĖJIMĄ“.

5. PALEISTI FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Gamtinimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę. Visas galimas keisti parinktis galima peržiūrėti atidarius trijų taškų meniu, esantį apatinėje kairėje ekrano dalyje.

Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami .

6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekrane bus rodoma įkaitinimo etapo būseną. Pasibaigus šiam etapui, pasigirs garsinis signalas ir ekrane pasirodys užrašas „ORKAITĖ PARUOŠTA“.

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite „Pradėti dabar“ arba mygtuką „START“, kad pradėtumėte gaminti maistą.

Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivili gamtinimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas. Į bendrąjį gamtinimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Galite pakeisti numatytąjį išankstinio įkaitinimo parinktį nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.
- Norėdami įjungti arba išjungti išankstinį kaitinimą, naudokite ekrano apačioje dešinėje esantį perjungiklį „Įkaitinimas“. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

7. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Naudojant 6th Sense automatinius režimus funkcijas gamtinimo metu maistą reikia apversti. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Atidarykite dureles.
- Atlikite ekrane nurodytą veiksmą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „PRADĖTI“.

Likus 5 % 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
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „PRADĖTI“.

8. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite apskrudinti gaminamą maistą, pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.

- Palieskite „PRIDĖTI PRIE MĖGST.“ ir išsaugokite kaip mėgstamiausią.
- Pasirinkite „Papildomas apskrudinimas“, kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas.
- Palieskite „+ 5“, kad pratęstumėte kepimą

9. PARANKINIAI

Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamo recepto orkaitės nustatymus.

Orkaite automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausių.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Baigę funkciją bakstelėkite „PRIDĖTI PRIE MĖGST.“, kad išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ją pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus.

IŠSAUGOJUS

Jei norite peržiūrėti mėgstamiausiųjų meniu, paspauskite : Šiame meniu bus išvardytos visos išsaugotos funkcijos. Palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite pasirinktą gaminimo funkciją.

PAKEISKITE NUSTATYMUS

Mėgstamiausiųjų ekrane prie mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Palieskite trijų taškų piktogramą viršutiniame dešiniajame kampe.
- Pasirinkite ypatybę, kurią norite pakeisti.
- Paspauskite „IŠŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus.

Jei norite pašalinti konkrečią funkciją, šiame meniu rasite parinktį „PAŠALINTI MĖGSTAMIAUSIĄ“.

10. ĮRANKIAI

Paspauskite  ir atidarykite meniu „Įrankiai“ bet kuriuo metu. Naudojamiesi šiuo meniu galėsite rinktis iš kelių parinkčių ir keisti gaminio ar ekrano nustatymus ir parinktis.



VIRTUVĖS LAIKMATIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką. Įjungtas laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiai funkcijai. Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas:

- Paspauskite virtuvės laikmačio parinktį.
- Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.
- Bakstelėkite „PAUZĖ“, jei norite pristabdyti laikmatį. Tada galite bakstelėti „ATNAUJINTI“, kad vėl paleistumėte laikmatį.
- Palieskite „ATŠAUKTI“ ir atšaukite laikmatį arba nustatykite naują laikmačio trukmę.
- Bakstelėkite „+1 min“, kad pailgintumėte trukmę 1 minute.



ŠVIESA

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.



SMART CLEAN

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.



VALDIKLIO UŽRAKTAS

Naudojamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Norėdami atrakinti prietaisą, ilgai spauskite jutikliniame skydelyje esantį užrakto klavišą.



PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų keitimas, šabo režimo pasirinkimas ir „demonstracinio režimo“ išjungimas.



INFORMACIJA

Norėdami gauti daugiau informacijos apie gaminį.

PASTABOS

- Prietaiso viduje neklokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvų niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.
- Dėl aukštesnės temperatūros Picos ciklo metu jis bus šiek tiek labiau atvėsintas.

PATARIMAI

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

MĖSA

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kepate kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepęs, 10–15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją.

Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelti į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.

Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jei kepamas kepinys iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.

Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelti į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

TEŠLOS KILD.

Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20–25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
TROŠKINYS IR KEPTI MAKARONAI	Šviežias	Lazanija	0,5–3 kg	-	MED	-	
	Šaldytos	Lazanija	0,5–3 kg	-	-	-	
		Vamzdeliniai makaronai	0,5–3 kg	-	-	-	
MĖSA	Jautiena	Kepta jautiena	0,6–2 kg	MED	MED	-	
		Kepsnys	2–4 cm	MED	-	2/3	 
		Mėsos paplotėliai	1,5–3 cm	-	-	3/5	 
	Kiauliena	Kepta kiauliena	0,6–2,5 kg	-	MED	-	
		Kiaulienos šonkauliai	0,5–2,0 kg *	-	-	2/3	 
		Šoninė	0,5–1,5 cm	-	-	1/2	 
	Karšto oro gruzdin- tuvėje kepta vištiena	Viščiukas	0,6–2,5 kg	-	-	-	 
		Vištienos krūtinėlė	1-4 (cm)	-	-	-	 
		Vištienos gabalėliai	0,2 - 1.5 kg	-	-	-	 
		Vištienos blauzdelės	-	-	-	-	 
		Paniruotas kotletas	1-4 (cm)	-	-	-	 
		Vištienos sparneliai	0,2-1.5 kg	-	-	-	 
		Šaldyti vištienos gabalėliai	-	-	-	-	 
		Vištienos sparneliai šaldyti	-	-	-	-	 
	Kepta antiena	Antienos filė / krūtinėlė	1–5 cm	-	-	2/3	 
	Kepta kalakutie- na	Kalakutienos Filė / Krūtinėlė	1–5 cm	-	-	2/3	 
	Karšto oro gruzdin- tuvėje kepta mėsa	Mėsos iešmeliai	0,2-1.5 kg	-	-	1/2	 
		Kiaulienos kapotinis	1-4 (cm)	-	-	-	 
		Mėsos paplotėliai	1-4 (cm)	-	-	-	 
		Dešros ir dešrelės	1,5-3.5 (cm)	-	-	-	 
		Paniruotas kotletas	1-4 (cm)	-	-	-	 
ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Kepti filė gabalėliai ir kepsniai	Tuno kepsnys	1-3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Lašišos kepsnys	1-3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Kardžuvės kepsnys	0,5–3 (cm)	-	-	3/4	 
		Menkės filė	0,1-0.3 kg	-	-	-	 
		Jūrinio ešerio filė	0,05-0.15 kg	-	-	-	 

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Kepti filė gabalėliai ir kepsniai	Jūrinio karšio filė	0,05-0.15 kg	-	-	-	 
		Kitos Filė	0,5–3 (cm)	-	-	-	 
		Šaldyti filė gabalėliai	0,5–3 (cm)	-	-	-	 
	Ant grotelių keptos jūrų gėrybės	Šukutės	vienas padėklas *	-	-	-	
		Midijos	vienas padėklas *	-	-	-	
		Krevetės	vienas padėklas *	-	-	-	 
		Karal. krevetės	vienas padėklas *	-	-	-	 
	Karšto oro gruzdin- tuvėje kepta žuvis	Paniruota žuvis	1,5-3.5 (cm)	-	-	-	 
		Žuvies filė	1,5-3.5 (cm)	-	-	-	 
		Žuvis	0,4-0.8 kg	-	-	-	 
		Vėžiagyviai	-	-	-	-	 
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Keptos bulvės	0,5–1,5 kg	-	MED	-	
		Įdarytos daržovės	0,1–0,5 kg [kiekvienas]	-	-	-	
		Kitos daržovės	0,5–1,5 kg	-	MED	-	
	Daržovių apkepas	Bulvių apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
		Pomidorų apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
		Paprikų apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
		Brokolių apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
		Žiedinių kopūstų apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
		Daržovių apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
		Naminės bulvytės	0,3-0.8 kg	-	-	-	 
	Karšto oro gruzdintu- vėje keptos daržovės	Bulvės (skilt.)	1-4 (cm)	-	-	-	 
		Daržovių mišinys	0,3-0.8 kg	-	-	2/3	 
		Cukinių traškučiai	0,2-0.5 kg	-	-	-	 
		Keptos užšaldytos bulvės	0,3-0.8 kg	-	-	-	 
		Šaldyti "Spring Rolls"	-	-	-	-	 
SŪRŪS KENPINIAI	Sūrus pyragas		0,8–1,2 kg	-	MED	-	
	Daržovių štrudelis		0,5–1,5 kg	-	MED	-	

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas

6th sense GAMINIMO LENTELĖ

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
SŪRŪS KENPINIAI	Duona	Bandelės	60-150 g [kiekvienas]	-	-	-	3
		Sumuštinių kepalukas	400-600 g [kiekvienas]	-	-	-	2
		Didelis duonos kepalas	0,7-2.0 kg	-	-	-	2
		Prancūziški batonai	200 - 300 g [kiekvienas]	-	-	-	3
	Pica	Apvali pica	apskrita	-	-	-	2
		Pica, stora	padėklas	-	-	-	2
		Pica [šaldyta]	1 sluoksnis*	-	-	-	2
			2 sluoksniai*	-	-	-	4 1
			3 sluoksniai*	-	-	-	5 3 1
			4 sluoksniai*	-	-	-	5 4 2 1
SALDŪS KEPINIAI	Keksai	Biskv. pyragas	0,5-1,2 kg	-	-	-	2
	Sausainiai		0,2-0,6 kg	-	-	-	3
	Kruasanai		vienas padėklas *	-	-	-	3
	Kruasanai (šaldyti)		vienas padėklas *	-	-	-	3
	Plikyti pyragaičiai		vienas padėklas *	-	-	-	3
	Morengai		10 - 30 g [kiekvienas]	-	-	-	3
	Pyragas		0,4-1.6 kg *	-	-	-	3
	Štrudelis		0,4-1,6 kg	-	-	-	3
	Vaisinis pyragas		0,5-2 kg	-	-	-	2

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas



KARŠTO ORO GRUZZDINTUVĖS LENTELĖ

	RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
ŠALDYTAS MAISTAS	Pranc.. bulvytės		650–850 g	Taip	200	25–30	4 2
	Užšaldyti vištienos kepsneliai		500 g	Taip	200	15–20	4 2
	Žuvies lazdelės		500 g	Taip	220	15–20	4 2
	Svogūnų žiedai		500 g	Taip	200	15–20	4 2
DARŽOVĖS	Šviežios cukinijos su džiovėsėliais		400 g	Taip	200	15–20	4 2
	Naminės bulvytės		300–800 g	Taip	200	20–40	4 2
	Daržovių mišinys		300–800 g	Taip	200	20–30	4 2
MĖSA IR ŽUVIS	Vištienos krūtinėlės		1–4 cm	Taip	200	20–40	4 2
	Vištienos sparneliai		200–1500 g	Taip	220	30–50	4 2
	Paniruotas kotletas		1–4 cm	Taip	220	20–50	4 2
	Žuvies filė		1–4 cm	Taip	220	15–25	4 2

Ruošdami šviežius ar namuose gamintus maisto produktus, maisto paviršių patepkite plonu aliejaus sluoksniu. Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

FUNKCIJOS	 Karštas oras		
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 LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30–50	
		Taip	160	30–50	
		Taip	160	30–50	
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160 – 200	30–85	
		Taip	160 – 200	30–90	
Sausainiai		Taip	150	20–40	
		Taip	140	30–50	
		Taip	140	30–50	
		Taip	135	40–60	
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20–40	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	40–60	
Bandelės su įdaru		Taip	180–200	30–40	
		Taip	180–190	35 - 45	
		Taip	180–190	35 - 45 *	
Morengai		Taip	90	110 - 150	
		Taip	90	130 - 150	
		Taip	90	140 - 160 *	
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190 - 250	15–50	
		Taip	190 - 230	20–50	
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	310	7–12	
		Taip	220 - 240	25 - 50 *	
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	
		Taip	250	10 - 20	
		Taip	220 - 240	15–30	
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180–190	45–55	
		Taip	180–190	45–60	
		Taip	180–190	45 - 70 *	

FUNKCIJOS								ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Kepimas ant grotelių	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciklas EKO	Pica
PRIEDAI									
	Grotelių Lentyna	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens				

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190–200	20–30	
		Taip	180–190	20–40	
		Taip	180–190	20–40 *	
Lazanija / apkepai su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190–200	45–65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		-	170	110 - 150	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190–200	80 - 130	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50 - 60	
Skrebutis		-	3 (aukštas)	3 - 6	
Žuvies filė / kepsniai		-	2 (vid.)	20 - 30 **	
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2–3 (vidutinė – aukšta)	15 - 30 **	
Kepta vištiena 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55 - 70 ***	
Ėriuko koja / kojos		-	2 (vid.)	60 - 90 ***	
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35 - 55 ***	
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10–25	
Sausainiai		Taip	135	50–70	
Tartaletės		Taip	170	50–70	
Apvali pica		Taip	210	40–60	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjautosniai (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100 *	
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 100 *	
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 *	
Įdaryti dideli mėsos gabalai	ECO	-	200	80 - 120 *	
Mėsos pjautosniai (triušiena, vištiena, ėriena)	ECO	-	200	50–100 *	

* 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								ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Kepimas ant grotelių	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciklas EKO	Pica
PRIEDAI									
	Grotelių Lentyna	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens				

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.

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

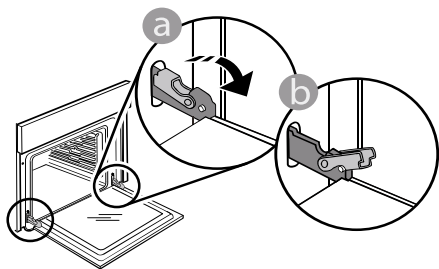
Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

Nevalykite maisto zondo ir mėsos zondo (jei yra) indaplovėje.

Skrudinimo karštu oru padėklą (jei yra) galima plauti indaplovėje.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

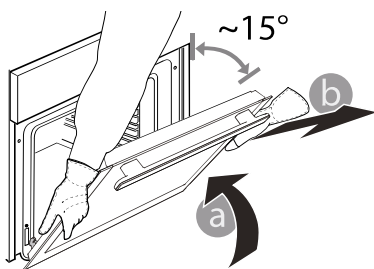
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

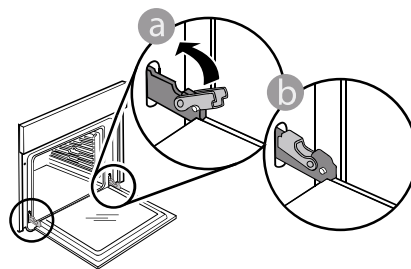
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

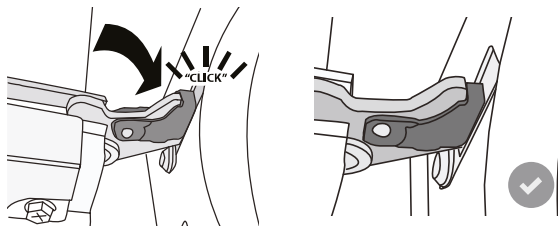


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksiatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksiatoriai yra tinkamoje padėtyje.



5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

LEMPUTĖS KEITIMAS

Dėl lemputės keitimo kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

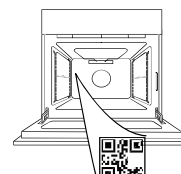
TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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 zondų 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/© 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.

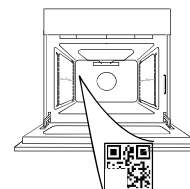




**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIET WHIRLPOOL
IZSTRĀDĀJUMU!**

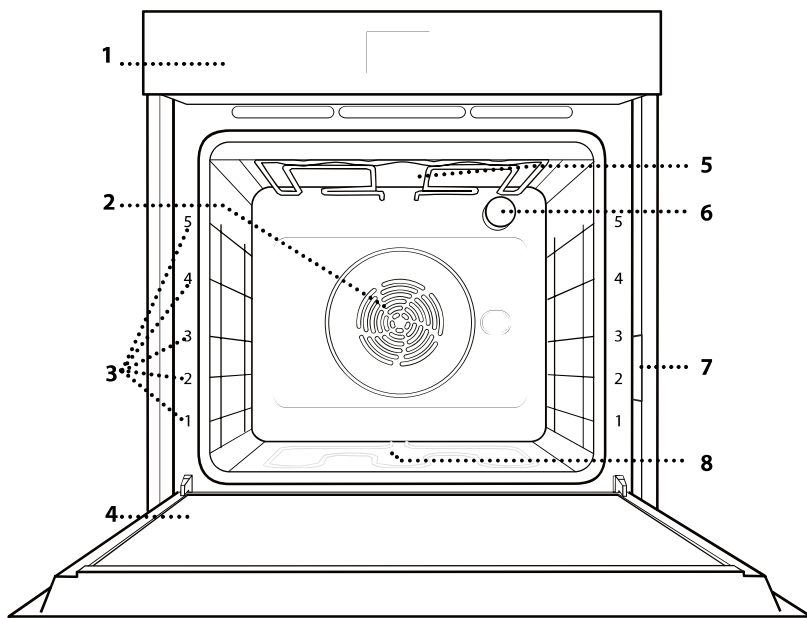
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet
savu produktu vietnē www.register10.eu

**LŪZDU, NOSKENĒJIET IERĪCES
QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS**



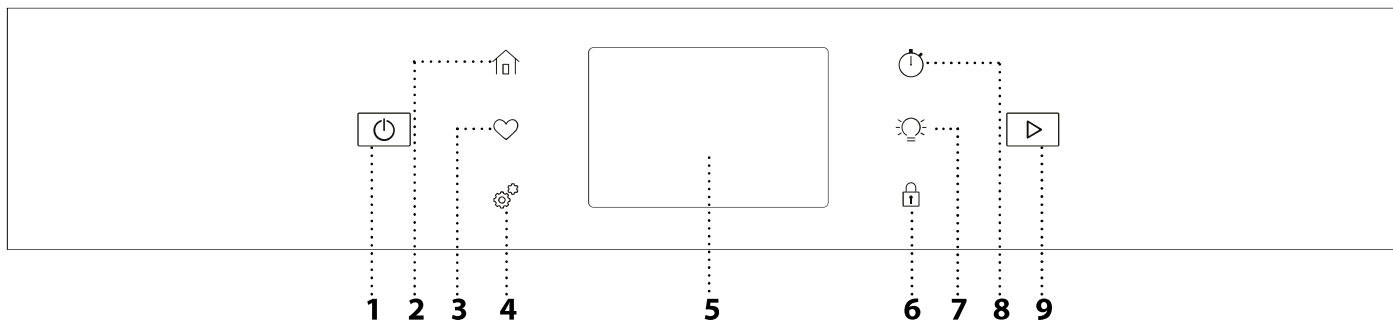
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības
norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators un lokveida
sildelements
(nav redzams)
3. Plauktu stiprinājumi
(līmenis norādīts cepeškrāsns
priekšpusē)
4. Durvis
5. Augšējais sildelements/grils
6. Apgaismojuma spuldze
7. Datu plāksnīte
(nenotīrīt)
8. Apakšējais sildelements
(nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. IESL./IZSL.

Lai ieslēgtu vai izslēgtu
cepeškrāsns.

2. SĀKUMS

Lai iegūtu piekļuvi
galvenajai izvēlnei.

3. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu
iecienītāko funkciju sarakstu.

4. TOOLS (RĪKI)

Lai izvēlētos kādu no vairākām
opcijām un mainītu cepeškrāsns
iestatījumus un preferences.

5. DISPLEJS

6. VADĪBAS BLOKĒŠANA

“Vadības bloķēšana” ļauj jums
bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās
nevarētu nejauši nospiegt.

7. APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu
cepeškrāsns apgaismojumu.

8. VIRTUVES TAIMERIS

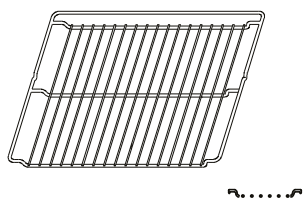
Šo funkciju var aktivizēt,
izmantojot gatavošanas funkciju
vai tikai laika saglabāšanai.

9. SĀKT

Lai sāktu gatavošanas funkciju.

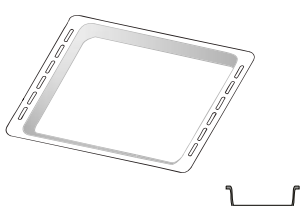
PIEDERUMI

STIEPLŪ PLAUKTS



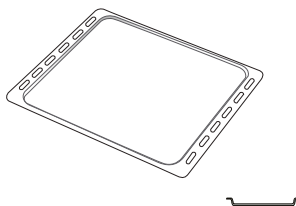
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠKIDRUMU SĀVĀKŠANAS PAPLĀTE



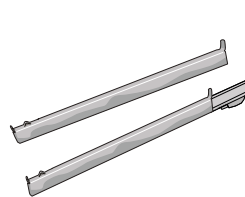
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplū plaukta.

CEPEŠPANNA *



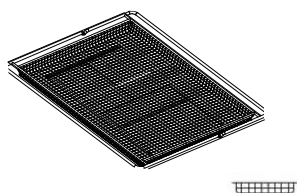
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

CEPŠANAS AR GAISU PAPLĀTE*



Izmantojiet pārtikas produktu gatavošanai ar cepšanas ar gaisu funkciju, novietojot cepšanas paplāti zemākā līmenī, lai tajā tiktu savāktas iespējamās drupačas un nopilējušais šķidrums. To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; lai uzzinātu par pasūtījumiem un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stiepļu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

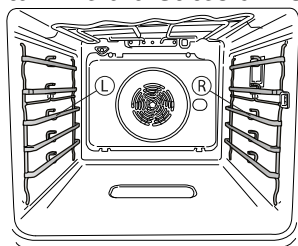
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- Lai noņemtu plaukta vadotnes, izskrūvējiet stiprināšanas skrūves (ja tādas ir) abās pusēs, izmantojot monētu.

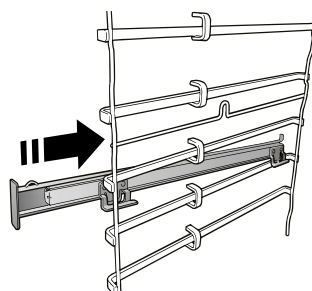
Paceliet vadotnes augšup un izvelciet apakšējās daļas no iedziļinājumiem: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

- 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.



