

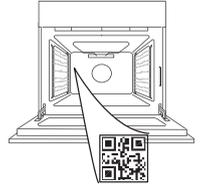


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

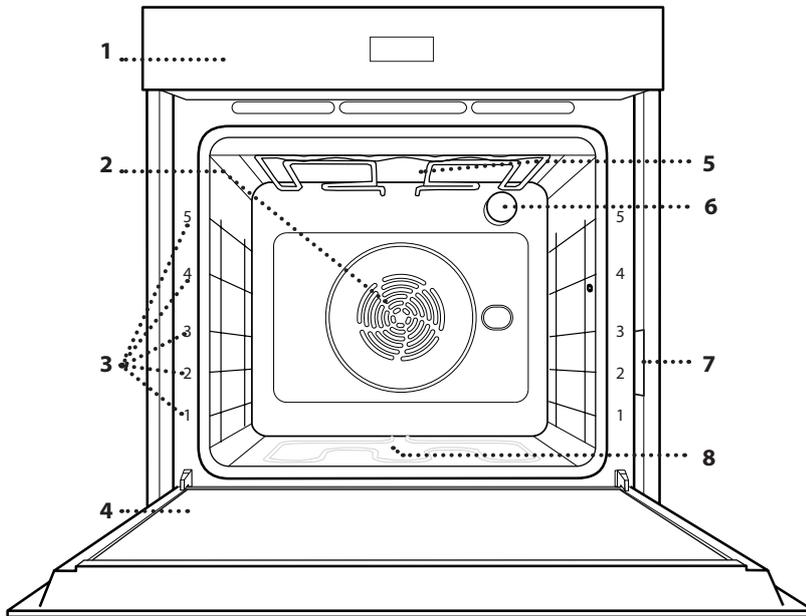


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

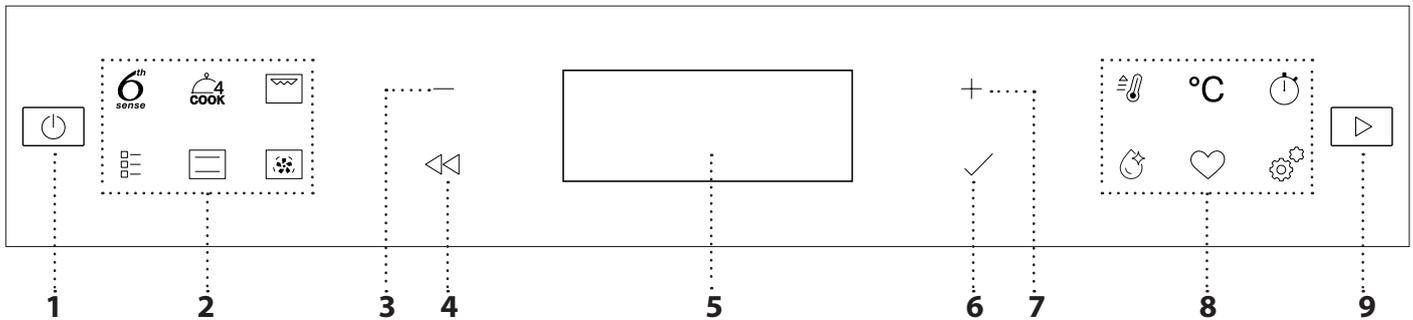


PRODUCT DESCRIPTION



- 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 and for stopping an active function.

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

4. BACK

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

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

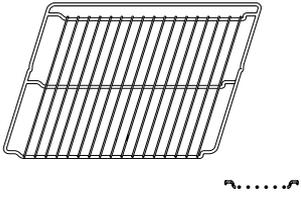
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

ACCESSORIES

WIRE SHELF



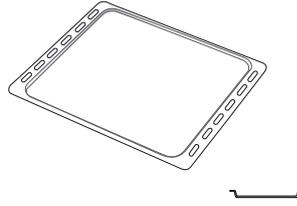
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



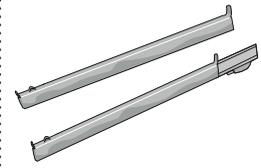
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



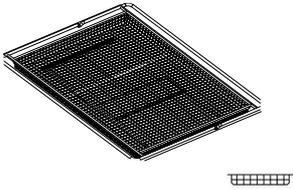
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

AIR FRY TRAY *



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

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

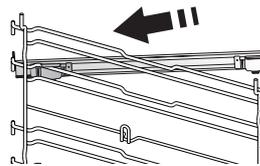
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

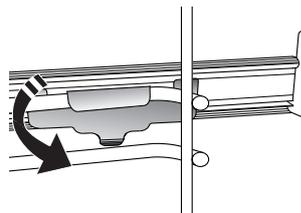
- To remove the shelf guides, lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



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

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



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

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

FUNCTIONS



6TH SENSE

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



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.



GRILL

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



TRADITIONAL FUNCTIONS

• CONVECT BAKE

For cooking any kind of dish on one shelf only.

• TURBO GRILL

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

• FROZEN BAKE

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

• SPECIAL FUNCTIONS

» PIZZA

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

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

Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min. (For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu.)

» AIR FRY

This function allows you to cook French fries,

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

» RISING

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

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» DEFROST

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

» ECO CYCLE

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

» MAXI COOKING

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



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



FORCED AIR

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



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



MINUTE-MINDER

For keeping time without activating a function.



SMART CLEAN

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



FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.



SETTINGS

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

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

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



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

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

2. SET THE POWER CONSUMPTION

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



Press $+$ or $-$ to select 16 "High" or 13 "Low" and press \checkmark to confirm.

3. SET THE TIME

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



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

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

4. HEAT THE OVEN

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

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

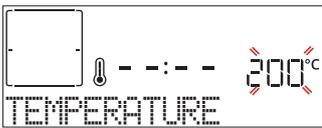
Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

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

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

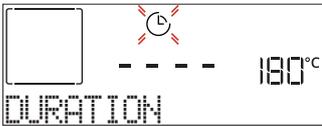


When the value flashes on the display, press $+$ or $-$ to change it, then press \checkmark to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

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

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

DURATION



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

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

END TIME (START DELAY)

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



Press $+$ or $-$ to set the time you want cooking to end, then press \checkmark to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the

period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

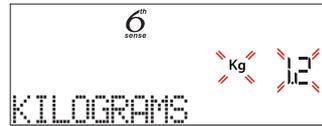
Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press $+$ or $-$ to amend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

3. 6TH SENSE

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

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

WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)



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

DONENESS / BROWNING

In some 6TH SENSE functions it is possible to adjust the doneness level.



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

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

4. START THE FUNCTION

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

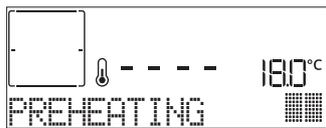
During the delay phase, by pressing  the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

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

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

5. PREHEATING

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



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

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

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

6. TURN OR CHECK FOOD

Some 6TH SENSE functions will require the food to be turned during cooking.



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

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

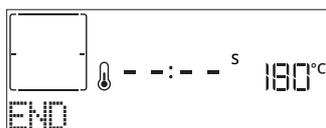


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press or to continue cooking.

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

7. END OF COOKING

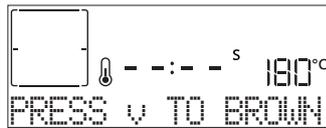
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



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

BROWNING

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



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

8. FAVORITES

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.



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

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

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

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



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

9. SMART CLEAN

Press to show "Smart Clean" on the display.



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

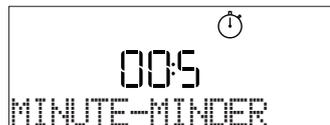
Please note: It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to

cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

10. MINUTEMINDER

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



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

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

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

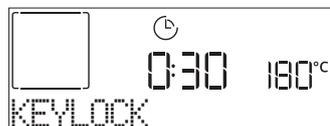
The timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