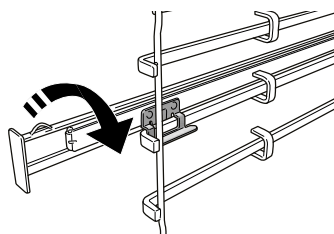
Kreiso ("L") un labo ("R") plauktu vadotnes var atpazīt pēc šajā attēlā norādītā logotipa.

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 nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. 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



MANUĀLIE REŽĪMI

• TRADICIONĀLS

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

• KONVEKCIJA

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

• PIESPIEDU GAISS

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

• GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desināšas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

• TURBO GRILS

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

• ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

• COOK 4

Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, kūkas, apaļās picas (arī saldētas) un pagatavotu veselu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.

• 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 mikstu, kraukšķīgas maliņas un perfektu vienmērīgu brūnumu. Apvienojot šo funkciju ar Pizza Stone WPro piederumu un iepriekšēju 30 minūšu uzsildīšanu, picu var izcept 5-8 minūtēs.

Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu

» 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 aplāti (tiek nodrošināta dažiem modeļiem). Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu aplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Lai novērstu nevienmērīgu cepšanu, nelietojiet vairāk par vienu aplāti.

» ATKAUSĒŠANA

Lai pātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdiena uz vidējā plaukta.

» UZTURĒT SILTU

Lai tikko pagatavotu ēdiena uzturētu karstu un kraukšķīgu.

» RAUDZĒŠANA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu miklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsts.

» VIENKĀRŠA GATAVOŠANA

Lai pagatavotu iepriekš pusfabrikātu pārtiku, kas glabāta istabas temperatūrā vai ledusskapī (biskvītus, kūkas, kūksus, pastas ēdienus un maizes veida produktus). Izmantojot šo funkciju iespējams ātri un saudzīgi pagatavot ēdienus, kā arī izmantot jau pagatavota ēdiena uzsildīšanai. Cepeškrāsni nav nepieciešams iepriekš uzkarstēt. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.

» MAXI GATAVOŠANA

Funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru, lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizzūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.

» EKO CIKLS *

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo Eko ciklu, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

• SALDĒTA PĀRTIKA

Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsni nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.



AUTOMĀTISKIE REŽĪMI

Šī funkcija sniedz iespēju pagatavot visu veidu pārtiku pilnīgi automātiski. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galda. Cepeškrāsni nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU



Lai atlasītu vai apstiprinātu:

Pieskarieties ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju.

Lai apstiprinātu iestatījumus vai atvērtu nākamo ekrānu:

Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".



Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:

Lai ritinātu opcijas vai vērtības, vienkārši velciet ar pirkstu pa ekrānu.

Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:

Pieskarieties ← .

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

Iestatījumus var mainīt secīgi, nospiežot , lai piekļūtu izvēlnei "Rīki".

1. ATLASIET VALODAS PREFERENCES

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks.

- Velciet pāri ekrānam, lai piekļūtu pieejamo valodu sarakstam.
- Pieskarieties vajadzīgajai valodai.

2. LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

Savienojot cepeškrāsni ar jūsu mājas tīklu, laiks un datums tiks iestatīts automātiski. Citos gadījumos tie jāiestata manuāli

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu laiku.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Kad laiks ir iestatīts, nepieciešams iestatīt datumu

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Pēc ilga jaudas zuduma Jums ir vēlreiz jāiestata laiks un datums.

3. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

Cepeškrāsns ir programmēta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 ampēri) jaudu. Ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, būs jāsamazina šī vērtība (13 ampēri).

- Pieskarieties labajā pusē norādītajai vērtībai, lai atlasītu jaudu.
- Pieskarieties „LABI”, lai pabeigtu sākotnējo iestatīšanu.

4. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, nospiediet , vai pieskarieties ekrānam jebkurā vietā.

Displejā ir iespējams izvēlēties funkciju Manuāli un 6th Sense režīmi.

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.
- Lai apskatītu sarakstu, ritiniet to augšup vai lejup.
- Atlasiet vēlamo funkciju, tai pieskaroties.

2. MANUĀLO FUNKCIJU IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus var mainīt.

TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.

Atbilstoši izvēlētajai funkcijai varat aktivizēt vai deaktivizēt priekšsildīšanu ar īpašu slēdzi.

DARBĪBAS LAIKS

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata. Laika režīmā cepeškrāsns darbojas atlasīto laika periodu. Gatavošanas laika beigās darbība automātiski tiek apturēta.

- Lai iestatītu ilgumu, pieskarieties sadaļai Laiks vai "Iestatīt gatavošanas laiku" pēc STARTS nospiešanas.
- Pieskarieties atbilstošajiem cipariem, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
- Lai apstiprinātu, pieskarieties "NĀKAMAIS".

Lai atceltu iestatīto ilgumu gatavošanas laikā un tādējādi manuāli pārvaldītu gatavošanas beigas, varat pieskarties ilguma vērtībai un iestatīt "0" vai arī varat atvērt trīs punktu izvēlni un rediģēt gatavošanas laiku.

Ja vēlaties pārtraukt ciklu, atveriet trīs punktu izvēlni un atlasiet "Pārtraukt gatavošanu".

3. IESTATĪET 6TH SENSE AUTOMĀTISKOS REŽĪMUS

6th Sense automātiskie režīmi sniedz jums iespēju pagatavot plašu ēdienu klāstu, izvēloties kādu no saraksta. Vairums gatavošanas iestatījumu ierīce atlasa automātiski, lai tiktu sasniegts vislabākais rezultāts.

Turklāt, pateicoties īpašajam sensoram, kas spēj atpazīt ēdiena mitruma saturu, dažas no 6TH SENSE AUTOMĀTISKĀ REŽĪMA funkcijām ļauj sasniegt optimālu gatavošanu jebkura veida ēdienam bez jebkādiem iestatījumiem: sensors apturēs gatavošanu īstajā laikā. Tikai dažu pēdējo gatavošanas minūšu laikā displejā parādīsies atpakaļskaitīšana, norādot atlikušo gatavošanas laiku.

- Izvēlieties recepti no saraksta.

Funkcijas tiek parādītas pa ēdienu kategorijām "6th SENSE FOOD" izvēlnē (skatiet atbilstošās tabulas).

- Kad funkcija izvēlēta, lai panāktu labāko rezultātu, vienkārši norādiet tā ēdiena īpašības (daudzumu, svaru, utt.), kuru vēlaties pagatavot.

4. SĀKUMA UN LAIKA AIZKAVES IESTATĪŠANA

Pirms gatavošanas sākšanas jūs varat izmantot laika aizkavi: Funkcija tiks sākta jūsu iepriekš atlasītajā laikā.

- Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu nepieciešamo sākuma laiku. Jūs varat izvēlēties sākuma laiku vai laiku, kurā vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs atbilstoši atlasītajām funkcijām.
- Kad nepieciešamā aizkave iestatīta, pieskarieties "IESTATĪT", lai palaistu gaidīšanas laiku.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Funkcija sāks darboties automātiski pēc aprēķinātā laika perioda.

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.

- Lai aktivizētu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, nospiediet "IZLAIST AIZKAVĒŠANU".

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

- Kad esat konfigurējuši iestatījumus, pieskarieties pie "SĀKT", lai aktivizētu funkciju.

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Jūs varat mainīt iestatītās vērtības gatavošanas laikā jebkurā brīdī, pieskaroties vērtībai, kuru vēlaties mainīt. Visas pieejamās modificējamās opcijas var izpētīt, atverot trīs punktu izvēlni displeja apakšējā kreisajā daļā.

Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot .

6. PRIEKŠSILDĪŠANA

JA iepriekš aktivizēts, tiklīdz funkcija būs atlasīta, displejā būs redzams priekšsildīšanas posma statuss. Kad šī fāze ir pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums "KRĀSNS GATAVA".

- Atveriet durvis.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī.
- Aizveriet durvis un pieskarieties pogai "Sākt tūlīt" vai "SĀKT", lai sāktu gatavot.

Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšanas ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat nomainīt noklusējuma iestatījumu priekšsildīšanas funkcijai gatavošanas funkcijām, kas Jums to ļauj izdarīt manuāli.

- Izvēlieties funkciju, kas Jums ļauj izvēlēties priekšsildīšanas funkciju manuāli.
- Izmantojiet priekšsildīšanas slēdzi displeja apakšējā labajā stūrī, lai aktivizētu vai deaktivizētu priekšsildīšanu. Tā tiks iestatīta kā noklusējuma opcija.

7. APGRIEZIET VAI PĀRBAUDIET ĒDIENU

Dažos 6th Sense automātiskajos režīmos gatavošanas laikā būs nepieciešams apgriezt ēdienu. Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Atveriet durvis.
- Veiciet darbību, kas norādīta ekrānā.
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

Tādā pašā veidā pēdējos 5% gatavošanas laika pirms gatavošanas beigām cepeškrāsns aicina pārbaudīt ēdienu. Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Pārbaudiet ēdienu
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

8. GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums. Dažām funkcijām kad gatavošana ir pabeigta, jūs varat papildus apbrūnināt ēdienu, pagarināt gatavošanas laiku vai saglabāt funkciju izlasē.

- Pieskarieties "PIEVIENOT IZLASEI", lai saglabātu kā izlasi.
- Atlasiet "Papildu apbrūnināšana", lai sāktu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.
- Pieskarieties pie "+ 5 min", lai gatavošana būtu ilgāka.

9. IZLASE

Izlases funkcija ļauj saglabāt cepeškrāsns iestatījumus jūsu iecienītākajai receptei.

Cepeškrāsns automātiski atpazīst visbiežāk lietotās funkcijas. Pēc noteikta lietošanas reižu skaita, tiks parādīts aicinājums pievienot funkciju izlasei.

KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?

Kad funkcija ir pabeigta, pieskarieties "PIEVIENOT IZLASEI", lai to saglabātu izlasē. Tas ļaus jums turpmāk to ātrāk atlasīt, saglabājot tos pašus iestatījumus.

PĒC SAGLABĀŠANAS

Lai skatītu izlases izvēlni, nospiediet  : Visas saglabātās funkcijas tiks uzskaitītas šajā izvēlnē. Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu izvēlēto gatavošanas funkciju.

IESTATĪJUMU MAINĀ

Izlases ekrānā jūs varat tai pievienot attēlu vai nosaukumu, lai pielāgotu izlasi savām vajadzībām.

- Atlasiet funkciju, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties trīs punktu ikonai augšējā labajā stūrī.
- Atlasiet raksturlielumu, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties "SAGLABĀT", lai apstiprinātu izmaiņas.

Ja vēlaties noņemt kādu noteiktu funkciju, šajā izvēlnē atradīsiet opciju "DZĒST IZLASI".

10. RĪKI

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni „Rīki” izvēlni jebkurā laikā. Šajā izvēlnē iespējams izvēlēties kādu no vairākām opcijām un mainīt produkta vai ekrāna iestatījumus un preferences.



VIRTUVES TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai. Tiklīdz funkcija būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Kad virtuves taimeris ir aktivizēts, jūs varēsiet

izvēlēties un aktivizēt kādu no funkcijām.

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeri:

- Nospiediet virtuves taimera opciju.
- Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.
- Pieskarieties "PAUZE", ja vēlaties apturēt taimeri. Pēc tam varat pieskarties "ATSĀKT", lai restartētu taimeri.
- Pieskarieties "ATCELT", lai atceltu taimeri un iestatītu jaunu taimera laiku.
- Pieskarieties "+1 min", lai palielinātu ilgumu par 1 minūti.



APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.



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.



VADĪBAS BLOKĒŠANA

"Vadības bloķēšana" ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiegt.

Lai atbloķētu ierīci, ilgi nospiediet skārienpaliktņa bloķēšanas taustiņu.



PREFERENCES

Lai mainītu vairākus cepeškrāsns iestatījumus, atlasītu sabata režīmu un izslēgtu "Demo režīmu".



INFORMĀCIJA

Lai iegūtu papildu informāciju par produktu.

PIEZĪMES

- Nepārklājiet 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.
- Sakarā ar augstāku picas cikla temperatūru, sagaidāms, ka tas piedzīvos nedaudz augstāku dzesēšanu.

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Izmantojot funkciju „Forc.Cirkul.”, vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots 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. Aplājiet, ja nepieciešams.

DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtējiet veidnes uz plauktiem pamišus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

Ja cepšanas laikā tā “uzbriest”, nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu mīklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Desertiem ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Konvekcija”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

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	APBRŪNĪŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
CEPETIS UN CEPTI MAKARONI	Svaiga pārtika	Lazanja	0,5–3 kg	-	VID.	-	
	Saldēts	Lazanja	0,5–3 kg	-	-	-	
		Kaneloni	0,5–3 kg	-	-	-	
GAĻA	Liellopu gaļa	Cepta liellopu gaļa	0,6–2 kg	VID.	VID.	-	
		Steiks	2–4 cm	VID.	-	2/3	 
		Burgeru kotletes	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 
	Cūkgaļa	Cepta cūkgaļa	0,6–2,5 kg	-	VID.	-	
		Cūkgaļas ribiņas	0,5-2,0 kg*	-	-	2/3	 
		Bekons	0,5–1,5 cm	-	-	1/2	 
	Aerogrīlā cepta vista	Vesela vista	0,6–2,5 kg	-	-	-	 
		Vistas krūtiņa	1-4 cm	-	-	-	 
		Vistas gabaliņi	0,2-1,5 kg	-	-	-	 
		Vistas stilbiņi	-	-	-	-	 
		Panēta kotlete	1-4 cm	-	-	-	 
		Vistas spārniņi	0,2-1,5 kg	-	-	-	 
		Vistas nageti [saldēti]	-	-	-	-	 
		Vistas spārniņi [saldēti]	-	-	-	-	 
	Cepta pile	Pīles fileja / krūtiņa	1–5 cm	-	-	2/3	 
	Cepts titars	Titara fileja/krūtiņa	1–5 cm	-	-	2/3	 
	Aerogrīlā cepta gaļa	Gaļa uz iesmiņiem	0,2-1,5 kg	-	-	1/2	 
		Cūkgaļas karbonāde	1-4 cm	-	-	-	 
		Burgeru kotletes	1-4 cm	-	-	-	 
		Desas un desiņas	1,5-3,5 cm	-	-	-	 
		Panēta kotlete	1-4 cm	-	-	-	 
ZIVIS UN JŪRAS VELTES	Ceptas filejas un steiki	Tunča steiks	1-3 cm	VID.	-	3/4	 
		Laša steiks	1-3 cm	VID.	-	3/4	 
		Zobenzivs steiks	0,5–3 cm	-	-	3/4	 
		Mencas fileja	0,1-0,3 kg	-	-	-	 
		Jūras asara fileja	0,05-0,15 kg	-	-	-	 

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNĪ- NĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVO- ŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
ZIVIS UN JŪRAS VELTES	Ceptas filejas un steiki	Jūras karūsas fileja	0,05-0,15 kg	-	-	-	 
		Citas filejas	0,5-3 cm	-	-	-	 
		Fileja [sasaldēta]	0,5-3 cm	-	-	-	 
	Grilētas jūras veltes	Eskalopi	viena panna *	-	-	-	
		Midijas	viena panna *	-	-	-	
		Garneles	viena panna *	-	-	-	 
		Lielās garneles	viena panna *	-	-	-	 
	Aerogrilā cepta zivs	Zivs panējumā	1,5-3,5 cm	-	-	-	 
		Zivs fileja	1,5-3,5 cm	-	-	-	 
		Vesela zivs	0,4-0,8 kg	-	-	-	 
		Vēžveidīgie	-	-	-	-	 
DĀRZEŅI	Cepti dārzeņi	Cepti kartupeļi	0,5-1,5 kg	-	VID.	-	 
		Pildīti dārzeņi	0,1-0,5 kg [katrs]	-	-	-	 
		Citi dārzeņi	0,5-1,5 kg	-	VID.	-	 
	Dārzeņi panējumā	Kartupeļu gratēns	viena panna *	-	-	-	 
		Tomātu gratēns	viena panna *	-	-	-	 
		Piparu gratēns	viena panna *	-	-	-	 
		Brokoļu gratēns	viena panna *	-	-	-	 
		Ziedkāpostu sacēpums	viena panna *	-	-	-	 
		Dārzeņu gratēns	viena panna *	-	-	-	 
	Aerogrilā cepti dārzeņi	Mājās gatavoti fri kartupeļi	0,3-0,8 kg	-	-	-	 
		Kart. daiviņas	1-4 cm	-	-	-	 
		Dārzeņu maisījums	0,3-0,8 kg	-	-	2/3	 
		Cukini čipsi	0,2-0,5 kg	-	-	-	 
		Fried Potatoes [frozen]	0,3-0,8 kg	-	-	-	 
		Pildīti rullīši [saldēti]	-	-	-	-	 
SĀĻI KONDIĶOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Sājā kūka		0,8-1,2 kg	-	VID.	-	 
	Dārzeņu strūdele		0,5-1,5 kg	-	VID.	-	 

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāns, paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas plāksnis/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas plāksnis ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu plāksnis

6th sense GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNĪ- NĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVO- ŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
SĀLI KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Maize	Bulciņas	60 - 150 g [katrs]	-	-	-	3
		Sviestmaizes šķēle	400-600 g [katrs]	-	-	-	2
		Liela maize	0,7-2.0 kg	-	-	-	2
		Bagetes	200 - 300 g [katrs]	-	-	-	3
	Pica	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 KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Briestošas kūkas	Biskvītķūka	0,5-1,2 kg	-	-	-	2
	Cepumi		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Kruasāni		viena panna *	-	-	-	3
	Kruasāni [saldēti]		viena panna *	-	-	-	3
	Plaucētā mikla		viena panna *	-	-	-	3
	Bezē		10 - 30 g [katrs]	-	-	-	3
	Pīrāgi		0,4-1.6 kg *	-	-	-	3
	Štrūdele		0,4-1,6 kg	-	-	-	3
	Augļu pīrāgs		0,5-2 kg	-	-	-	2

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte

CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE		FUNKCIJA	IETEICAMĀIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
SALDĒTA PĀRTIKA	Saldēti frī kartupeļi		650-850 g	Jā	200	25 - 30	 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
DĀRZENĪ	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 mājās gatavotus ēdienus, uzklājiet plānu eļļas kārtiņu pāri ēdiena virsmai.
Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājuši puse no ieteicamā gatavošanas laika.

FUNKCIJAS	 Grilēšana karstā gaisā		
PIEDERUMI	 Gatavošanas ar gaisu paplāte	 Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	 Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplu plaukta

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 - 200	30 - 85	
		Jā	160 - 200	30 - 90	
Cepumi		Jā	150	20 - 40	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	135	40 - 60	
Mazas kūkas / mafini		Jā	170	20 - 40	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	40 - 60	
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30 - 40	
		Jā	180 - 190	35 - 45	
		Jā	180 - 190	35 - 45 *	
Bezē		Jā	90	110 - 150	
		Jā	90	130 - 150	
		Jā	90	140 - 160 *	
Pica/maize/fokača		Jā	190 - 250	15 - 50	
		Jā	190 - 230	20 - 50	
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	310	7 - 12	
		Jā	220 - 240	25 - 50 *	
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	
		Jā	250	10 - 20	
		Jā	220 - 240	15 - 30	
Pīrādžiņi (dārzenų pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180 - 190	45 - 55	
		Jā	180 - 190	45 - 60	
		Jā	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKCIJAS								ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grīls	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook4	EKO CIKLS	Pica
PIEDERUMI									
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/ cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Vols-au-vent/kārtainās mīklas cepumi		Jā	190–200	20 - 30	
		Jā	180-190	20–40	
		Jā	180-190	20 - 40 *	
Lazanja/augļu pīrāgi/cepti makaroni/kaneloni		Jā	190–200	45–65	
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg		Jā	190–200	80–110	
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		-	170	110 - 150	
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200–230	50–100	
Titara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190–200	80 - 130	
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40–60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Graudzēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgers		-	2–3 (Vidējs – Augsts)	15 - 30 **	
Cepta vista 1–1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70 ***	
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	
Dārzeņu sacepums		-	3 (augsts)	10–25	
Cepumi		Jā	135	50–70	
Pīrāgi		Jā	170	50–70	
Apāja pica		Jā	210	40–60	
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis)/lazanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	
Gaļas cepetis ar pildījumu	ECO	-	200	80 - 120 *	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

*** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

FUNKCIJAS								ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbogrill	Maxi Cooking	Cook4	EKO CIKLS	Pica
PIEDERUMI									
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem.

Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Uzvelciet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

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

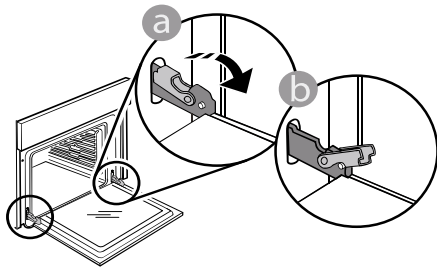
Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

Netīriet ēdiena termometru un gaļas termometru (ja tāds ir) trauku mazgājamajā mašīnā.

Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

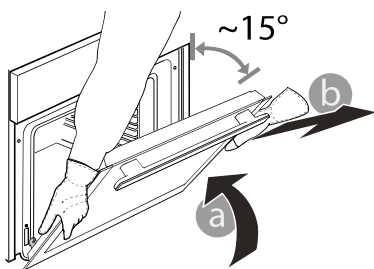
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vārt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

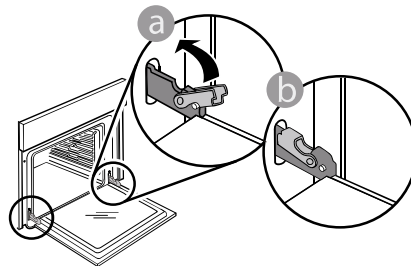


3. Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

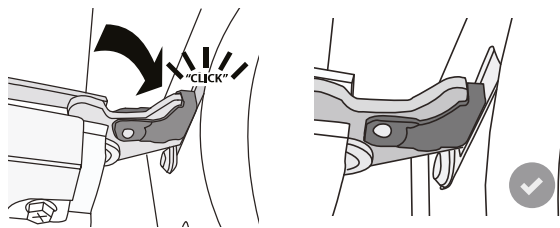
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā:

Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai lamatiņas ir pareizā pozīcijā.



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 NOMAĪŅA

Lai nomainītu lampu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

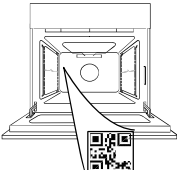
PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F".
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 "EKO" režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Durvis nevar pilnībā aizvērt.	Drošības fiksatori ir nepareizā vietā.	Pārliedzinieties, ka drošības fiksatori atrodas tiem paredzētajā vietā, kā aprakstīts sadaļas "Tīrīšana un apkope" durvju izņemšanas un atkārtotas ielikšanas norādījumos.
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliedzinieties, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "JAUDA" un atlasiet iestatījumu "Maza".
Gatavošanas cikls ar termometru ir beidzies bez acīmredzama iemesla vai kļūdas. Ekrānā tiek uzdrukāts F3E3.	Ēdienu termometrs nav pareizi pievienots.	Pārbaudiet ēdienu termometra savienojumu.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.



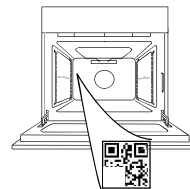
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować swoje urządzenie na stronie www.register10.eu

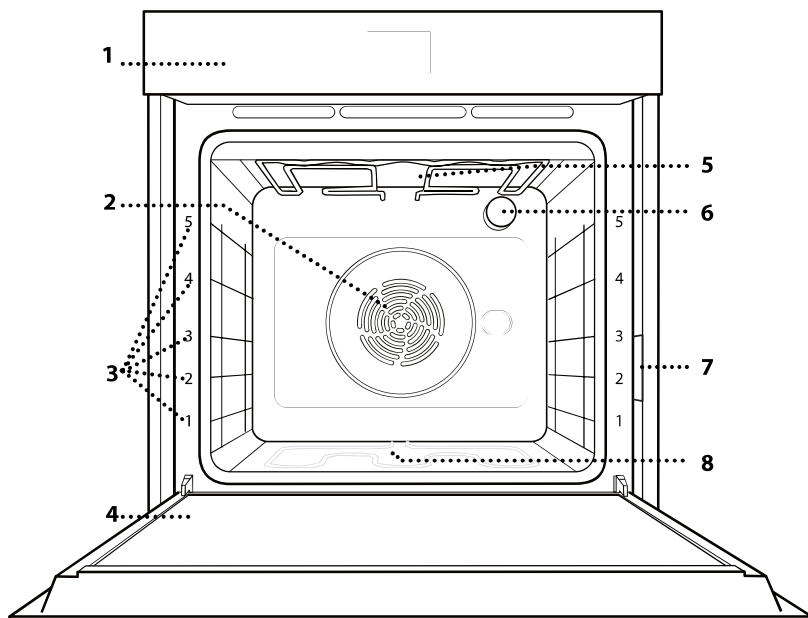


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU

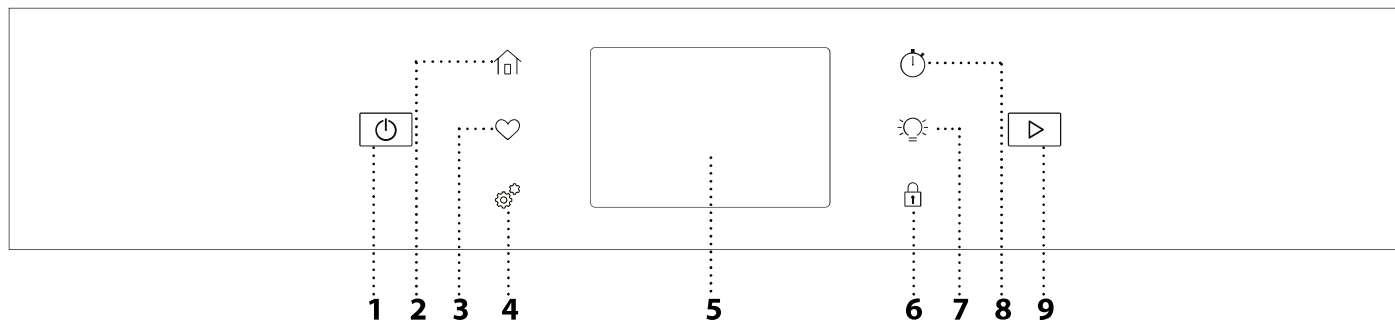


OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Oświetlenie piekarnika
7. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
8. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA

**1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE**

Włączanie i wyłączanie piekarnika.

2. MENU GŁÓWNE

Aby uzyskać szybki dostęp do menu głównego.

3. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji.

4. NARZĘDZIA

Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

5. WYŚWIETLACZ**6. BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH**

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

7. OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

8. MINUTNIK KUCHENNY

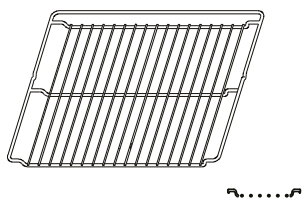
Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu.

9. ROZPOCZNIJ

Aby uruchomić funkcję gotowania.

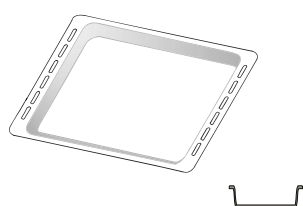
AKCESORIA

RUSZT



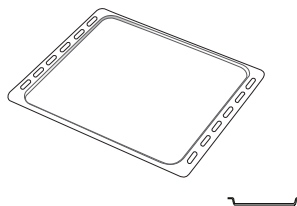
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



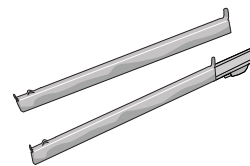
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



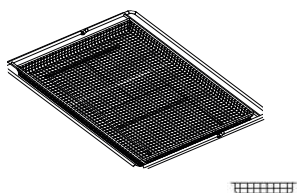
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU *



Używana do pieczenia z wykorzystaniem funkcji smażenia bez tłuszczu, z blachą do pieczenia umieszczoną niżej w celu zbierania ewentualnych okruszków i płynów. Można ją myć w zmywarce.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

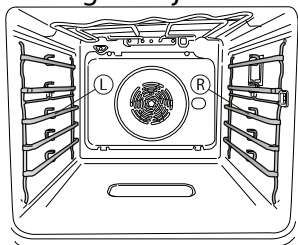
UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

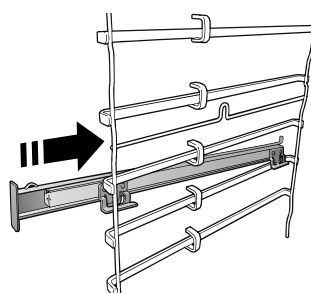
WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓLEK

- Aby wymontować prowadnice, należy wykręcić śruby mocujące (jeśli są obecne) po obu stronach za pomocą monety.
- Podnieść prowadnicę do góry i wyciągnąć dolne części z ich gniazd: teraz prowadnice półek można wyjąć.
- Aby ponownie zamontować prowadnice półek, najpierw dopasuj je z powrotem w górnym gnieździe. Trzymając prowadnicę uniesioną ku górze, wsunąć je do komory piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.



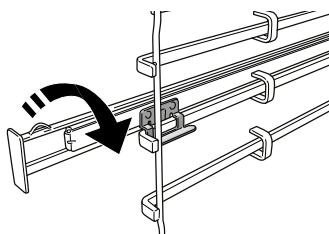
Lewą („L”) i prawą („R”) prowadnicę półki można rozpoznać po logo wskazanym na tej ilustracji.

ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN



Wyjąć prowadnicę półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.



Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNKCJE



TRYBY RĘCZNE

• KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

• PIECZENIE KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.

• 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.

• GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zalecamy używanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.

• 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.

• SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

• COOK 4

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcji tej można używać do pieczenia ciasteczek, ciast, okrągłej pizzy (również mrożonej) oraz do przygotowywania całych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

• 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. Połączenie tej funkcji z kamieniem do pizzy WPro i nagrzewaniem przez 30 minut pozwala upiec pizzę w 5-8 minut.

W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub www.whirlpool.eu

» SMAŻENIE BEZ TŁ.

Funkcja ta umożliwia przyrządzanie frytek, nuggetsów z kurczaka i innych potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące. Elementy grzewcze pracują cyklicznie, aby odpowiednio ogrzać komorę, podczas gdy wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza. Najlepsze oczekiwane wyniki przyrządzania można osiągnąć tylko przy użyciu blachy do smażenia bez tłuszczu

(dostarczanej z niektórymi modelami). Umieścić żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Należy unikać używania więcej niż jednej blachy, aby zapobiec nierównomiernemu przyrządzaniu.

» ROZMRAŻANIE

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie.

» UTRZYMANIE TEMPERATURY

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» 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.

» MROŻONKI GOTOWE

Do podgrzewania gotowych potraw, przechowywanych w temperaturze pokojowej lub w lodówce (biszkopty, różne ciasta, muffinki, dania z makaronu oraz pieczywo). Za pomocą tej funkcji można szybko i delikatnie upiec wszelkie potrawy oraz podgrzać wcześniej upieczoną potrawę. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu.

» PIECZENIE MAXI

Funkcja ta automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

» CYKL ECO *

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli ten cykl ECO jest używany, światelko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

• MROŻONA ŻYWNOŚĆ

Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.



AUTO MODES

Funkcja ta umożliwia w pełni zautomatyzowane pieczenie wszystkich rodzajów potraw. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014.

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA



Aby wybrać lub zatwierdzić:

Dotknąć ekranu, aby wybrać wymaganą wartość lub pozycję z menu.

Aby potwierdzić ustawienia lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.



Aby przewinąć menu lub listę:

Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.

Aby powrócić do poprzedniego ekranu:

Dotknąć ← .

PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

Ustawienia można ponownie zmienić poprzez naciśnięcie , aby wejść do menu „Narzędzia”.

1. WYBÓR PREFERENCJI JĘZYKOWYCH

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas.

- Przeciągnąć palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.
- Dotknąć wybranego języka.

2. USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

Połączenie piekarnika z domową siecią sprawi, że godzina i data ustawią się automatycznie. W przeciwnym razie konieczne będzie ręczne ustawienie godziny i daty.

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić godzinę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po długiej przerwie w zasilaniu należy ponownie ustawić godzinę i datę.

3. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 amperów): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 amperów).

- Dotknąć wartości po prawej stronie, aby wybrać moc.
- Dotknąć „OK”, aby zakończyć początkową konfigurację.

4. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby włączyć piekarnik, nacisnąć  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz umożliwia wybór pomiędzy trybami ręcznymi a trybami 6th Sense.

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.
- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.
- Wybrać żądaną funkcję, dotykając jej.

2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.

W zależności od wybranej funkcji można aktywować lub dezaktywować podgrzewanie za pomocą specjalnego przełącznika.

CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

- Aby ustawić czas trwania, dotknij sekcji Czas lub „Ustaw czas gotowania” po naciśnięciu przycisku START.
- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

Aby anulować ustawiony czas trwania podczas gotowania, a więc ręcznie zarządzić zakończeniem gotowania, można dotknąć wartości wskazującej ten czas i ustawić „0” lub otworzyć menu w postaci trzech kropek oraz edytować czas gotowania.

Jeśli chcesz zatrzymać cykl, otwórz menu z trzema kropkami i wybierz opcję „Zatrzymaj gotowanie”.

3. USTAWIANIE TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH 6TH SENSE

Automatyczne tryby 6th Sense umożliwiają przygotowywanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie ich z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

Co więcej, dzięki specjalnemu czujnikowi, który jest w stanie rozpoznać zawartość wilgoci w żywności, niektóre z funkcji 6th Sense Auto Modes pozwalają osiągnąć optymalne gotowanie dla każdego rodzaju żywności bez żadnych ustawień: czujnik zatrzyma gotowanie w idealnym momencie. Tylko podczas ostatnich kilku minut gotowania na wyświetlaczu pojawi się odliczanie wskazujące pozostały czas gotowania.

- Wybrać przepis z listy.

Funkcje są wyświetlane według kategorii żywności w sekcji "6th SENSE FOOD" (patrz odpowiednie tabele).

- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić wymaganą godzinę. Można wybrać czas rozpoczęcia lub czas, w którym potrawa ma być gotowa zgodnie z wybranymi funkcjami.
- Po ustawieniu żądanego opóźnienia, dotknij opcji „USTAW”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żadaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknij opcji „POMIŃ OPÓŹNIENIE”.

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona. Wszystkie opcje dostępne do modyfikacji można przeglądać, otwierając menu z trzema kropkami w lewej dolnej części wyświetlacza.

W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

6. NAGRZEWANIE

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania. Po zakończeniu tej fazy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PIEKARNIK GOTOWY”

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk „Uruchom teraz” lub "START", aby rozpocząć gotowanie.

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.

Można zmienić domyślne ustawienie opcji podgrzewania dla funkcji gotowania, które umożliwiają robienie tego ręcznie.

- Wybierz funkcję, która umożliwia ręczne wybranie funkcji podgrzewania.
- Użyj dedykowanego przełącznika podgrzewania w prawym dolnym rogu wyświetlacza, aby włączyć lub wyłączyć podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

7. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre tryby automatyczne 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy,

a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 5% 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.

- Sprawdź potrawę
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. Przy niektórych funkcjach, po zakończeniu pieczenia można dodatkowo przyrumienić potrawę, wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną.

- Dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją w ulubionych.
- Wybrać „Dodatkowe przyrumienienie”, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.
- Dotknij opcji „+5 min”, aby wydłużyć czas pieczenia

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

Piekarnik automatycznie rozpoznaje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć  : Wszystkie zapisane funkcje zostaną wyświetlone w tym menu. Dotknij opcji „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować wybraną funkcję.

ZMIANA USTAWIEŃ

Na ekranie Ulubionych można dodać do ulubionych obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.

- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.
- Dotknij ikony trzech kropek w prawym górnym rogu.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Jeśli chcesz usunąć określoną funkcję, w tym menu znajdziesz opcję „USUŃ ULUBIONĄ”.

10. NARZĘDZIA

Nacisnąć  , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie. To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.



MINUTNIK KUCHENNY

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu. Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji. Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Naciśnij opcję timera kuchennego.
- Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Dotknij opcji „WSTRZYMAJ”, jeśli chcesz wstrzymać timer. Następnie możesz dotknąć opcji „WZNOW”, aby ponownie uruchomić timer.
- Dotknij opcji „ANULUJ”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknij opcji „+1 min”, aby wydłużyć czas trwania o 1 minutę.



OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.



SMART CLEAN

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.



BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

Aby odblokować urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady na panelu dotykowym.



PREFERENCJE

Umożliwia zmianę kilku ustawień piekarnika, wybranie trybu Szabasowego i wyłączenie „Trybu demo”.



INFORMACJE

W celu uzyskania dalszych informacji o produkcie.

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.
- Ze względu na wyższą temperaturę cyklu Pizza należy spodziewać się nieco mocniejszego chłodzenia.

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Casy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz casy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np: ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencyjnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

WYRASTANIE

Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOSCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ DOGOTO- WANIA	POZIOM PRZYRUMIE- NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON	Świeże	lasagne	0,5 - 3 kg	-	ŚREDNI	-	
	Mrożone	lasagne	0,5 - 3 kg	-	-	-	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	
MIĘSO	Wołowina	Pieczeń wołowa	0,6 - 2 kg	ŚREDNI	ŚREDNI	-	
		Stek	2 - 4 cm	ŚREDNI	-	2/3	 
		KOTLETY MIELONE	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 
	Wieprzo- wina	Pieczona wieprzowina	0,6 - 2,5 kg	-	ŚREDNI	-	
		Żeberka wieprzowe	0,5 - 2,0 kg*	-	-	2/3	 
		Bekon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 
	Kurczak smażony beztłuszc- zowo	Cały kurczak	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	 
		Pierś z kurczaka	1 - 4 cm	-	-	-	 
		Porcje kurczaka	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
		Podudzia z kurczaka	-	-	-	-	 
		Kotlet panierowany	1 - 4 cm	-	-	-	 
		Skrzydółka kurczące	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
		NUGGETSY Z KURCZAKA [MROZONE]	-	-	-	-	 
		Skrzydółka kurczaka [mrożone]	-	-	-	-	 
	Kaczka pieczona	Filet / Pierś z kaczki	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Indyk pieczony	Filet / pierś z indyka	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Mięso smażone beztłuszc- zowo	Szaszłyki mięsne	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	 
		Kotlety wieprzowe	1 - 4 cm	-	-	-	 
		KOTLETY MIELONE	1 - 4 cm	-	-	-	 
		Kiełbasy i parówki	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Kotlet panierowany	1 - 4 cm	-	-	-	 
RYBY I OWOCE MORZA	Pieczone filety i steaki	Stek z tuńczyka	1 - 3 cm	ŚREDNI	-	3/4	 
		Stek z łososia	1 - 3 cm	ŚREDNI	-	3/4	 
		Stek z miecznika	0,5 - 3 cm	-	-	3/4	 
		Filet z dorsza	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	 
		Filet z labraksa	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 

* Sugerowana ilość

AKCESORIA					
	Ruszt	Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOSCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ DOGOTO- WANIA	POZIOM PRZYRUMIE- NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
RYBY I OWOCE MORZA	Pieczone filety i steki	Filet z morlesza	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 
		Pozostałe filety	0,5 - 3 cm	-	-	-	 
		Filety mrożone	0,5 - 3 cm	-	-	-	 
	Owoce morza grillowa- ne	Przegrzebki	jedna taca *	-	-	-	
		Małże	jedna taca *	-	-	-	
		Krewetki	jedna taca *	-	-	-	 
		Krewetki królew.	jedna taca *	-	-	-	 
	Ryba smażona beztłusz- czowo	Ryba panierowana	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Filet rybny	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Ryba w całości	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Skorupiaki	-	-	-	-	 
WARZYWA	Pieczone warzywa	Pieczone ziemniaki	0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	
		Warzywa faszerowane	0,1 - 0,5 kg [sztuka]	-	-	-	
		Inne warzywa	0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	
	ZAPIEKA- NE WARZYWA	Zapiekanka ziemniaczana	jedna taca *	-	-	-	
		Zapiekanka pomidorowa	jedna taca *	-	-	-	
		Zapiekanka paprykowa	jedna taca *	-	-	-	
		Zapiekanka brokuły	jedna taca *	-	-	-	
		Zapiekanka kalafiorowa	jedna taca *	-	-	-	
		Zapiekane warzywa	jedna taca *	-	-	-	
	Warzywa smażone beztłusz- czowo	Frytki domowe	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Łódyczki ziemn.	1 - 4 cm	-	-	-	 
		Jarzyny mieszane	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 
		Frytki z cukinii	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 
		Ziemniaki smażone [mrożone]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Sajgonki [mrożone]	-	-	-	-	 
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Słone ciasto		0,8 - 1,2 kg	-	ŚREDNI	-	
	Strudel warzywny		0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	

* Sugerowana ilość

AKCESORIA					
	Ruszt	Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOSCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ DOGOTO- WANIA	POZIOM PRZYRUMIE- NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Chleb	Bułki	60 - 150 g [sztuka]	-	-	-	
		Bochenek kanapkowy	400 - 600 g [sztuka]	-	-	-	
		Chleb duży	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	
		Bagietki	200 - 300 g [sztuka]	-	-	-	
	Pizza	Pizza okrągła	okrągła	-	-	-	
		Pizza na grubym cieście	blacha	-	-	-	
		Pizza [mrożona]	1 warstwa*	-	-	-	
			2 warstwy*	-	-	-	 
			3 warstwy*	-	-	-	  
			4 warstwy*	-	-	-	   
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Ciasta rosnące	Biszkopt	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	
	Ciasteczka		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Rogaliki		jedna taca *	-	-	-	
	Croissanty [mrożone]		jedna taca *	-	-	-	
	Ciasto ptysiowe		jedna taca *	-	-	-	
	Bezy		10 - 30 g [sztuka]	-	-	-	
	Tarta		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Ciasto z owocami		0,5 - 2 kg	-	-	-	

* Sugerowana ilość

AKCESORIA					
	Ruszt	Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu

TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
MROŻONA ŻYWNOŚĆ	Mrożone frytki		650 - 850 g	Tak	200	25 - 30	 4  2
	Mrożone nuggetsy z kurczaka		500 g	Tak	200	15 - 20	 4  2
	Paluszki rybne		500 g	Tak	220	15 - 20	 4  2
	Krążki cebuli		500 g	Tak	200	15 - 20	 4  2
WARZYWA	Panierowana świeża cukinia		400 g	Tak	200	15 - 20	 4  2
	Domowe frytki		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	 4  2
	Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20-30	 4  2
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	 4  2
	Skrzydółka 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 ciekłą warstwę oleju na powierzchni potrawy. Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

FUNKCJE	 Air Fry		
AKCESORIA	 Blacha do smażenia bez tłuszczu	 blacha lub blacha na ciasta 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 / Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30-50	
		Tak	160	30-50	
		Tak	160	30-50	 
Ciasta z nadzieniem (sernik, strudel, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	
		Tak	160 - 200	30 - 90	 
Ciasteczka		Tak	150	20 - 40	
		Tak	140	30-50	
		Tak	140	30-50	 
		Tak	135	40-60	  
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	
		Tak	150	30-50	
		Tak	150	30-50	 
		Tak	150	40-60	  
Ptysie		Tak	180 - 200	30 - 40	
		Tak	180 - 190	35-45	 
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	  
Bezy		Tak	90	110 - 150	
		Tak	90	130 - 150	 
		Tak	90	140 - 160 *	  
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190-250	15-50	
		Tak	190 - 230	20-50	  
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	310	7 - 12	
		Tak	220 - 240	25 - 50 *	  
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	
		Tak	250	10 - 20	 
		Tak	220 - 240	15 - 30	  
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	
		Tak	180 - 190	45-60	 
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNKCJE								ECO	
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbogrill	Maxi Cooking	Cook4	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 napęczniona 500 ml wody				

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190–200	20–30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	
Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni		Tak	190–200	45–65	
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	190–200	80–110	
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		-	170	110 - 150	
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	200–230	50–100	
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190–200	80 - 130	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40–60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	
Kiełbaski/ kebab/ żeberka/ hamburger		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	
Ciasteczka		Tak	135	50 - 70	
Tarty		Tak	170	50 - 70	
Pizza okrągła		Tak	210	40–60	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ pieczone warzywa (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	ECO	-	200	80 - 120 *	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

FUNKCJE								ECO	
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook4	Cykl Eco	Pizza
AKCESORIA									
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia

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 piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszane po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z 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

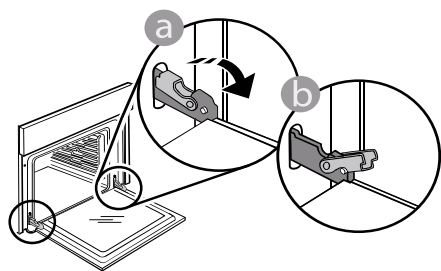
Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

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.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

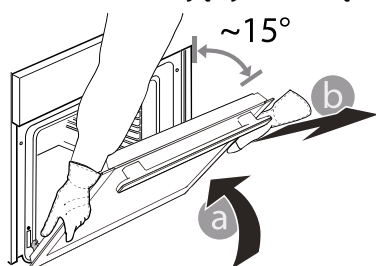
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

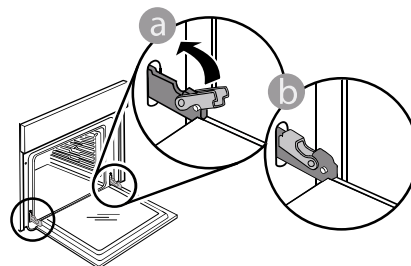
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



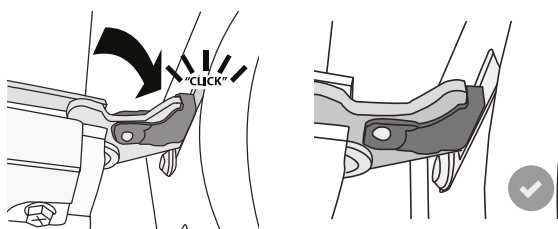
3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

WYMIANA ŻARÓWKI

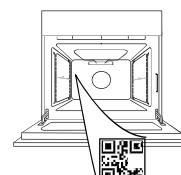
W celu wymiany lampy należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

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 gotowania 6th Sense kończy się bez wyświetlania odliczania. Gotowanie kończy się przed końcem odliczania.	Ilość jedzenia różni się od zalecanego zakresu. Drzwiczki otwarte podczas gotowania.	Otwórz drzwiczki i sprawdź stopień wysmażenia potrawy. W razie potrzeby dokończ gotowanie, 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.
Światło gaśnie.	Włączony tryb „ECO”.	Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ECO" i wybrać "Off" (Wyłącz).
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ZASILANIE" i wybrać "NISKI".
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3.	Sonda do żywności nie jest prawidłowo podłączona.	Sprawdzić podłączenie sondy do 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.



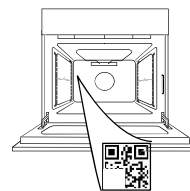
®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

Whirlpool

**OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO****WHIRLPOOL**

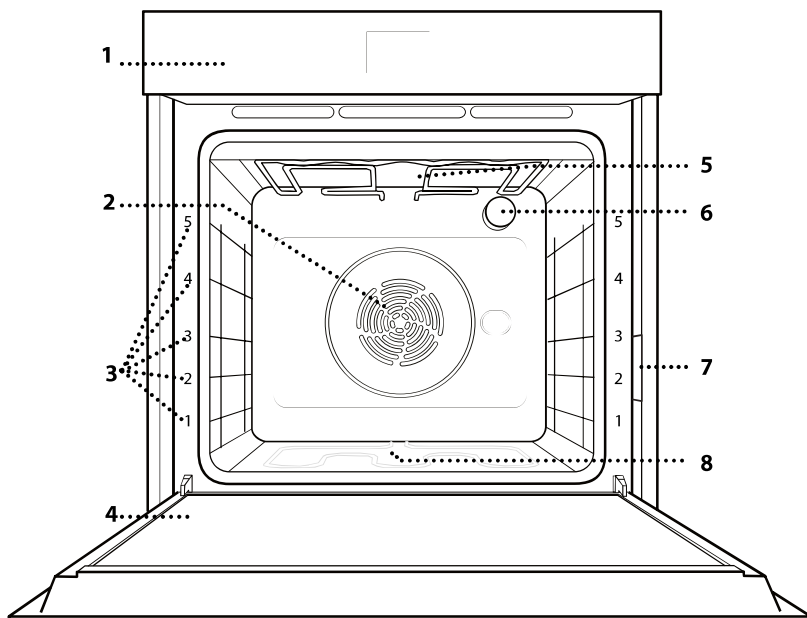
Para receber uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.register10.eu

**PARA OBTER MAIS
INFORMAÇÕES, LEIA O CÓDIGO
QR NO SEU APARELHO**



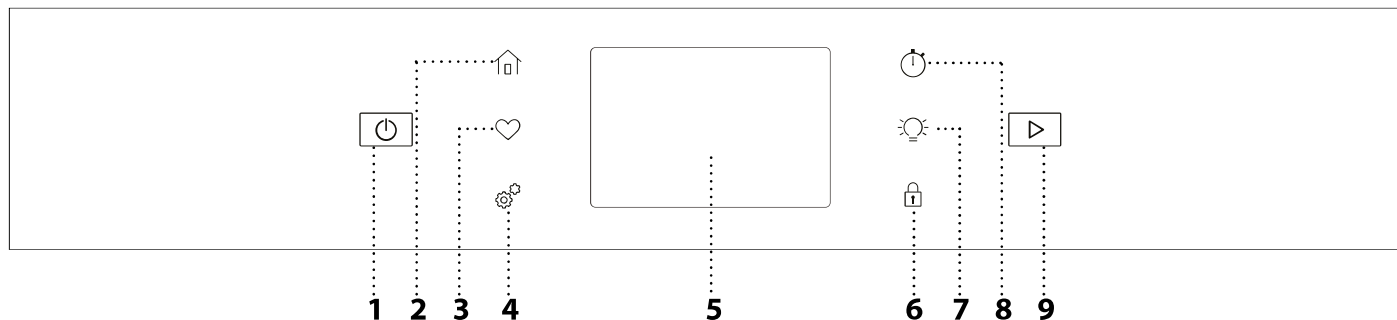
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

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. Resistência superior/grelhador
6. Lâmpada
7. Placa de identificação (não remover)
8. Resistência inferior (invisível)

PAINEL DE CONTROLO

**1. LIG./DESL**

Para ligar e desligar o forno.

2. HOME

Para aceder rapidamente ao menu principal.

3. FAVORITO

Para recuperar a lista das suas funções favoritas.

4. FERRAMENTAS

Para escolher de entre diversas opções e também para alterar as definições do forno e as preferências.

5. VISOR**6. BLOQUEIO DE TECLAS**

O "Bloqueio de controlo" permite-lhe bloquear os botões do painel tátil para que não possam ser premidos acidentalmente.

7. LUZ

Para acender ou apagar a luz do forno.

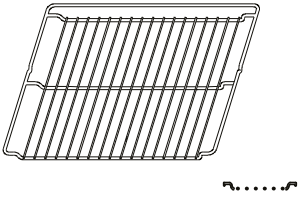
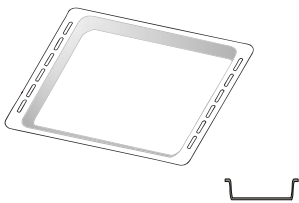
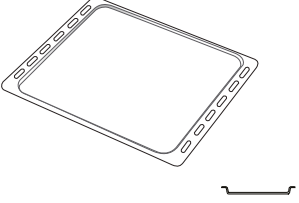
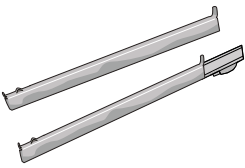
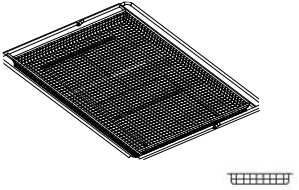
8. TEMPORIZADOR DE COZINHA

Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo.

9. INICIAR

Para iniciar a função de cozedura.

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

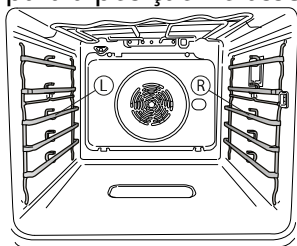
Insira a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

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

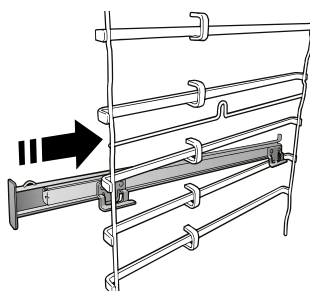
- Para retirar as guias das prateleiras, retirar os parafusos de fixação (se existirem) de ambos os lados com a ajuda de uma moeda. Levante as guias e puxe as peças inferiores dos respectivos suportes: agora, as guias de nível já podem ser removidas.

- Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-os levantados, coloque-os lateralmente no compartimento de cozedura e, em seguida, baixe-os para a posição no assento inferior.



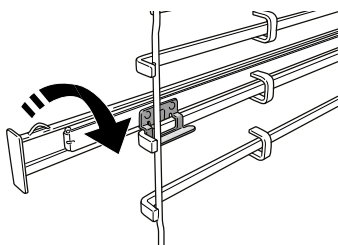
As guias de prateleira esquerda ("L") e direita ("R") podem ser reconhecidas pelo logótipo indicado nesta imagem.

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)



MODOS MANUAIS

• CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

• COZINHAR PARA A CONVENÇÃO

Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.

• 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.

• 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.

• TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, 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.

• PREAQUECIMENTO RÁPIDO

Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.

• COOK 4

Para cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em quatro níveis ao mesmo tempo. Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, bolos, pizzas redondas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozedura para obter os melhores resultados.

• 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.

Combinando esta função com o acessório Pizza Stone WPro e pré-aquecendo durante 30 minutos, pode cozer uma pizza em 5-8 minutos.

Para encomendas e informações, contacte o nosso serviço pós-venda ou consulte www.whirlpool.eu

» 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.

» DEFROST (DESCONGELAR)

Para descongelar mais rapidamente os alimentos. Coloque os alimentos no nível intermédio.

» MANTER AQUECIDO

Para manter os alimentos quentes e estaladiços depois de cozinhados.

» 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.

» CONVENIÊNCIA

Para cozinhar alimentos pré-cozinhados, armazenados a uma temperatura ambiente ou no frigorífico (biscoitos, mistura para bolo, queques, pratos de massa e produtos à base de pão). função cozinha rápida e delicadamente todos os pratos e pode também ser utilizada para aquecer comida já cozinhada. Não é necessário preaquecer o forno. siga as indicações na embalagem do alimento.

» COZEDURA MAXI

A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confeccionar peças de carne grandes (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.

» ECO CICLO *

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.

• ALIMENTOS CONGELADOS

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.



MODOS AUTOMÁTICOS

Estas permitem cozinhar todos os tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura. Não é necessário preaquecer o forno.

* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

COMO UTILIZAR O ECRÃ TÁTIL



Para selecionar ou confirmar:

Toque no ecrã para selecionar o valor ou a opção de menu pretendido(a).



Para percorrer um menu ou uma lista:

Deslize simplesmente o dedo pelo visor para percorrer as opções ou os valores.

Para confirmar as definições ou aceder ao próximo ecrã:

toque em "DEFINIR" ou "PRÓXIMO".

Para regressar ao ecrã anterior:

toque em ← .

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de configurar o produto.

As definições podem ser alteradas posteriormente, premindo  para aceder ao menu "Ferramentas".

1. SELECIONAR AS PREFERÊNCIAS DE IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora.

- Deslize o dedo pelo ecrã para percorrer a lista de idiomas disponíveis.
- Toque no idioma pretendido.

2. DEFINIR A HORA E A DATA

Ao ligar o forno à sua rede doméstica, a hora e a data serão definidas automaticamente. Caso contrário, terá de defini-las manualmente

- Toque nos números relevantes para definir a hora.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Uma vez definida a hora, terá de definir a data

- Toque nos números relevantes para definir a data.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Após um longo corte de energia, é necessário definir a hora e a data novamente.

3. 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 amperes): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13 amperes).

- Toque no valor no lado direito para selecionar a potência.
- Clique em "OK" para terminar a configuração inicial.

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.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para ligar o forno, prima  ou toque em qualquer ponto do ecrã.

O ecrã permite-lhe escolher entre os modos Manual e 6º Sentido.

- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.
- Para explorar a lista, percorra-a para cima ou para baixo.
- Toque na função necessária para a seleccionar.

2. DEFINIR FUNÇÕES MANUAIS

Após seleccionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas.

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.

De acordo com a função seleccionada, é possível ativar ou desativar o pré-aquecimento através de um comando específico.

DURAÇÃO

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente. No modo temporizado, o forno cozinha durante o período de tempo seleccionado por si. No fim do tempo de cozedura, a cozedura é interrompida automaticamente.

- Para definir a duração, toque na secção Tempo ou em "Definir tempo de cozedura" depois de premir INICIAR.
- Toque nos números relevantes para definir o tempo de cozedura pretendido.
- Toque em "PRÓXIMO" para confirmar.

Para anular uma duração definida durante a cozedura e gerir manualmente o fim da cozedura, pode tocar no valor da duração e definir "0" ou abrir o menu de três pontos e editar o tempo de cozedura.

Se pretender parar o ciclo, abra o menu dos três pontos e selecione "Parar cozedura".

3. DEFINIR MODOS AUTOMÁTICOS DO 6º SENTIDO

Os modos automáticos do 6th Sense permitem-lhe preparar uma grande variedade de pratos, escolhendo entre os apresentados na lista. A maior parte das definições de cozedura são seleccionadas automaticamente pelo aparelho, com vista à obtenção dos melhores resultados.

Além disso, graças a um sensor especial capaz de reconhecer o teor de humidade dos alimentos, algumas das funções dos MODOS AUTOMÁTICOS 6TH SENSE permitem-lhe obter uma cozedura óptima para qualquer tipo de alimento sem qualquer regulação: o sensor interrompe a cozedura na altura ideal. Apenas durante os últimos minutos da cozedura é apresentada uma contagem decrescente no visor, indicando a duração remanescente da cozedura.

- Escolha uma receita da lista.

As funções são apresentadas por categorias de alimentos no "6

Menu "SENSE FOOD" (ver quadros relativos).

- Depois de seleccionar uma função, indique simplesmente as características dos alimentos (quantidade, peso, etc.) que pretende cozinhar, para obter resultados perfeitos.

4. COMO DEFINIR UM INÍCIO DIFERIDO

Pode atrasar a cozedura antes de iniciar uma função: A função irá iniciar-se à hora previamente seleccionada.

- Toque em "ATRASSO" para definir a hora de início pretendida. Pode seleccionar a hora de início ou a hora em que pretende que os alimentos estejam prontos, de acordo com as funções seleccionadas.
- Depois de definir a temporização pretendida, toque em "DEFINIR" para iniciar o tempo de espera.
- Coloque os alimentos no forno e feche a porta: a função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado.

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.

- Para ativar a função de imediato e cancelar o tempo de temporização programado, toque em "SALTAR TEMPORIZAÇÃO".

5. INICIAR A FUNÇÃO

- Uma vez configuradas as definições, toque em "INÍCIO" para ativar a função.

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Pode alterar os valores definidos a qualquer altura durante a cozedura, tocando no valor que pretende corrigir. Todas as opções disponíveis para serem modificadas podem ser exploradas abrindo o menu de três pontos na parte inferior esquerda do ecrã.

Pode interromper a função a qualquer altura, premindo .

6. PRÉ-AQUECIMENTO

Se tiver sido previamente ativada, o visor indica o estado da fase de preaquecimento, depois de iniciada a função. Uma vez terminada esta fase, é emitido um sinal sonoro e o visor indica "FORNO PRONTO"

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no forno.
- Fechar a porta e tocar no botão "Start now" ou no botão "START" para começar a cozinhar.

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.

Pode alterar a predefinição da opção de preaquecimento

para as funções de cozedura que lhe permitem realizá-lo manualmente.

- Selecione uma função que permita selecionar a função de preaquecimento manualmente.
- Utilize o comando de pré-aquecimento específico na parte inferior direita do ecrã, para ativar ou desativar o pré-aquecimento. Tal será definido como uma opção predefinida.

7. VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

Alguns modos automáticos do 6º sentido requerem que os alimentos sejam virados durante a cozedura. Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Abra a porta.
- Execute a ação solicitada pelo visor.
- Feche a porta e, em seguida, toque em "INICIAR" para retomar a cozedura.

Da mesma forma, nos últimos 5% do tempo de cozedura, o forno indica que deve verificar os alimentos.

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Verifique os alimentos
- Feche a porta e, em seguida, toque em "INICIAR" para retomar a cozedura.

8. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída. Com algumas funções, uma vez concluída a cozedura, pode dar ao seu prato uma tostagem extra, prolongar o tempo de cozedura ou guardar a função como favorito.

- Toque em "ADICIONAR A FAV" para guardar como favorito.
- Selecione "Tostagem Extra" para iniciar um ciclo de 5 minutos de tostagem.
- Toque em "+ 5 min" para prolongar a cozedura

9. FAVORITOS

A função Favoritos guarda as definições do forno para a sua receita favorita.

O forno reconhece automaticamente as funções mais utilizadas. Após um determinado número de utilizações, ser-lhe-á solicitado que adicione a função aos seus favoritos.

COMO GUARDAR UMA FUNÇÃO

Quando uma função estiver concluída, toque em "ADICIONAR A FAV" para a guardar como favorita. Isto permitir-lhe-á usá-la rapidamente no futuro, mantendo as mesmas definições.

GUARDADAS

Para visualizar o menu de favoritos, prima  : Todas as funções guardadas serão listadas neste menu. Toque em "INICIAR" para ativar a função de cozedura selecionada.

ALTERAR AS DEFINIÇÕES

No ecrã Favoritos, pode adicionar uma imagem ou um nome ao favorito, personalizando-o de acordo com as suas preferências.

- Selecione a função que pretende alterar.

- Toque no ícone dos três pontos no canto superior direito...
- Selecione o atributo que pretende alterar.
- Toque em "GUARDAR" para confirmar as suas alterações.

Se pretender remover uma função específica, encontrará neste menu a opção "DELETE FAVORITE".

10. FERRAMENTAS

Prima  para abrir o menu "Ferramentas" a qualquer altura. Este menu permite-lhe escolher de entre várias opções e também alterar as definições ou preferências do seu produto ou do visor.



TEMPORIZADOR DE COZINHA

Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo. Uma vez iniciado, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si. Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

O temporizador continuará a contagem decrescente no canto superior direito do ecrã.

Para recuperar ou alterar o temporizador de cozinha:

- Prima a opção de temporizador de cozinha.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

- Toque em "PAUSA" se quiser colocar o temporizador em pausa. Depois, pode tocar em "RETOMAR" para reiniciar o temporizador.
- Toque em "CANCELAR" para cancelar o temporizador ou definir uma nova duração para o mesmo.
- Toque em "+1 min" para aumentar a duração em 1 minuto.



LEVE

Para acender ou apagar a luz do forno.



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.



BLOQUEIO DE TECLAS

O "Bloqueio de teclas" permite-lhe bloquear os botões no touchpad, para que os mesmos não possam ser premidos inadvertidamente.

Para desbloquear o aparelho, prima longamente a tecla de bloqueio no painel tátil.



PREFERÊNCIAS

Para alterar várias definições do forno, selecione o modo Sabbath e desligue o "Modo Demo".



INFO

Para obter mais informações sobre o produto.

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.
- Devido à temperatura mais elevada do ciclo Pizza, prevê-se que o arrefecimento seja ligeiramente superior.

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
GUISADO E MASSA NO FORNO	Fresco	Lasanha	0,5 - 3 kg	-	MED	-	 2
	Congelados	Lasanha	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2
		Canelones	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2
CARNE	Carne de vaca	Carne assada	0,6 - 2 kg	MED	MED	-	 3
		Bife	2 - 4 cm	MED	-	2/3	 5  4
		HAMBÚRGUERES	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 5  4
	Lombo de porco	Porco assado	0,6 - 2,5 kg	-	MED	-	 3
		Entrecosto	0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	 5  4
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 5  4
	Frango frito ao ar livre	Frango inteiro	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	 4  2
		Peito de frango	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Pedaços de frango	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 4  2
		Coxinhas de frango	-	-	-	-	 4  2
		Costeleta à milanesa	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Asas de frango	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 4  2
		NUGGETS DE FRANGO [CONGELADOS]	-	-	-	-	 4  2
		Asas de frango [congeladas]	-	-	-	-	 4  2
	Pato assado	Filé/peito de pato	1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Peru assado	Filé / Peito de Peru	1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Carne frita ao ar	Espetos de carne	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	 4  2
		Costeletas de porco	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		HAMBÚRGUERES	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Salsichas e wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Costeleta à milanesa	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
PEIXE E MARISCO	Filetes e bifés assados	Bife de atum	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 3  2
		Bife de salmão	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 3  2
		Bife espadarte	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	 3  2
		Filete de bacalhau	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	 3  2
		Filete de robalo	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 3  2

* Quantidade sugerida

ACESSÓRIOS					
	Grelha	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Tabuleiro Air Fry

6th sense TABELA DE COZEDURA

CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE	COZIMENTO NÍVEL	NÍVEL DE TOSTADO	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
PEIXE E MARISCO	Filetes e bifes assados	Filete de dourada	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 
		Outros Filetes	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Filetes [congelados]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
	Marisco grelhado	Vieiras	um tabuleiro *	-	-	-	
		Mexilhão	um tabuleiro *	-	-	-	
		Camarões	um tabuleiro *	-	-	-	 
		Camarões Tigre	um tabuleiro *	-	-	-	 
	Peixe frito ao ar	Peixe panado	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Filete de peixe	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Peixe inteiro	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Crustáceos	-	-	-	-	 
LEGUMES	Legumes Assados	Batatas assadas	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	
		Legumes recheados [cada]	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	
		Outros vegetais	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	
	Legumes gratinados	Gratinado de batatas	um tabuleiro *	-	-	-	
		Gratinado de tomate	um tabuleiro *	-	-	-	
		Pimentos Gratinados	um tabuleiro *	-	-	-	
		Brócolos gratinados	um tabuleiro *	-	-	-	
		Couve-flor gratinada	um tabuleiro *	-	-	-	
		Gratinado de legumes	um tabuleiro *	-	-	-	
	Legumes fritos ao ar livre	Batatas fritas caseiras	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Batatas fatiadas	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Legumes mistos	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 
		Batatas fritas de curgete	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 
		Batatas fritas [congeladas]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Rolinhos primavera [congelados]	-	-	-	-	 
SALGADOS	Bolo salgado		0,8 - 1,2 kg	-	MED	-	
	Strudel de legumes		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	

* Quantidade sugerida

ACESSÓRIOS					
	Grelha	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Tabuleiro Air Fry

6th sense TABELA DE COZEDURA

CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE	COZIMENTO NÍVEL	NÍVEL DE TOSTADO	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
SALGADOS	Pão	Pãezinhos	60 - 150g [cada]	-	-	-	3
		Pão de forma	400 - 600 g [cada]	-	-	-	2
		Pão grande	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	2
		Baguetes	200 - 300g [cada]	-	-	-	3
	Pizza	Pizza redonda	Redondo	-	-	-	2
		Pizza alta	Tabuleiro	-	-	-	2
		Pizza [congelada]	1 camada*	-	-	-	2
			2 camadas*	-	-	-	4 1
			3 camadas*	-	-	-	5 3 1
			4 camadas*	-	-	-	5 4 2 1
DOCES	Bolos fermentados	Pão-de-ló	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	2
	Cookies		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Croissants		um tabuleiro *	-	-	-	3
	Croissants [congelados]		um tabuleiro *	-	-	-	3
	Massa "choux"		um tabuleiro *	-	-	-	3
	Merengue		10 - 30g [cada]	-	-	-	3
	Torta		0,4 - 1,6 kg *	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Tarte de frutas		0,5 - 2 kg	-	-	-	2

* Quantidade sugerida

ACESSÓRIOS					
	Grelha	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Tabuleiro Air Fry



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

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pão-de-ló		Sim	170	30 - 50	
		Sim	160	30 - 50	
		Sim	160	30 - 50	 
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	160 - 200	30 - 85	
		Sim	160 - 200	30 - 90	 
Cookies		Sim	150	20 - 40	
		Sim	140	30 - 50	
		Sim	140	30 - 50	 
		Sim	135	40 - 60	  
Bolos pequenos / Queques		Sim	170	20 - 40	
		Sim	150	30 - 50	
		Sim	150	30 - 50	 
		Sim	150	40 - 60	  
Massa "choux"		Sim	180 - 200	30 - 40	
		Sim	180 - 190	35 - 45	 
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	  
Merengues		Sim	90	110 - 150	
		Sim	90	130 - 150	 
		Sim	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pão / Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	
		Sim	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (massa fina, massa grossa, foccacia)		Sim	310	7 - 12	
		Sim	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	
		Sim	250	10 - 20	 
		Sim	220 - 240	15 - 30	  
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 55	
		Sim	180 - 190	45 - 60	 
		Sim	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNCTIONS (FUNÇÕES)								ECO	
	CONVENCIONAL	Airforçado	Cozedura convecção	Grelhar	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	CidoEco	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 / Salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	
		Sim	180 - 190	20 - 40	 
		Sim	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasanha / Flans / Massa cozida / Canelones		Sim	190 - 200	45 - 65	
Borrego / Vitela / Vaca / Lombo 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	
Porco assado estaladiço 2 kg		-	170	110 - 150	
Frango / Coelho / Pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	
Peixe no forno / en papillote (em papelote) (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	
Legumes recheados (tomates, curgettes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	
Pão torrado		-	3 (alto)	3 - 6	
Filetes de peixe / Bifes		-	2 (médio)	20 - 30 **	 
Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrgues		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	 
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 ***	 
Perna de borrego / pernis		-	2 (médio)	60 - 90 ***	
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	
Gratinado de legumes		-	3 (alto)	10 - 25	
Cookies		Sim	135	50 - 70	   
Tartes		Sim	170	50 - 70	   
Pizzas redonda		Sim	210	40 - 60	   
Refeição completa: Tarte de frutos (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	  
Refeição completa: Tarte de frutos (nível 5) / legumes assados (nível 4) / lasanha (nível 2) / fatias de carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	   
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 *	 
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 *	 
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 *	 
Peças de carne assadas recheadas	ECO	-	200	80 - 120 *	
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* 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)								ECO	
	CONVENCIONAL	Arforçado	Cozedura convecção	Grelhar	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	CidoEco	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 preaquecimento (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.

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

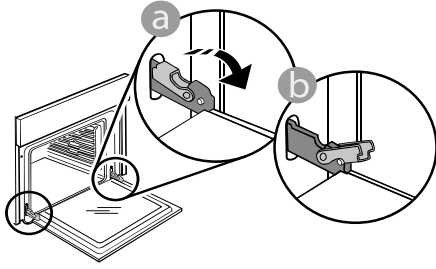
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

Não limpe a Sonda de Alimentos e a Sonda de Carne (se existir) na máquina de lavar loiça.

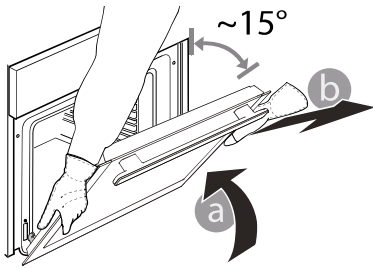
O tabuleiro Air Fry (se existir) pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.

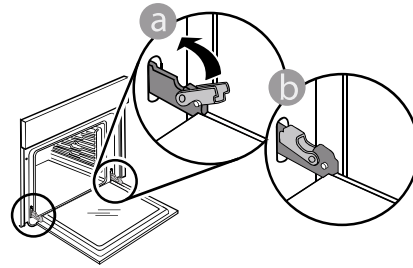


2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície mole.

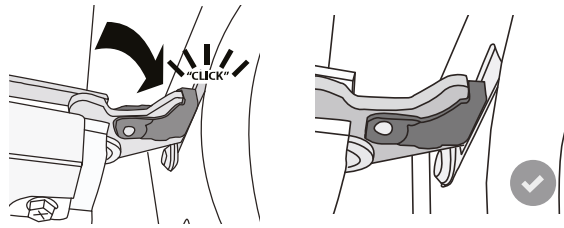


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixe 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

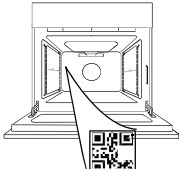
Para a substituição da lâmpada, contactar o serviço pós-venda.

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 seleccionando 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.	Acenda a "DEMO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "OFF" (Desligado).
A luz desliga-se.	O modo "ECO" está "On" (Ligado).	Acenda 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. Acenda 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.	Verificar 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
- Visitar o nosso sítio Web **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.

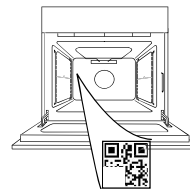


®/TM/© 2025 Whirlpool. Produzido sob licença.


VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS
WHIRLPOOL

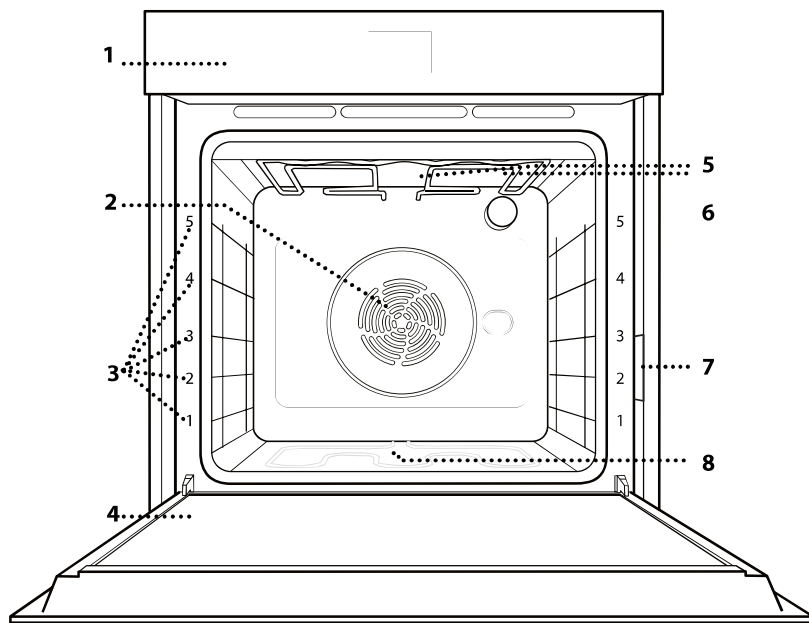
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.register10.eu

**SCANAȚI CODUL QR DE PE
APARATUL DUMNEAVOASTRĂ
PENTRU A OBȚINE MAI MULTE
INFORMAȚII**



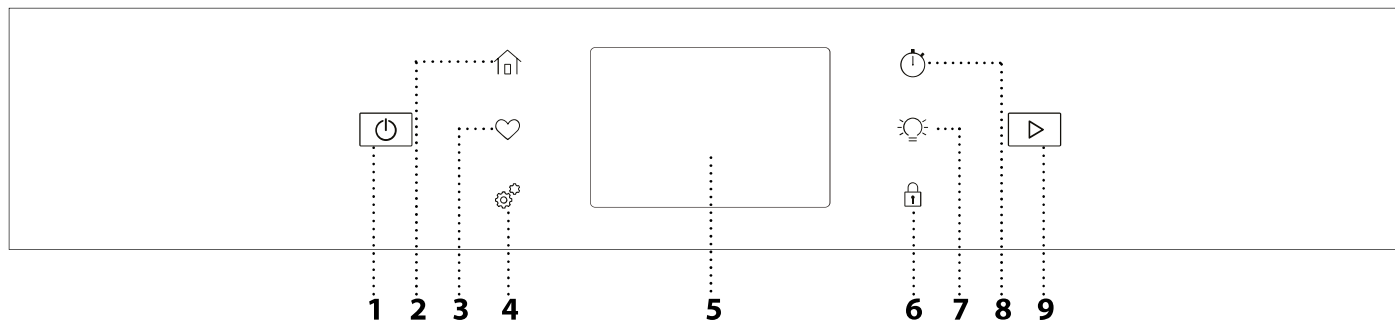
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator și rezistență circulară (nu sunt vizibile)
3. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
4. Ușă
5. Rezistența superioară/grillul
6. Bec
7. Plăcuța cu date de identificare (a nu se demonta)
8. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

PANOU DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru a obține acces rapid la meniul principal.

3. FAVORIT

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

4. UNELTE

Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

5. AFIȘAJ

6. BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsată în mod accidental.

7. BEC

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

8. CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

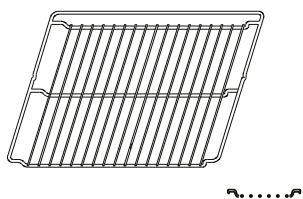
Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul.

9. PORNIRE

Pentru a porni funcția de preparare.

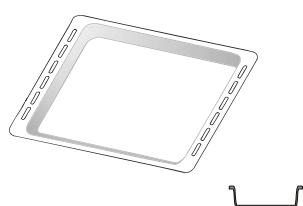
ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



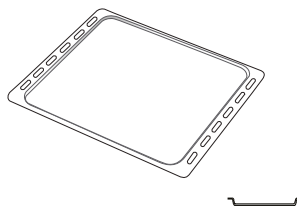
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



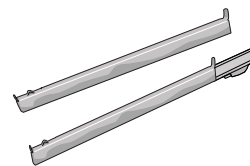
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



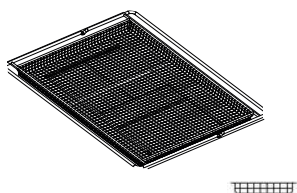
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

TAVĂ DE PRĂJIRE CU AER*



Poate fi utilizată atunci când gătiți alimente cu funcția Prăjire cu aer, cu o tavă de copt poziționată la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri și picături. Aceasta poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat; pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

* Disponibil numai la anumite modele

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

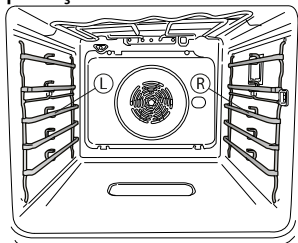
Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

- Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, scoateți șuruburile de fixare (dacă există în dotare) de pe ambele părți cu o monedă.

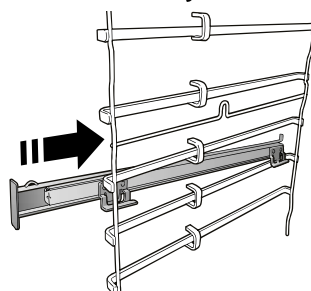
Ridicați ghidajele în sus și trageți părțile inferioare din locașul lor: ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.



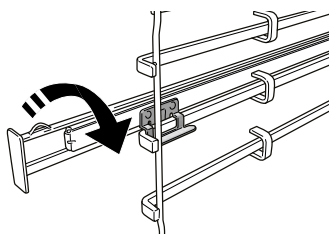
Ghidajele pentru grătar din stânga („L”) și din dreapta („R”) pot fi recunoscute după sigla indicată în imagine.

MONTAREA ȘINELOR CULISANTE



Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.



Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNCȚII



MODURI MANUALE

- **CONVENȚIONAL**

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

- **COACERE CU CONVECȚIE**

Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

- **AER FORȚAT**

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

- **GRILL**

Pentru prepararea la grill a fripturilor, frigăruilor și cârnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparați carne pe grill, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

- **GRILL TURBO**

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

- **PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ**

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

- **COOK4**

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.

- **FUNCȚII SPECIALE**

- » **PIZZA**

Această funcție vă permite să gătiți o pizza de casă excelentă, în mai puțin de 10 minute, ca la restaurant. Ciclul de preparare dedicat funcționează la un nivel de temperatură de peste 300 de grade Celsius, asigurând o pizza pufoasă în interior, crocantă pe margini și rumenită uniform.

Combinând această funcție cu accesoriul Pizza Stone WPro și preîncălzire timp de 30 de minute, puteți coace o pizza în 5-8 minute.

Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu

- » **PRĂJIRE CU AER**

Această funcție vă permite să gătiți cartofi prăjiți, crochete de pui și multe altele folosind mai puțin ulei, și să obțineți preparate crocante delicioase. Rezistențele circulă aerul pentru a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte. Cele mai bune rezultate de

preparare preconizate pot fi obținute numai prin utilizarea tăvii Prăjire cu aer (furnizată împreună cu anumite modele). Pentru rezultate optime, așezați alimentele într-un singur strat pe tava Prăjire cu aer și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea cu funcția Prăjire cu aer. Evitați să folosiți mai multe rotundă pentru a preveni prepararea neuniformă.

- » **DECONGELARE**

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc.

- » **MENȚINERE LA CALD**

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

- » **DOSPIRE**

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

- » **CONFORTABIL**

Pentru a găti alimente semipreparate, depozitate la temperatura camerei sau în frigider (biscuiți, mix pentru prăjituri, briose, diverse tipuri de paste și produse de panificație). Funcția prepară toate felurile de mâncare rapid și delicat și poate, de asemenea, să fie utilizată pentru a încălzi mâncarea deja preparată. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Urmăriți instrucțiunile de pe ambalaj.

- » **GĂTIT MAXI**

Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

- » **CICLUL ECO ***

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează Ciclul Eco, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza Ciclul Eco și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

- **ALIMENTE CONGELATE**

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.



MODURI AUTO

Acestea permit gătitul complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

UTILIZAREA AFIȘAJULUI TACTIL



Pentru a selecta sau a confirma:

Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.



Pentru a derula într-un meniu sau o listă:

Trageți pur și simplu cu degetul pe afișaj pentru a derula printre elemente sau valori.

Pentru a confirma setările sau a accesa ecranul următor:

Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

Pentru a reveni la ecranul anterior:

Atingeți ← .

PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând  pentru a accesa meniul „Unelte”.

1. SELECTAREA PREFERINȚELOR LEGATE DE LIMBĂ

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.

- Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.
- Apăsați pe limba dorită.

2. SETAREA OREI ȘI A DATEI

Conectarea cuptorului la rețeaua de domiciliu va seta ora și data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setați manual

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După ce ați setat ora, va trebui să setați data

- Atingeți numerele relevante pentru a seta data.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setați din nou ora și data.

3. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

- Atingeți valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.
- Atingeți „OK” pentru a finaliza configurarea inițială.

4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți între modurile manuale și modurile 6th Sense.

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.
- Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.
- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

TEMPERATURĂ/NIVEL GRILL

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.

În conformitate cu funcția selectată, puteți activa sau dezactiva preîncălzirea cu ajutorul unui comutator specific.

DURATĂ

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul gătește pe durata de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se oprește în mod automat.

- Pentru a seta durata, atingeți secțiunea Timp sau „Setare durată de preparare” după ce apăsați pe PORNIRE.
- Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.
- Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și a gestiona astfel manual încheierea ciclului de preparare, puteți atinge valoarea duratei și seta „0” sau puteți deschide meniul indicat prin trei puncte și edita durata de preparare.

Dacă doriți să opriți ciclul, deschideți meniul indicat prin trei puncte și selectați „Oprire preparare”.

3. SETAREA MODURILOR AUTOMATE 6TH SENSE

Modurile auto 6th Sense vă permit să preparați o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

În plus, datorită unui senzor special capabil să recunoască conținutul de umiditate al alimentelor, unele dintre funcțiile MODURILOR AUTOMATE 6TH SENSE vă permit să obțineți un rezultat de preparare optim pentru orice tip de alimente, fără niciun reglaj: senzorul va opri prepararea la momentul potrivit. Numai în ultimele minute de preparare, va apărea o numărătoare inversă pe afișaj, indicând durata de preparare rămasă.

- Alegeți o rețetă din listă.

Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „ALIMENTE 6th SENSE” (consultați tabelele corespunzătoare).

- După selectarea unei funcții, indicați pur și simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obține rezultate perfecte de preparare.

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII

Puteți să întârziați prepararea înainte de porni o funcție: Funcția va porni la ora selectată de dumneavoastră în prealabil.

- Atingeți „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de pornire dorită. Puteți selecta fie ora de începere, fie ora la care doriți ca mâncarea să fie gata în conformitate cu funcțiile selectate.
- După ce ați setat durata de temporizare dorită, atingeți „SETARE” pentru a porni perioada de așteptare.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după intervalul de timp calculat.

Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

- Pentru a activa funcția imediat și pentru a anula durata de temporizare programată, atingeți „OMITERE ÎNTÂRZIERE”.

5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

- După ce ați configurat setările, atingeți „START” pentru a activa funcția.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați. Toate opțiunile disponibile pentru a fi modificate pot fi explorate prin deschiderea meniului indicat prin trei puncte din partea stângă inferioară a afișajului.

Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe .

6. PREÎNCĂLZIRE

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcției, afișajul va indica starea etapei de preîncălzire. Odată ce această etapă a fost finalizată, se va auzi un semnal sonor, iar afișajul va indica mesajul „CUPTOR PREGĂTIT”.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „Porniți acum” sau butonul „PORNIRE” pentru a începe procesul de preparare.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica setarea implicită a opțiunii de preîncălzire pentru funcțiile de preparare care permit realizarea acestui lucru manual.

- Selectați o funcție care vă permite să selectați funcția de preîncălzire manual.
- Utilizați comutatorul dedicat preîncălzirii din partea dreaptă inferioară a afișajului pentru a activa sau dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opțiune implicită.

7. ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Anumite moduri auto 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Deschideți ușa.
- Efectuați acțiunea solicitată pe afișaj.
- Închideți ușa și atingeți „PORNIRE” pentru a relua prepararea. În același mod, când a rămas 5% din durata de preparare, înainte de finalul preparării, cuptorul va solicita să verificați alimentele. Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Verificați alimentele
- Închideți ușa și atingeți „PORNIRE” pentru a relua prepararea.

8. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată. În cazul anumitor funcții, după ce procesul de preparare s-a finalizat, puteți să rumeniți suplimentar preparatul, să extindeți durata de preparare sau să memorați funcția ca favorită.

- Atingeți „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a memora ca favorită.
- Selectați „Rumenire suplimentară” pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute.
- Atingeți „+ 5 min” pentru a prelungi durata de preparare

9. FAVORITE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.

Cuptorul recunoaște automat cele mai utilizate funcții. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

SALVAREA UNEI FUNCȚII

După ce o funcție s-a încheiat, atingeți „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a o memora ca favorită. Aceasta vă permite să o utilizați rapid în viitor, păstrând aceleași setări.

DUPĂ SALVARE

Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsați pe  : Toate funcțiile salvate vor fi enumerate în acest meniu. Atingeți „START” pentru a activa funcția de preparare selectată.

MODIFICAREA SETĂRIILOR

Pe ecranul favorit puteți să adăugați o imagine sau un nume la favorite pentru a particulariza potrivit preferințelor.

- Selectați funcția pe care doriți să o modificați.
- Atingeți pictograma cu trei puncte din colțul din dreapta sus.
- Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „SALVARE” pentru a confirma modificările.

Dacă doriți să eliminați o anumită funcție, veți găsi în acest meniu opțiunea „ȘTERGERE FAVORITE”.

10. UNELTE

Apăsați pe  pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment. Acest meniu vă permite să alegeți dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.



CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul. După activare, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine. Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și

activa o funcție.

Temporizatorul va continua numărătoarea inversă în colțul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe opțiunea cronometru de bucătărie.
- 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.
- Atingeți „PAUZĂ” dacă doriți să întrerupeți temporizatorul. Apoi puteți atinge „RELUARE” pentru a reporni temporizatorul.
- Atingeți „ANULARE” pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.
- Atingeți „+ 1 min” pentru a crește durata cu 1 minut.



BEC

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.



SMART CLEAN

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.



BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsați în mod accidental.

Pentru a debloca aparatul, apăsați lung tasta de blocare de pe panoul tactil.



PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului, pentru a selecta modul Sabat și pentru a dezactiva „modul demo”.



INFO

Pentru a obține informații suplimentare despre produs.

. NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târați niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutatea mari pe ușă și nu vă țineți de ușă.
- Datorită temperaturii mai ridicate a ciclului Pizza, se preconizează o răcire ușor mai puternică.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătit suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe mai multe niveluri. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

CARNE

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătit, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grill. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completați cu apă când este necesar.

DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și puneți formele pentru prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulația aerului fierbinte.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tarte cu fructe), folosiți funcția „Convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.

DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

6th sense TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
CASEROLĂ ȘI PASTE LA CUPTOR	Proaspete	Lasagna	0,5 - 3 kg	—	MED	—	 2
	Congelate	Lasagna	0,5 - 3 kg	—	—	—	 2
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	—	—	—	 2
CARNE	Vită	Friptură de vită	0,6 - 2 kg	MED	MED	—	 3
		Friptură	2 - 4 cm	MED	—	2/3	 5  4
		Chiftele de burger	1,5 - 3 cm	—	—	3/5	 5  4
	Porc	Friptură de porc	0,6 - 2,5 kg	—	MED	—	 3
		Coaste de porc	0,5 - 2,0 kg *	—	—	2/3	 5  4
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	—	—	1/2	 5  4
	Pui prăjit cu aer cald	Pui întreg	0,6 - 2,5 kg	—	—	—	 4  2
		Piept de pui	1 - 4 (cm)	—	—	—	 4  2
		Bucăți de pui	0,2 - 1,5 kg	—	—	—	 4  2
		Pulpe de pui	—	—	—	—	 4  2
		Cotlet pane	1 - 4 (cm)	—	—	—	 4  2
		Aripioare de pui	0,2 - 1,5 kg	—	—	—	 4  2
		Crochete de pui [congelate]	—	—	—	—	 4  2
		Aripioare de pui [congelate]	—	—	—	—	 4  2
	Friptură de rață	File / Piept de rață	1 - 5 cm	—	—	2/3	 5  4
	Friptură de curcan	File/Piept de curcan	1 - 5 cm	—	—	2/3	 5  4
	Carne prăjită cu aer cald	Frigărui de carne	0,2 - 1,5 kg	—	—	1/2	 4  2
		Cotlete de porc	1 - 4 (cm)	—	—	—	 4  2
		Chiftele de burger	1 - 4 (cm)	—	—	—	 4  2
		Cârnați și crenvurști	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	 4  2
		Cotlet pane	1 - 4 (cm)	—	—	—	 4  2
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE	Fileuri prăjite	Friptură de ton	1 - 3 (cm)	MED	—	3/4	 3  2
		Friptură de somon	1 - 3 (cm)	MED	—	3/4	 3  2
		Pește-spadă	0,5 - 3 (cm)	—	—	3/4	 3  2
		File de cod	0,1 - 0,3 kg	—	—	—	 3  2
		File de biban	0,05 - 0,15 kg	—	—	—	 3  2

* Cantitate recomandată

ACCESORIILE					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	Tavă de aer cald

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE	Fileuri prăjite	File de doradă	0,05 - 0,15 kg	—	—	—	3 2
		Alte fileuri	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	3 2
		Fileuri [congelate]	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	3 2
	Fructe de mare la grătar	Scoici	o tavă *	—	—	—	4
		Midii	o tavă *	—	—	—	4
		Creveți	o tavă *	—	—	—	4 3
		Creveți roz	o tavă *	—	—	—	4 3
	Pește prăjit cu aer cald	Pește cu pesmet	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	4 2
		File de pește	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	4 2
		Pește întreg	0,4 - 0,8 kg	—	—	—	4 2
		Crustacee	—	—	—	—	4 2
LEGUME	Legume la cuptor	Cartofi copti	0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	3
		Legume umplute [fiecare]	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	3
		Alte legume	0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	3
	Legume gratinate	Cartofi gratinați	o tavă *	—	—	—	3
		Roșii gratinate	o tavă *	—	—	—	3
		Ardei gratinați	o tavă *	—	—	—	3
		Broccoli gratinat	o tavă *	—	—	—	3
		Conopidă gratinată	o tavă *	—	—	—	3
		Legume gratinate	o tavă *	—	—	—	3
	Legume prăjite cu aer cald	Cartofi prăjiți	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	4 2
		Cartofi wedges	1 - 4 (cm)	—	—	—	4 2
		Legume mixte	0,3 - 0,8 kg	—	—	2/3	4 2
		Chipsuri de dovlecel	0,2 - 0,5 kg	—	—	—	4 2
		Fried Potatoes [frozen]	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	4 2
		Rulouri de primăvară [congelate]	—	—	—	—	4 2
PRODUSE DE PATISERIE SĂRATE	Prăjitură sărată		0,8 - 1,2 kg	—	MED	—	2
	Ștrudel cu legume		0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	2

* Cantitate recomandată

ACCESORIILE					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	Tavă de aer cald

6th sense TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
PRODUSE DE PATISERIE SĂRATE	Pâine	Chifle	60 - 150 g [fiecare]	—	—	—	3
		Franzelă pentru sandviș	400 - 600 g [fiecare]	—	—	—	2
		Pâine mare	0,7 - 2,0 kg	—	—	—	2
		Baghete	200 - 300 g [fiecare]	—	—	—	3
	Pizza	Pizza 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
PRODUSE PANIFICAȚIE DULCI	Prăjituri cu agent de creștere	Pandișpan	0,5 - 1,2 kg	—	—	—	2
		Fursecuri	0,2 - 0,6 kg	—	—	—	3
		Croissante	o tavă *	—	—	—	3
		Croissante [congelate]	o tavă *	—	—	—	3
		Choux a la creme	o tavă *	—	—	—	3
		Bezele	10 - 30 g [fiecare]	—	—	—	3
		Tart (Tartă)	0,4 - 1,6 kg *	—	—	—	3
		Ștrudel	0,4 - 1,6 kg	—	—	—	3
		Plăcintă cu fructe	0,5 - 2 kg	—	—	—	2

* Cantitate recomandată

ACCESORIILE					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	Tavă de aer cald



TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AER

	REȚETĂ	FUNCȚIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
ALIMENTE CONGELATE	Cartofi prăjiți, congelați		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	4 2
	Crochete de pui congelate		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Crochete de pește		500 g	Da	220	15 - 20	4 2
	Rondele de ceapă		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
LEGUME	Dovlecei proaspeți cu pesmet		400 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Cartofi prăjiți		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	4 2
	Legume mixte		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	4 2
CARNE ȘI PEȘTE	Piepturi de pui		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	4 2
	Aripioare de pui		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	4 2
	Cotlet pane		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	4 2
	File de pește		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	4 2

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți un strat subțire de ulei pe suprafața alimentelor.
Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

FUNCȚII	 Prăjire cu aer		
ACCESORII	 Tavă de prăjire cu aer	 Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	 Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Leavened cakes / Sponge cakes (Prăjituri cu aluat dospit/Pandișpanuri)		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	 
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, tartă cu mere)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	30 - 90	 
Fursecuri		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	 
		Da	135	40 - 60	  
Prăjiturile/Brioșe		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	 
		Da	150	40 - 60	  
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	 
		Da	180 - 190	35 - 45 *	  
Bezele		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	 
		Da	90	140 - 160 *	  
Pizza / pâine / Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	310	7 - 12	
		Da	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	 
		Da	220 - 240	15 - 30	  
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	 
		Da	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNCȚII								ECO	
	Convențional	Aer forțat	Convecție	Grill	Grill Turbo	MaxiCooking	Cook4	Ciclul Eco	Pizza
ACCESORII									
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă				

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	 
		Da	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagna/Tartă cu fructe/Paste la cuptor/Cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Friptură de porc cu șorici 2 kg		—	170	110 - 150	
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Carne de curcan/gâscă, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	
Pâine prăjită		—	3 (Ridicat)	3 - 6	
Fileuri de pește/Fripturi		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	 
Cârnați/Frigăru/Coaste/Hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	 
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	 
Pulpă de miel/Rasoluri		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	
Cartofi copti		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	
Legume gratinate		—	3 (Ridicat)	10 - 25	
Fursecuri		Da	135	50 - 70	   
Tarte		Da	170	50 - 70	   
Pizza rotundă		Da	210	40 - 60	   
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	  
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5)/ Legume prăjite (nivel 4)/Lasagna (nivel 2)/ Bucăți de carne (nivel 1)		Da	190	40 - 120 *	   
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	 
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	 
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	 
Fripturi umplute	ECO	—	200	80 - 120 *	
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	ECO	—	200	50 - 100 *	

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

*** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

FUNCȚII								ECO	
	Convențional	Aer forțat	Convecție	Grill	Grill Turbo	MaxiCooking	Cook4	Ciclul Eco	Pizza
ACCESORII									
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/ Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă				

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate.

La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari.

Se recomandă să folosiți accesoriiile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.

- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

- Activați funcția „Smart Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare. (Numai la anumite modele).

- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

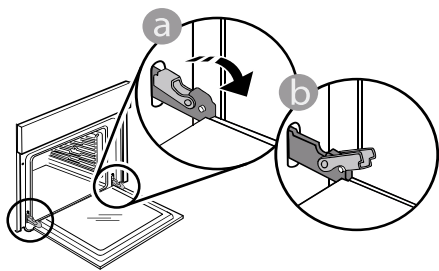
ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriiile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

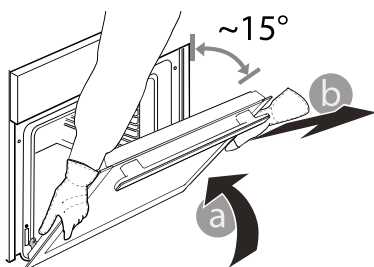
Nu curățați sonda pentru alimente și sonda pentru carne (dacă intră în dotare) în mașina de spălat vase. Tava Prăjire cu aer (dacă intră în dotare) poate fi curățată în mașina de spălat vase.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.

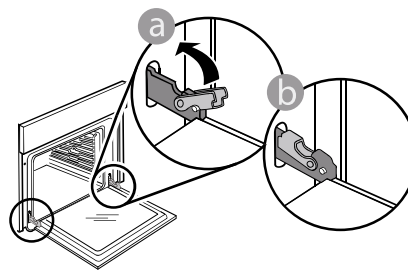


2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

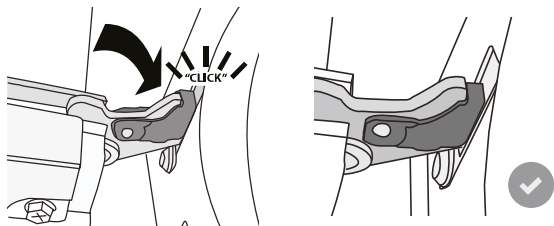


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

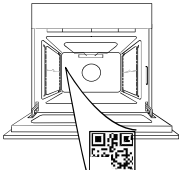
Pentru înlocuirea becului, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

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” și selectați „Redus”.
Ciclul de preparare cu sonda s-a încheiat fără o cauză evidentă sau pe ecran este afișată eroarea F3E3.	Sonda pentru alimente nu este conectată corespunzător.	Verificați conexiunea sondei pentru alimentare.

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/© 2025 Whirlpool. Produs sub licența.



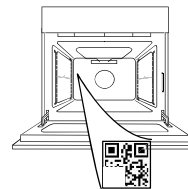


ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK

WHIRLPOOL

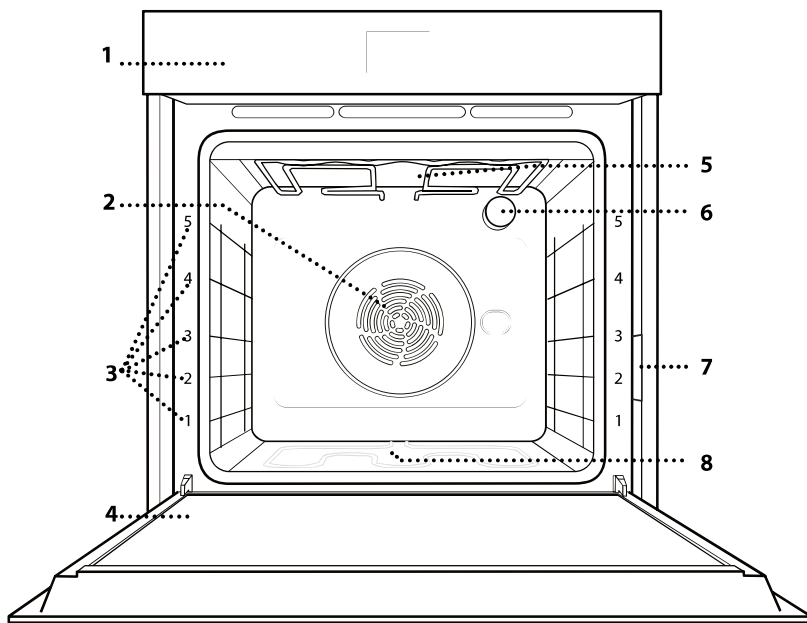
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,
zaregistrujte svoj spotrebič na
www.register10.eu

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM
SPOTREBIČI



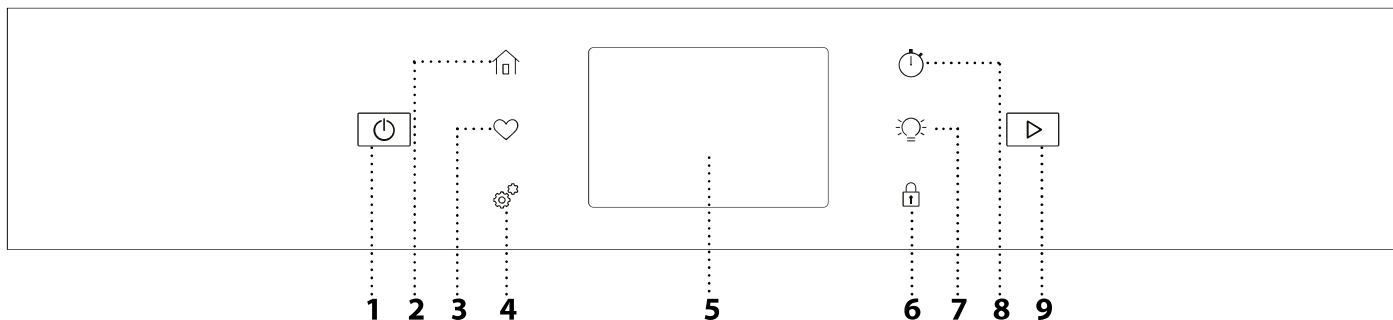
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si
prečítajte Bezpečnostné pokyny.

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. Horný ohrevný článok/gril
6. Žiarovka
7. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
8. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na získanie rýchleho prístupu do
hlavnej ponuky.

3. OBLÚBENÉ

Na získanie zoznamu obľúbených
funkcií.

4. NÁRADIE

Na výber z niekoľkých možností
a tiež na zmenu nastavení rúry
a preferencií.

5. DISPLEJ

6. ZÁMOK OVLÁDANIA

Funkcia „Control Lock“
(Uzamknutie ovládania) vám
umožňuje uzamknúť tlačidlá
na dotykovej klávesnici, aby ich
nebolo možné náhodne stlačiť.

7. SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia
rúry.

8. KUCHYNSKÝ ČASOVAČ

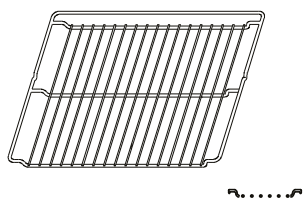
Túto funkciu možno aktivovať buď
pri použití funkcie prípravy jedla,
alebo samostatne na sledovanie
času.

9. ŠTART

Spustenie funkcie prípravy jedla.

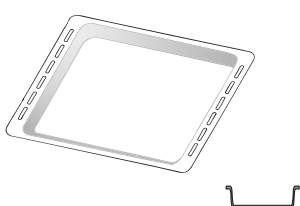
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



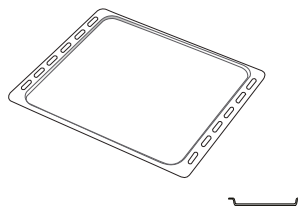
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



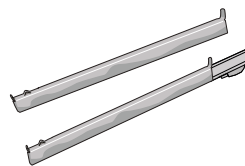
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



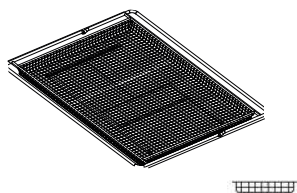
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

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 omrvínok 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.

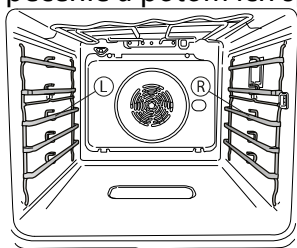
Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠŤ

- Ak chcete vytiahnuť vodiace lišty, odstráňte upevňovacie skrutky na oboch stranách (ak tam sú) pomocou mince.

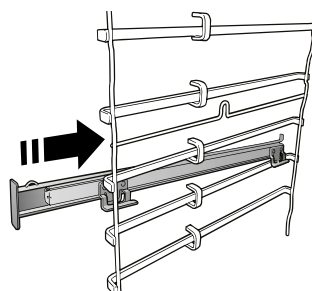
Lišty nadvihnite a vytiahnite spodné časti zo sediel: vodiace lišty teraz možno vybrať.

- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Držte ich v zdvihnutej polohe, vložte ich bokom do priestoru na pečenie a potom ich spustite na spodné sedlo.

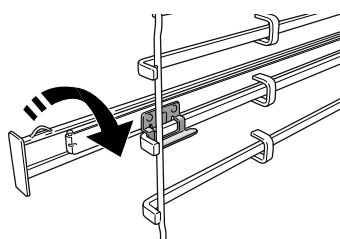


Ľavé („L“) a pravé („R“) vodiace lišty police spoznáte podľa loga na tomto obrázku.

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



MANUÁLNE REŽIMY

- **TRADIČNÉ**
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
- **KONVEKČNÉ PEČENIE**
Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.
- **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.
- **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.
- **TURBO GRIL**
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **RÝCHLY PREDOHREV**
Na rýchly predohrev rúry.
- **COOK 4**
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.
- **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.
Kombináciou tejto funkcie s príslušenstvom Pizza Stone WPro a predhrievaním na 30 minút môžete upiecť pizzu za 5 – 8 minút.
Pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis alebo www.whirlpool.eu
 - » **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.

» ROZMRAZENIE

Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre.

» UDRŽIAV. V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

» KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

» TRADIČNÉ

Na prípravu hotových jedál uskladnených pri izbovej teplote alebo v chladničke (čajové pečivo, koláč z práškovej zmesi, mafiny, cestovinové jedlá a pekárenské výrobky). Táto funkcia pečie všetky jedlá rýchlo a jemne. Môže sa použiť aj na ohriatie už hotového jedla. Rúru netreba predhrievať. Postupujte podľa pokynov na obale jedla.

» MAXI COOKING

Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

» 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.

• ZMRAZENÉ POTRAVINY

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.



AUTO REŽIMY

Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke. Rúru netreba predhrievať.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ



Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:

Ťuknutím po obrazovke zvolíte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.

Na potvrdenie nastavení alebo otvorenie ďalšej obrazovky:

Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.



Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:

Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.

Návrat na predchádzajúcu obrazovku:

Ťuknite na ← .

PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.

Nastavenia možno meniť aj neskôr stlačením  , čím otvoríte ponuku „Nástroje“.

1. ZVOĽTE JAZYKOVÉ PREFERENCIE

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.
- Ťuknite na požadovaný jazyk.

2. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastaví automaticky. Inak ich musíte nastaviť manuálne.

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum.

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po dlhom výpadku napájania je potrebné čas a dátum znova nastaviť.

3. 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 ampérov): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 ampérov).

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.
- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na OK.

4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Na zapnutie rúry stlačte tlačidlo , alebo sa v ktoromkoľvek mieste dotknite obrazovky.

Na displeji si môžete vybrať medzi manuálnymi režimami a režimami funkcie 6th Sense (6. zmysel).

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.
- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.
- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.

2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.

Podľa zvolenej funkcie môžete predohrev aktivovať alebo deaktivovať osobitným prepínačom.

TRVANIE

Čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. V režime nastaveného času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Ak chcete nastaviť dĺžku prípravy, po stlačení tlačidla ŠTART ťuknite na sekciu s časom (Time) alebo na „Nastaviť čas prípravy jedla“.
- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné číslo.
- Potvrďte ťuknutím na ĎALŠIE.

Ak chcete zrušiť nastavenú dĺžku prípravy jedla počas pečenia a upraviť tak koniec pečenia manuálne, môžete ťuknúť na hodnotu dĺžky trvania a nastaviť „0“ alebo môžete otvoriť trojbodové menu a upraviť čas prípravy jedla.

Ak chcete cyklus zastaviť, otvorte trojbodové menu a vyberte položku „Zastaviť prípravu jedla“.

3. NASTAVENIE AUTOMATICKÝCH REŽIMOV FUNKCIE 6TH SENSE (6. ZMYSEL)

Automatické režimy funkcie 6th Sense vám umožňujú pripraviť širokú škálu jedál, pričom si môžete vybrať z tých, ktoré sú uvedené v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

Okrem toho vďaka špeciálnemu snímaču, ktorý dokáže rozpoznať mieru vlhkosti jedla, umožňujú niektoré funkcie automatických režimov 6TH SENSE AUTO MODES dosiahnuť optimálnu prípravu akéhokoľvek druhu jedla bez akéhokoľvek nastavovania: snímač zastaví prípravu jedla v ideálnom čase. Len počas posledných minút prípravy sa na displeji zobrazí odpočet zostávajúceho času prípravy.

- Vyberte si recept zo zoznamu.

Funkcie sa zobrazia podľa kategórií jedál v ponuke „6th SENSE FOOD“ (6. ZMYSEL-JEDLÁ) (pozri príslušné tabuľky).

- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

4. NASTAVENIE ČASU ODKLADU SPUSTENIA

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ťuknutím na „ŠTART“ nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie. Podľa zvolených funkcií môžete vybrať buď čas spustenia, alebo čas, kedy má byť jedlo hotové.
- Po nastavení požadovaného časového oddialenia ťuknite na „Nastaviť“, čím spustíte odpočítavanie času.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

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.

- Ak chcete funkciu aktivovať okamžite a zrušiť naprogramovaný čas oddialenia, ťuknite na „Odložiť oddialenie“.

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť. Všetky dostupné možnosti na úpravy môžete preskúmať otvorením ponuky s tromi bodkami v ľavej dolnej časti displeja.

Stlačením  môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

6. PREDOHREV

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia. Po skončení tejto fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí „OVEN READY“ (rúra je pripravená).

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na „Spustiť teraz“ alebo na tlačidlo „Spustiť“ spustíte prípravu jedla.

Ak vložte 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.

Predvolené nastavenie predhriatia pre jednotlivé druhy varenia môžete zmeniť pomocou manuálne nastaviteľných funkcií.

- Vyberte funkciu, ktorá dovoľuje manuálne nastaviť funkciu predhriatia.
- Na aktiváciu alebo deaktiváciu predhrievania použite prepínač vyhradený pre predhrievanie v pravej dolnej časti displeja. Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

7. JEDLO OTOČIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ

Niektoré automatické režimy funkcie 6th Sense vyžadujú, aby sa jedlo počas prípravy otáčalo. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „ŠTART“ pokračujte v príprave jedla.

Rovnako v posledných 5 % času prípravy jedla, pred koncom prípravy jedla, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Skontrolujte jedlo
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „ŠTART“ pokračujte v príprave jedla.

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená. Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia predĺžiť, aby jedlo zhnedlo, alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.

- Ťuknutím na „Pridať k obľúbeným“ ju uložíte medzi obľúbené.
- Päťminútový cyklus na zhnednutie spustíte zvolením funkcie Extra zhnednutie.
- Ťuknutím na „+ 5 min“ prípravu jedla predĺžite

9. OBLÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívanejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po dokončení funkcie ťuknite na položku „ADD TO FAV“ (Pridať k obľúbeným) a uložte ju medzi favourite (obľúbené). To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení.

PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte  : Všetky uložené funkcie budú uvedené v tejto ponuke. Ťuknutím na „Spustiť“ aktivujete zvolenú funkciu prípravy jedla.

ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov k obľúbenej funkcii a prispôbiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ikonu troch bodiek v pravom hornom rohu.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Zmeny potvrdíte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Ak chcete odstrániť konkrétnu funkciu, nájdete v tejto ponuke možnosť „Odstrániť z obľúbených“.

10. NÁRADIE

Stlačením  kedykoľvek otvoríte ponuku Náradie. Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.



MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú. Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte možnosť kuchynského časovača.

Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

- Ťuknite na „pozastaviť“, ak chcete časovač pozastaviť. Potom môžete ťuknúť na „Obnoviť“, čím sa časovač znovu spustí.
- Ťuknutím na „Zrušiť“ zrušíte časovač alebo nastavíte nové trvanie časovača.
- Ťuknutím na „+1 min“ predĺžite trvanie o 1 minútu.



SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.



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.



ZÁMOK OVLÁDANIA

Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Ak chcete spotrebič odomknúť, urobíte to dlhým stlačením tlačidla zámku na dotykovom paneli.



PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry, zvolte režim Sabbath a vypnite „Demo Mode“ (Demonštračný režim).



INFO

Na získanie ďalších informácií o výrobku.

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.
- Vzhľadom na vyššiu teplotu cyklu Pizza sa očakáva mierne vyššie ochladzovanie.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČITAŤ 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 čas pečenia 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 peče 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 počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte 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 odkvapkávacu 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 zvolte 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 zväžte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri zákuskoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné 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 skraca 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
DUŠENÉ JEDLO A ZAPEKANÁ CESTOVINA	Čerstvé	Lasagne	0,5 – 3 kg	–	MED (Stred.)	–	 2
	Mrazené	Lasagne	0,5 – 3 kg	–	–	–	 2
		Cannelloni	0,5 – 3 kg	–	–	–	 2
MÄSO	Hovädzie	Pečené hovädzie mäso	0,6 – 2 kg	MED (Stred.)	MED (Stred.)	–	 3
		Steak	2 – 4 cm	MED (Stred.)	–	2/3	 5  4
		Mäso na hamburgery	1,5 – 3 cm	–	–	3/5	 5  4
	Bravčové	Pečené bravčové	0,6 – 2,5 kg	–	MED (Stred.)	–	 3
		Bravčové rebierka	0,5 – 2,0 kg*	–	–	2/3	 5  4
		Slanina	0,5 – 1,5 cm	–	–	1/2	 5  4
	Vzduchom vyprážané kurča	Celé kurča	0,6 – 2,5 kg	–	–	–	 4  2
		Kuracie prsia	1 – 4 (cm)	–	–	–	 4  2
		Kuracie kúsky	0,2 – 1,5 kg	–	–	–	 4  2
		Kuracie stehienka	–	–	–	–	 4  2
		Obalovaná kotleta	1 – 4 (cm)	–	–	–	 4  2
		Kuracie krídla	0,2 – 1,5 kg	–	–	–	 4  2
		Kuracie nugetky [mrazené]	–	–	–	–	 4  2
		Kuracie krídelká [mrazené]	–	–	–	–	 4  2
	Pečená kačka	Kačacie filé/prsia	1 – 5 cm	–	–	2/3	 5  4
	Pečený moriak	Morčacie filé/prsia	1 – 5 cm	–	–	2/3	 5  4
	Vzduchom vyprážané mäso	Mäsové špízy	0,2 – 1,5 kg	–	–	1/2	 4  2
		Bravčové kotlety	1 – 4 (cm)	–	–	–	 4  2
		Mäso na hamburgery	1 – 4 (cm)	–	–	–	 4  2
		Údeniny a párky	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	 4  2
		Obalovaná kotleta	1 – 4 (cm)	–	–	–	 4  2
RYBY A MORSKÉ PLODY	Pečené filé a steaky	Pečený tuniak	1 – 3 (cm)	MED (Stred.)	–	3/4	 3  2
		Steak z lososa	1 – 3 (cm)	MED (Stred.)	–	3/4	 3  2
		Steak z mečúňa	0,5 – 3 (cm)	–	–	3/4	 3  2
		Filety tresky	0,1 – 0,3 kg	–	–	–	 3  2
		Filé z morského okúňa	0,05 – 0,15 kg	–	–	–	 3  2

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO					
	Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	Nádoba na odvapkovanie/plech na pečenie	Nádoba na odvapkovanie s 500 ml vody	Plech Air Fry

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
RYBY A MORSKÉ PLODY	Pečené filé a steaky	Filé z pražmy	0,05 – 0,15 kg	–	–	–	 
		Ostatné filety	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	 
		Filé (mrazené)	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	 
	Grilované morské plody	Mušle svätého Jakuba	jeden plech	–	–	–	
		Mušle	jeden plech	–	–	–	
		Krevety	jeden plech	–	–	–	 
		Krevety	jeden plech	–	–	–	 
	Vzdu- chom vypráža- né ryby	Obalovaná ryba	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	 
		Rybie filety	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	 
		Celá ryba	0,4 – 0,8 kg	–	–	–	 
		Mäkkýše	–	–	–	–	 
ZELENINA	Pečená zelenina	Pečené zemiaky	0,5 – 1,5 kg	–	MED (Stred.)	–	
		Plnená zelenina	0,1 – 0,5 kg (každý)	–	–	–	
		Iná zelenina	0,5 – 1,5 kg	–	MED (Stred.)	–	
	Zapekaná zelenina	Gratinované zemiaky	jeden plech	–	–	–	
		Gratinované paradajky	jeden plech	–	–	–	
		Gratinované papriky	jeden plech	–	–	–	
		Gratinovaná brokolica	jeden plech	–	–	–	
		Gratinovaný karfiol	jeden plech	–	–	–	
		Gratinovaná zelenina	jeden plech	–	–	–	
	Vzduchom vyprážaná zelenina	Domáce hranolčeky	0,3 – 0,8 kg	–	–	–	 
		Zemiak. štvrtky	1 – 4 (cm)	–	–	–	 
		Zmiešaná zelenina	0,3 – 0,8 kg	–	–	2/3	 
		Cuketové lupienky	0,2 – 0,5 kg	–	–	–	 
		Pečené zemiaky [mrazené]	0,3 – 0,8 kg	–	–	–	 
		Jarné závitky [mrazené]	–	–	–	–	 
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8 – 1,2 kg	–	MED (Stred.)	–	
	Zeleninový závin		0,5 – 1,5 kg	–	MED (Stred.)	–	

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO					
	Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	Nádoba na odvapkovanie/plech na pečenie	Nádoba na odvapkovanie s 500 ml vody	Plech Air Fry

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
SLANÉ PEČIVO	Chlieb	Rožky	60 – 150 g [každý]	–	–	–	3
		Sendvičový bochník chleba	400 – 600 g [každý]	–	–	–	2
		Veľký chlieb	0,7 – 2,0 kg	–	–	–	2
		Bagety	200 – 300 g [každý]	–	–	–	3
	Pizza	Okrúhla pizza	okružla	–	–	–	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	Kysnuté koláče	Píškotový koláč	0,5 – 1,2 kg	–	–	–	2
	Cookies (Sušienky)		0,2 – 0,6 kg	–	–	–	3
	Croissanty		jeden plech	–	–	–	3
	Croissanty [mrazené]		jeden plech	–	–	–	3
	Odpalované cesto		jeden plech	–	–	–	3
	Snehové pusinky		10 – 30 g [každá]	–	–	–	3
	Koláčiky		0,4 - 1,6 kg*	–	–	–	3
	Závin		0,4 – 1,6 kg	–	–	–	3
	Ovocný koláč		0,5 – 2 kg	–	–	–	2

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO					
	Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Plech Air Fry



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	
	Mrazené kuracie nugetky		500 g	Áno	200	15 – 20	
	Rybie tyčinky		500 g	Áno	220	15 – 20	
	Cibuľové krúžky		500 g	Áno	200	15 – 20	
ZELENINA	Čerstvá obaľovaná cuketa		400 g	Áno	200	15 – 20	
	Domáce hranolčeky		300 – 800 g	Áno	200	20 – 40	
	Zmiešaná zelenina		300 – 800 g	Áno	200	20 – 30	
MÄSO A RYBY	Pečené kuracie prsia		1 – 4 cm	Áno	200	20 – 40	
	Kuracie krídla		200 – 1500 g	Áno	220	30 – 50	
	Obaľovaná kotleta		1 – 4 cm	Áno	220	20 – 50	
	Rybie filé		1 – 4 cm	Áno	220	15 – 25	

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	 Smaženie na vzduchu		
PRÍSLUŠENSTVO	 Plech Air Fry	 Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	 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	
		Áno	160	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	
		Áno	160 – 200	30 – 90	
Cookies		Áno	150	20 – 40	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	135	40 – 60	
Malé koláčiky/Mafiny		Áno	170	20 – 40	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	40 – 60	
Odpalované cesto		Áno	180 – 200	30 – 40	
		Áno	180 – 190	35 – 45	
		Áno	180 – 190	35 – 45 *	
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	
		Áno	90	130 – 150	
		Áno	90	140 – 160 *	
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	
		Áno	190 – 230	20 – 50	
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	310	7 – 12	
		Áno	220 – 240	25 – 50 *	
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	
		Áno	250	10 – 20	
		Áno	220 – 240	15 – 30	
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 55	
		Áno	180 – 190	45 – 60	
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	

FUNKCIE								ECO	
	Tradičné	Horúci vzduch	Konvečné pečenie	Gril	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook4	Eko cyklus	Pizza
PRÍSLUŠENSTVO									
	Drôtený rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtennej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Vols-au-vent/Slané a sladké lístkové cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	
		Áno	180 – 190	20 – 40	
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	
Lasagne/nákypy/zapekané cestoviny/cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	
Bravčové pečené s kožou 2 kg		–	170	110 – 150	
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	
Morka / Hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	
Hrianka		–	3 (vysoká)	3 – 6	
Rybie filé / filety		–	2 (stredná)	20 – 30 **	
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	
Jahňacie stehno / Kolená		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	
Cookies		Áno	135	50 – 70	
Koláče z krehkého cesta		Áno	170	50 – 70	
Okrúhla pizza		Áno	210	40 – 60	
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 *	
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	
Plnené kusy mäsa	ECO	–	200	80 – 120 *	
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	ECO	–	200	50 – 100 *	

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

FUNKCIE								ECO	
	Tradičné	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	Gril	Turbogrill	Maxi Cooking	Cook4	Ekocyklus	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 čas pečenia 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.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. 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 mikrovlákná.

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.

- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“. (Iba pri niektorých modeloch).

- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

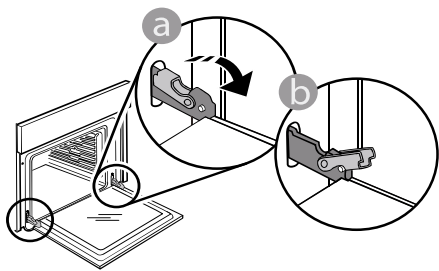
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

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.

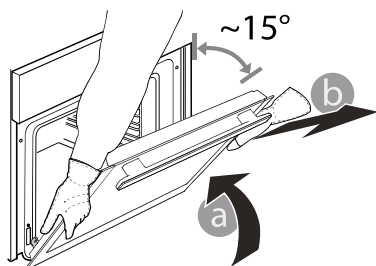
VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



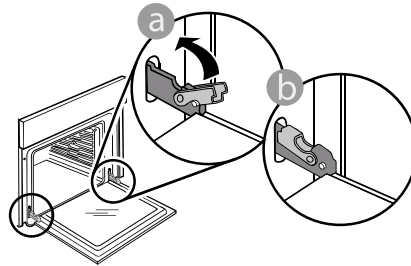
2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rúkovať.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

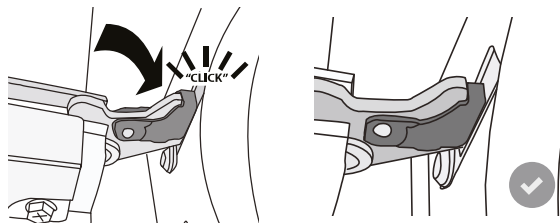


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytka sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytka 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

Ak chcete vymeniť svetidlo, obráťte sa na popredajný servis.

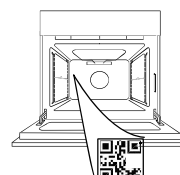
RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	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 prípravy pokrmov 6. Zmysel 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 zvolte „Vyp.“.
Svetlo zhasne.	Je aktivovaný EKO režim.	Funkciu „ECO“ otvorte v „SETTINGS“ (NASTAVENIA) a zvolte „Off“ (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 zvolte „NÍŽKY“.
Cyklus varenia so sondou sa skončil bez zjavnej príčiny alebo sa na obrazovke vypíše chyba F3E3.	Potravinová sonda nie je správne pripojená.	Skontrolujte pripojenie 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/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.



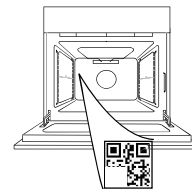


ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для того, щоб отримати більш кваліфіковану консультаційну допомогу, зареєструйте придбаний продукт на сайті www.register10.eu

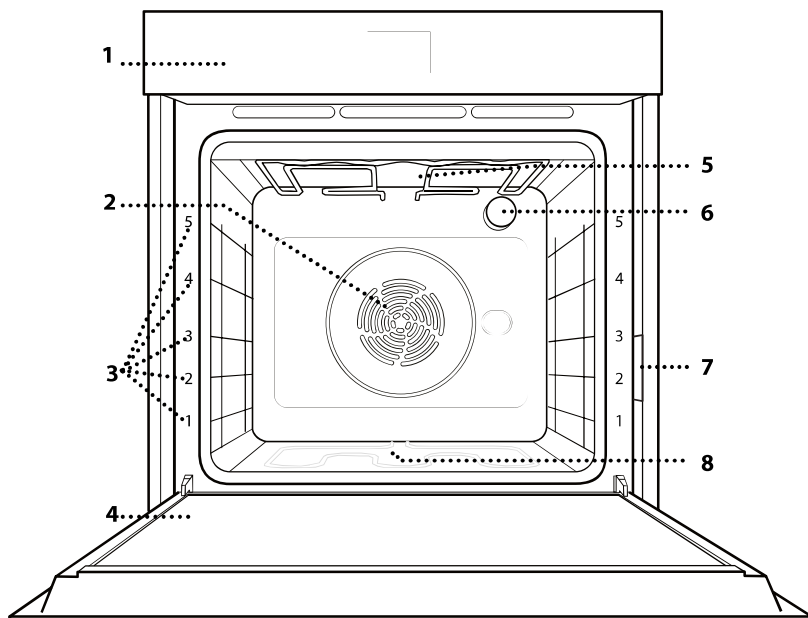


Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИСТРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ

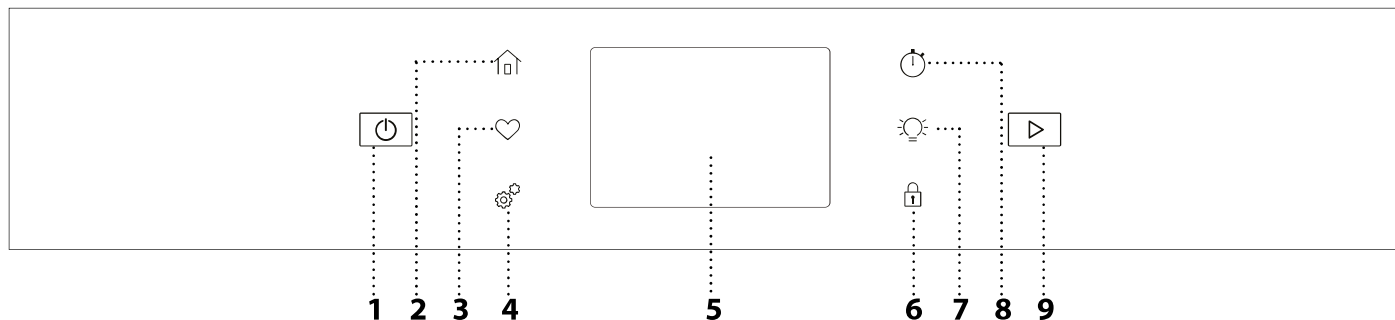


ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не показані на рисунку)
3. Напрявні для решітки (рівень указаний на передній стороні духової шафи)
4. Дверцята
5. Верхній нагрівальний елемент/гриль
6. Лампочка
7. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
8. Круговий нагрівальний елемент (не показаний на рисунку)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. УВІМК./ВИМК.

Для увімкнення та вимкнення духової шафи.

2. ГОЛОВНЕ МЕНЮ

Для отримання швидкого доступу до головного меню.

3. ВИБРАНЕ

Для отримання списку ваших улюблених функцій.

4. ІНСТРУМЕНТИ

Для вибору з декількох опцій, а також зміни параметрів та особистих налаштувань духової шафи.

5. ДИСПЛЕЙ

6. БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

Функція «Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, щоб їх неможливо було випадково натиснути.

7. СВІТЛО

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.

8. КУХОННИЙ ТАЙМЕР

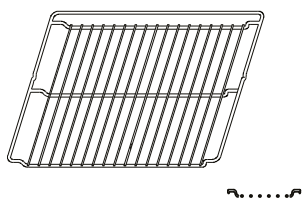
Ця функція може бути активована як при використанні функції готування, так і для відображення часу.

9. ПУСК

Для запуску функції готування.

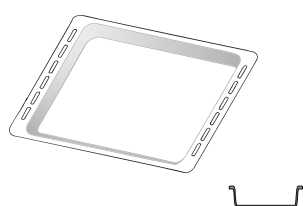
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



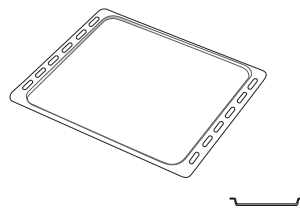
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



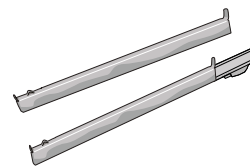
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



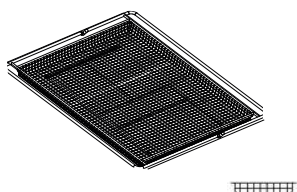
Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ЛИСТ ДЛЯ АЕРОГРИЛЯ*



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

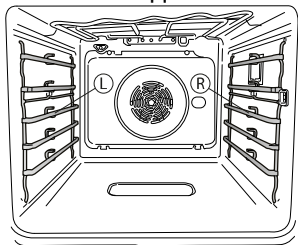
ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИБАДДЯ

Вставте решітку горизонтально в духову шафу. Для цього просуньте решітку по спеціальних напрямних так, щоб бік із піднятими краями був спрямований догори.

Інше приладдя, таке як піддон і лист для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

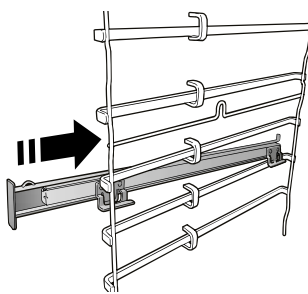
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Щоб вийняти напрямні для решітки, зніміть кріпильні гвинти (за наявності) з обох боків за допомогою монетки. Підніміть напрямні та витягніть їх нижню частину з кріплень: тепер напрямні для решітки можна зняти.
- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для готування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.



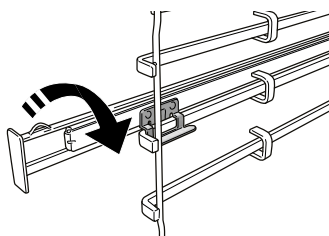
Ліва та права напрямні для решітки позначаються символами «L» та «R» відповідно до цього рисунку.

УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ



Витягніть напрямні для решітки із духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи на телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач.



Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полицки. Переконайтеся, що руху телескопічних напрямних нічого не заважає. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж рівні.

Зверніть увагу: телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ



РУЧНІ РЕЖИМИ

- **ТРАДИЦ. РЕЖИМ**

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

- **ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ**

Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.

- **КОНВЕКЦІЯ**

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

- **ГРИЛЬ**

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

- **ТУРБОГРИЛЬ**

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

- **ШВИДКЕ ПІДІГРІВ.**

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

- **ФУНКЦІЇ СООК**

Для готування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури готування. Цю функцію можна використовувати для готування печива, пирогів, круглих піц (в тому числі заморожених) і для готування кількох страв одночасно. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій таблиці готування.

- **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.

Якщо поєднати цю функцію з додатковим приладдям Pizza Stone WPro, а також попереднім розігрівом протягом 30 хвилин, то піцу можна буде приготувати за 5-8 хвилин.

Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на www.whirlpool.eu

- » **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 дотримуйтеся інструкцій, наведених у відповідній таблиці готування. Не використовуйте більше одного дека, щоб запобігти нерівномірному приготуванню.

- » **РОЗМОРОЗКА**

Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

- » **ПІДІГРІВ**

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

- » **ПІДНЯТТЯ ТІСТА**

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духовка шафа й досі гаряча після циклу готування.

- » **ЗРУЧНІСТЬ**

Для готування готових продуктів, що зберігаються при кімнатній температурі або в холодильнику (печиво, суміш для кексу, кекси, страви з макаронів та хлібопекарські вироби). Функція готує всі страви швидко та обережно, а також її можна використовувати для розігрівання вже готових страв. Духову шафу не потрібно прогрівати. Дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.

- » **ВЕЛИКІ ШМАТКИ**

Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для готування великих порцій м'яса (вагою понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.

- » **ЦИКЛ ЕСО**

Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції циклу Есо світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ЕСО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.

- **ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ**

Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.



АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ

Функція дозволяє готувати всі види продуктів повністю автоматично. Щоб якнайкраще застосувати функцію, дотримуйтеся вказівок, наведених у відповідній таблиці готування. Духову шафу не потрібно прогрівати.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ



Зробити вибір або підтвердити вибір:
Торкніться екрана, щоб обрати потрібне значення або пункт меню.

Для підтвердження налаштувань або доступу на наступний екран:

Торкніться «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».



Прокрутити меню або список:
Просто проведіть пальцем по дисплею, щоб прокрутити елементи або значення.

Повернутися до попереднього екрана:

Торкніться і ← .

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Після першого увімкнення виробу необхідно налаштувати його.

Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши , щоб відкрити меню «Інструменти».

1. ВИБІР МОВИ

Після першого вмикання виробу необхідно встановити мову та час.

- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.
- Натисніть на потрібну мову.

2. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ Й ДАТИ

Після підключення духової шафи до домашньої мережі час і дата встановлюються автоматично. Ви також можете встановити їх вручну

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити час.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Після того, як ви встановили час, вам потрібно буде встановити дату

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити дату.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Якщо пристрій тривалий час було відключено від живлення, необхідно повторно встановити час і дату.

3. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 А): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 А).

- Торкніться значення праворуч, щоб обрати потужність.
- Торкніться «ДОБРЕ», щоб завершити початкове налаштування.

4. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб увімкнути духову шафу, натисніть  або торкніться будь-якого місця на екрані.

Дисплей дозволяє вибирати між ручними режимами та режимами 6th Sense.

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.
- Прокрутіть вгору або вниз, щоб переглянути список.
- Оберіть потрібну функцію, торкнувшись її.

2. НАЛАШТУВАННЯ РУЧНИХ ФУНКЦІЙ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї відобразяться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА/РІВЕНЬ ГРИЛЮ

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.

Відповідно до вибраної функції, можна активувати або деактивувати прогрівання за допомогою окремого перемикача.

ТРИВАЛІСТЬ

Вам не потрібно встановлювати час готування, якщо ви бажаєте керувати готуванням вручну. У часовому режимі духови шафа готує протягом певного часу. Після завершення часу готування процес припиняється автоматично.

- Щоб встановити тривалість, після натискання кнопки «РОЗПОЧАТИ» торкніться «Час» або «Задати час готування».
- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити потрібний час готування.
- Торкніться «ДАЛІ» для підтвердження.

Щоб скасувати встановлену тривалість в процесі готування й таким чином керувати часом готування вручну, можна торкнутися значення тривалості й встановити «0» або відкрити меню з трьома крапками й змінити час готування.

Якщо ви хочете зупинити цикл, відкрийте меню з трьома крапками й виберіть «Зупинити приготування».

3. НАЛАШТУВАННЯ АВТОМАТИЧНИХ РЕЖИМІВ 6TH SENSE

Автоматичні режими 6th Sense дозволяють готувати широкий асортимент страв, обираючи з наведених у списку. Більшість варіантів готування автоматично обираються приладом для досягнення найкращих результатів.

Крім того, завдяки спеціальному датчику, здатному розпізнавати вологу у страві, деякі функції автоматичних режимів 6TH SENSE дозволяють досягти оптимального результату приготування для будь-якого типу страв без жодних налаштувань: датчик зупинить приготування в ідеальний час. Лише протягом останніх декількох хвилин на дисплеї з'явиться зворотний відлік часу, що залишився.

- Оберіть рецепт зі списку.

Функції відображаються за категоріями продуктів харчування в меню 6th SENSE FOOD (див. відповідні таблиці).

- Обравши функцію, просто зазначте характеристику продукту, який ви бажаєте приготувати (кількість, вага

тощо), щоб досягти ідеального результату.

4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАТРИМКИ ГОТУВАННЯ

Ви можете відкласти початок готування до запуску функції: Функція запуститься в той час, який ви виберете заздалегідь.

- Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час запуску. Можна вибрати час запуску або час, коли ви хочете, щоб їжа була готова відповідно до вибраних функцій.
- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного готування, натисніть «ВСТАНОВИТИ», щоб запустити таймер очікування.
- Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично за обчислений період часу.

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.

- Щоб негайно активувати функцію та скасувати запрограмований час затримки, торкніться «ПРОПУСТИТИ ЗАТРИМКУ».

5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

- Після того, як ви встановите налаштування, торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію.

Якщо духови шафа прогрівається й для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Ви можете змінювати значення, які були встановлені в будь-який час під час готування, натискаючи значення, яке потрібно змінити. Всі параметри, які можна змінити, можна переглянути, відкривши меню з трьома крапками в нижній лівій частині дисплея.

В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши .

6. ПРОГРІВАННЯ

Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан фази попереднього прогрівання. Після завершення цього етапу пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «ДУХОВА ШАФА ГОТОВА».

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духову шафу.
- Закрийте дверцята й натисніть «Почати зараз» або кнопку «РОЗПОЧАТИ», щоб розпочати готування.

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.

для тих функцій готування, які можна налаштувати вручну.

- Виберіть функцію, що дозволяє вручну вибрати функцію попереднього прогрівання.
- Використовуйте спеціальний перемикач в нижньому правому куті дисплея, щоб увімкнути або вимкнути прогрівання. Воно буде встановлено як опція за замовчуванням.

7. ПЕРЕВЕРТАННЯ АБО ПЕРЕВІРКА ПРОДУКТУ

У деяких автоматичних режимах 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готування. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

- Відкрийте дверцята.
- Виконайте дію, що відображається на дисплеї.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб знову запустити готування.

Так само наприкінці приготування (5% від часу до завершення) духови шафа запропонує перевірити страву. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

- Перевірте страву
- Закрийте дверцята, потім торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб знову запустити готування.

8. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено. У деяких функціях після завершення готування ви можете залишити страву додатково підрум'янюватися, продовжити час готування або зберегти функцію в Обраному.

- Торкніться «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО», щоб зберегти її в обраному.
- Оберіть «Додаткове підрум'янювання», щоб розпочати п'ятихвилинний цикл підрум'янювання.
- Торкніться «+ 5 хв.», щоб продовжити готування

9. ОБРАНЕ

Функція «Обране» зберігає налаштування духової шафи для вашого улюбленого рецепта.

Духова шафа автоматично розпізнає найбільш використовувані функції. Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до Обраного.

ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ

Після завершення роботи функції торкніться «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО», щоб зберегти її в обраному. Це дозволить вам швидко викликати її в майбутньому, зберігаючи ті ж самі налаштування.

ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ

Для перегляду Обраного натисніть  : Це меню міститиме всі збережені раніше функції. Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати вибрану функцію готування.

ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ

На екрані Обраного ви можете додати зображення чи назву до Обраного, щоб налаштувати його відповідно до ваших уподобань.

- Оберіть функцію, яку бажаєте змінити.
- Торкніться значка з трьома крапками в правому верхньому куті.
- Оберіть параметр, який бажаєте змінити.
- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ», щоб підтвердити зміни.

Видалити певну функцію можна за допомогою опції «ВИДАЛИТИ ОБРАНЕ» в цьому меню.

10. ІНСТРУМЕНТИ

Натисніть , щоб відкрити меню «Інструменти» в будь-який час. Це меню дозволяє вибрати з декількох опцій, а також змінювати параметри або особисті налаштування для свого виробу чи дисплея.



КУХОННИЙ ТАЙМЕР

Ця функція може бути активована як при використанні функції готування, так і для відображення часу. Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію. Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Таймер продовжуватиме відлік у правому верхньому куті екрана. Щоб відновити або змінити кухонний таймер:

- Торкніться поля налаштування кухонного таймера. Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться відповідне позначення.
- Торкніться «ПАУЗА», якщо потрібно призупинити таймер. Щоб перезапустити таймер, торкніться «ПРОДОВЖИТИ».
- Торкніться «ВІДМІНИТИ», щоб вимкнути таймер або встановити нову тривалість таймера.
- Торкніться «+1 хв.», щоб збільшити тривалість на 1 хвилину.



ПІДСВІЧУВАННЯ

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.



SMART CLEAN

Дія пари, що вивільняється під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дає змогу легко видаляти бруд та залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи; цю функцію слід активувати тільки тоді, коли духови шафа холодна.



БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

«Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, за рахунок чого їх не можна буде натиснути випадково.

Щоб розблокувати прилад, натисніть і утримуйте клавішу блокування на сенсорній панелі.



ВЛАСТИВОСТІ

Для зміни декількох налаштувань духової шафи, виберіть режим «Шабат» і вимкніть демонстраційний режим.



ВІДОМОСТІ

Для отримання додаткової інформації про продукт.

. 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.
- Через вищу температуру циклу "Піца" очікується дещо більше охолодження.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із «пірексу» або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції «Конвекція» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури готування (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для готування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

М'ЯСО

Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно готувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Зверніть увагу, що під час цієї операції утворюється пара. Коли смаження готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб їжа знаходилася подалі від 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.

ПІДНЯТТЯ ТІСТА

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста за використання цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25 °C). Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

6th sense ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНУВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
КАСЕРОЛЬ ТА ПАСТА	Свіжий продукт	Лазанья	0,5 - 3 кг	-	MED	-	
	Заморожено	Лазанья	0,5 - 3 кг	-	-	-	
		Канелоні	0,5 - 3 кг	-	-	-	
М'ЯСО	Яловичина	Запечена яловичина	0,6 - 2 кг	MED	MED	-	
		Стейк	2 - 4 см	MED	-	2/3	 
		Котлети для бургерів	1,5 - 3 см	-	-	3/5	 
	Свинина	Жарена свинина	0,6 - 2,5 кг	-	MED	-	
		Свинячі реберця	0,5 - 2,0 кг*	-	-	2/3	 
		Бекон	0,5 - 1,5 см	-	-	1/2	 
	Курятина в аерофритюрі	Ціла курка	0,6 - 2,5 кг	-	-	-	 
		Курячі грудинки	1 - 4 (см)	-	-	-	 
		Шматки курятини	0,2 - 1,5 кг	-	-	-	 
		Курячі гомілки	-	-	-	-	 
		Котлета в паніровці	1 - 4 (см)	-	-	-	 
		Курячі крильця	0,2 - 1,5 кг	-	-	-	 
		Курячі нагетси [заморожені]	-	-	-	-	 
		Курячі крильця [заморожені]	-	-	-	-	 
	Смажена качка	Філе/грудка качки	1 - 5 см	-	-	2/3	 
	Запечена індичка	Індиче філе / грудка	1 - 5 см	-	-	2/3	 
	М'ясо в аерофритюрі	Шашлики з м'яса	0,2 - 1,5 кг	-	-	1/2	 
		Свині відбивні	1 - 4 (см)	-	-	-	 
		Котлети для бургерів	1 - 4 (см)	-	-	-	 
		Сосиски й сардельки	1,5 - 3,5 (см)	-	-	-	 
		Котлета в паніровці	1 - 4 (см)	-	-	-	 
РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ	Запечені філе та стейки	Стейк із тунця	1 - 3 (см)	MED	-	3/4	 
		Стейк із лосося	1 - 3 (см)	MED	-	3/4	 
		Стейк із меч-риби	0,5 - 3 (см)	-	-	3/4	 
		Філе тріски	0,1 - 0,3 кг	-	-	-	 
		Філе морського окуня	0,05 - 0,15 кг	-	-	-	 

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води	Деко для аерогриль

6th sense ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНУВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ	Запечені філе та стейки	Філе морського окуня	0,05 - 0,15 кг	-	-	-	 
		Інше філе	0,5 - 3 (см)	-	-	-	 
		Філе [заморожене]	0,5 - 3 (см)	-	-	-	 
	Морепродукти на грилі	Молюски	одне деко *	-	-	-	
		Мідії	одне деко *	-	-	-	
		Креветки	одне деко *	-	-	-	 
		Королівські креветки	одне деко *	-	-	-	 
	Риба в аерофритюрі	Риба в паніровці	1,5 - 3,5 (см)	-	-	-	 
		Рибне філе	1,5 - 3,5 (см)	-	-	-	 
		Ціла риба	0,4 - 0,8 кг	-	-	-	 
		Молюски та ракоподібні	-	-	-	-	 
ОВОЧІ	Запечені овочі	Запечена картопля	0,5 - 1,5 кг	-	MED	-	
		Фаршировані овочі	0,1 - 0,5 кг [од.]	-	-	-	
		Інші овочі	0,5 - 1,5 кг	-	MED	-	
	Овочевий гратен	Картопляна паніровка	одне деко *	-	-	-	
		Томатний гратен	одне деко *	-	-	-	
		Перці гратен	одне деко *	-	-	-	
		Запіканка з броколі	одне деко *	-	-	-	
		Гратен із цвітної капусти	одне деко *	-	-	-	
		Овочева паніровка	одне деко *	-	-	-	
		Овочі в аерофритюрі	одне деко *	-	-	-	
	Овочі в аерофритюрі	Домашня картопля фрі	0,3 - 0,8 кг	-	-	-	 
		Картопл. скибки	1 - 4 (см)	-	-	-	 
		Овочева асорті	0,3 - 0,8 кг	-	-	2/3	 
		Кабачкові чіпси	0,2 - 0,5 кг	-	-	-	 
		Смажена картопля [заморожена]	0,3 - 0,8 кг	-	-	-	 
		Спрінг-роли [заморожені]	-	-	-	-	 
СОЛОНА ВИПІЧКА	Солоний пиріг		0,8 - 1,2 кг	-	MED	-	
	Овочевий штрудель		0,5 - 1,5 кг	-	MED	-	

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води	Деко для аерогриль

6th sense ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
СОЛОНА ВИПІЧКА	Хліб	Булочки	60 - 150 г [од.]	-	-	-	3
		Хліб для сендвічів	400 - 600 г [од.]	-	-	-	2
		Великий хліб	0,7 - 2,0 кг	-	-	-	2
		Багети	200 - 300 г [од.]	-	-	-	3
	Піца	Кругла піца	круглі	-	-	-	2
		Товста піца	деко	-	-	-	2
		Піца [заморожена]	1 шар*	-	-	-	2
			2 шар*	-	-	-	4 1
			3 шар*	-	-	-	5 3 1
			4 шар*	-	-	-	5 4 2 1
СОЛОДКА ВИПІЧКА	Бісквіти	Бісквітний торт	0,5 - 1,2 кг	-	-	-	2
	Печиво		0,2-0,6 кг	-	-	-	3
	Круасани		одне деко *	-	-	-	3
	Круасани [заморожені]		одне деко *	-	-	-	3
	Заварне тістечко		одне деко *	-	-	-	3
	Безе		10 - 30 г [од.]	-	-	-	3
	Фруктовий пиріг		0,4 - 1,6 кг*	-	-	-	3
	Штрудель		0,4 - 1,6 кг	-	-	-	3
	Фруктовий пиріг		0,5 -2 кг	-	-	-	2

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води	Деко для аерогриль



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	
	Заморожені курячі нагетси		500 г	Так	200	15 - 20	
	Рибні палички		500 г	Так	220	15 - 20	
	Кільця цибулі		500 г	Так	200	15 - 20	
ОВОЧІ	Паніровані цукіні		400 г	Так	200	15 - 20	
	Домашня картопля фрі		300 - 800 г	Так	200	20 - 40	
	Овочеve асорті		300 - 800 г	Так	200	20 - 30	
М'ЯСО І РИБА	Курячі грудки		1-4 см	Так	200	20 - 40	
	Курячі крильця		200-1500 г	Так	220	30 - 50	
	Котлета в паніровці		1-4 см	Так	220	20 - 50	
	Рибне філе		1-4 см	Так	220	15 - 25	

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 аерогриля	 Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	 Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦІЯ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста/бісквіти		Так	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 – 200	30–85	
		Так	160 – 200	30 - 90	
Печиво		Так	150	20 - 40	
		Так	140	30 - 50	
		Так	140	30 - 50	
		Так	135	40 - 60	
Тістечка/кекси		Так	170	20 - 40	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	40 - 60	
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	
		Так	180 - 190	35 - 45	
		Так	180 - 190	35–45*	
Безе		Так	90	110 - 150	
		Так	90	130–150	
		Так	90	140–160*	
Піца/хліб/фокача		Так	190 - 250	15 - 50	
		Так	190–230	20 - 50	
Піца (тонка, товста, фокача)		Так	310	7 - 12	
		Так	220–240	25–50*	
Заморожена піца		Так	250	10–15	
		Так	250	10 - 20	
		Так	220–240	15–30	
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	180 - 190	45–55	
		Так	180 - 190	45 - 60	
		Так	180 - 190	45–70*	

ФУНКЦІЇ	Традиц. режим	Конвекція	Випікання з конвекцією	Гріль	Турбо гріль	Maxi Cooking	Cook4	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.)	ПОЛИЦІЯ ПРИБЛАДДА
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	
		Так	180 - 190	20 - 40	
		Так	180 - 190	20-40*	
Лазанья / Відкритий пиріг із ягодами / запечені макарони / канелоні		Так	190 - 200	45-65	
Баранина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
Смажена свинина зі скоринкою, 2 кг		-	170	110 - 150	
Курятина/кролятина/качати́на (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	
Індичка/гуска, 3 кг		Так	190 - 200	80-130	
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50-60	
Тост		-	3 (висока)	3-6	
Рибне філе/стейки		-	2 (середня)	20-30**	
Ковбаски/кебаби/поребрини/гамбургери		-	2-3 (середня - висока)	15-30**	
Жарена курятина 1-1,3 кг		-	2 (середня)	55-70***	
Бараняча нога/гомілка		-	2 (середня)	60-90***	
Смажена картопля		-	2 (середня)	35-55***	
Овочева запіканка		-	3 (висока)	10 - 25	
Печиво		Так	135	50 - 70	
Тарти		Так	170	50 - 70	
Круглі піци		Так	210	40 - 60	
Комплексна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40-120*	
Комплексна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)		Так	190	40-120*	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50-100*	
М'ясо з картоплею		Так	200	45-100*	
Риба та овочі		Так	180	30-50*	
Фаршировані шматки м'яса	ECO	-	200	80-120*	
М'ясна вирізка (кролятина, курятина, баранина)	ECO	-	200	50-100*	

*Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

** Переверніть страву через половину часу приготування.

***Переверніть страву після двох третин часу готування (якщо необхідно).

ФУНКЦІЇ								ECO	
	Традиц. режим	Конвекція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбо гриль	Maxi Cooking	Cook4	Цикл Eco	Піца
ПРИБЛАДДА									
	Решітка	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води				

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв.

Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується.

Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень.

Використовуйте приладдя з комплекту приладу і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам для випікання темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із «пірексу» або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола.

Забороняється застосовувати пароочишувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.
- Активуйте функцію «Smart Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь. (Лише в деяких моделях).
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

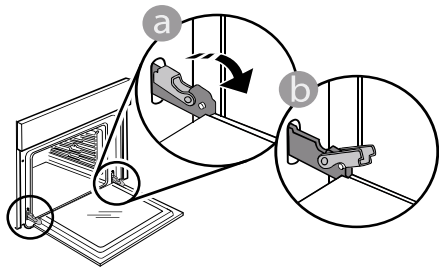
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

Не слід мити щуп для перевірки страви чи м'яса (за наявності) в посудомийній машині.

Піддон для аерогриля (за наявності) можна мити в посудомийній машині.

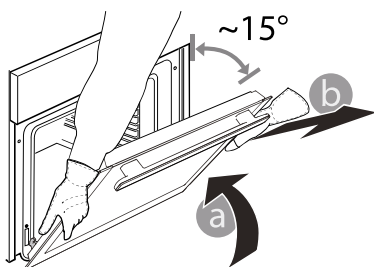
ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



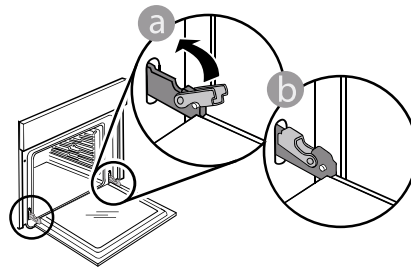
2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

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.

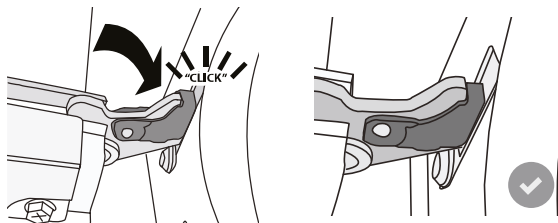


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ЗАМІНА ЛАМПИ

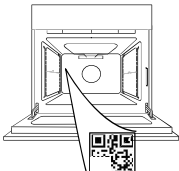
Для заміни лампи зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

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 духову шафу не нагрівається. «ДЕМО» з'являється на дисплеї кожні 60 секунд.	Перейдіть до «ДЕМО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Освітлення вимикається.	Режим «ЕКО» увімк.	Перейдіть до «ЕКО» 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:

- Відсканувавши QR-код на 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 нашого центру післяпродажного обслуговування, вкажіть коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Виробляється за ліцензією



400020022526