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

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

11. KEYLOCK

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



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

. NOTES

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

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

RISING

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

6th
sense **COOKING TABLE**

FOOD CATEGORIES		QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES	
LASAGNA	Lasagna	0.5 - 3 kg	-	0	-	2 	
MEAT	Beef	Roast	0.6 - 2 kg	0	0	3 	
		Burger	1.5 - 3 cm	0	-	3/5  	
	Pork	Roast	0.6 - 2.5 kg	-	0	3 	
		Sausages & Wurstel	1.5 - 4 cm	-	-	2/3  	
	Chicken	Roast	0.6 - 3 kg	-	0	2 	
	Poultry	Fillet & Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3  	
Kebabs		one grid	-	-	1/2  		
FISH	Fillets	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3  	
	Fillets [frozen]	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3  	
VEGETABLES	Roasted vegetables	Roasted Potatoes	0.5 - 1.5 kg	-	0	3 	
		Stuffed Vegetables	0.1 - 0.5 kg cad	-	-	3 	
		Roasted Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	0	3 	
	Gratin Vegetables	Potatoes Gratin	one tray	-	-	-	3 
		Tomatoes Gratin	one tray	-	-	-	3 
		Peppers Gratin	one tray	-	-	-	3 
		Broccoli Gratin	one tray	-	-	-	3 
		Cauliflower Gratin	one tray	-	-	-	3 
Vegetables Gratin	one tray	-	-	-	3 		
SALTY BAKERY	Salty cake		0.8 - 1.2 kg	-	0	-	2 
	Bread	Bread Rolls	60 - 150g cad	-	-	-	3 
		Sandwich Loaf	0.4 - 0.6kg cad	-	-	-	2 
		Big Bread	0.7 - 2.0kg	-	-	-	2 
		Baguettes	200 - 300g cad	-	-	-	3 
	Pizza	Round Pizza	round	-	-	-	2 
		Thick Pizza	tray	-	-	-	2 
		Pizza [frozen]	1 layer*	-	-	-	2 
			2 layers*	-	-	-	4  
			3 layers*	-	-	-	5   
4 layers*	-		-	-	5    		

* Suggested quantity

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

COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES		QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
SWEET BAKERY	Sponge Cake	0.5 - 1.2 kg	-	-	-	2 
	Cookies	0.2 - 0.6 kg	-	-	-	3 
	Choux Pastry	one tray*	-	-	-	3 
	Tart	0.4 - 1.6kg	-	-	-	3 
	Strudel	0.4 - 1.6kg	-	-	-	3 
	Fruit Pie	0.5 -2 kg	-	-	-	2 

* Suggested quantity

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

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	Cook 4	Eco Cycle	Pizza
ACCESSORIES									
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray		Drip tray with 500 ml of water	

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

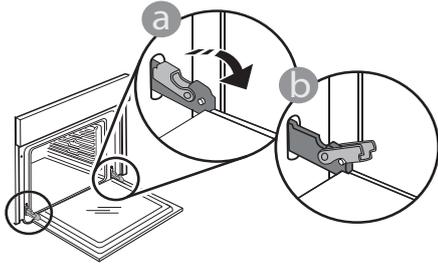
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge. Do not clean Food Probe or Meat Probe (if present) in the dishwasher. Air Fry tray (if present) can be cleaned in the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

REPLACING THE LAMP

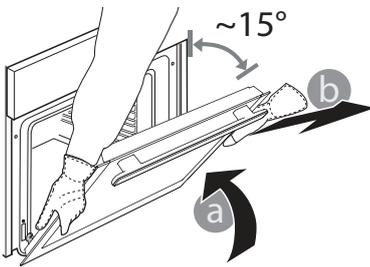
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

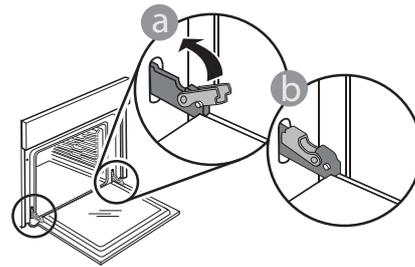


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

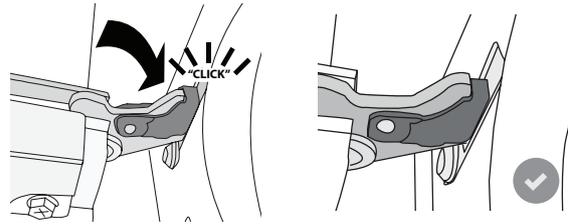


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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.



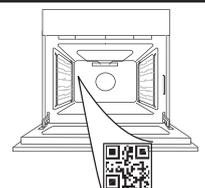
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

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".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not close properly.	The safety catches are in the wrong position.	Make sure that the safety catches are in the correct position by following the instructions for removing and refitting the door in the "Cleaning and Maintenance" section.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen	Food Probe is not properly connected	Check connection of the food probe

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

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

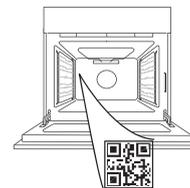




GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

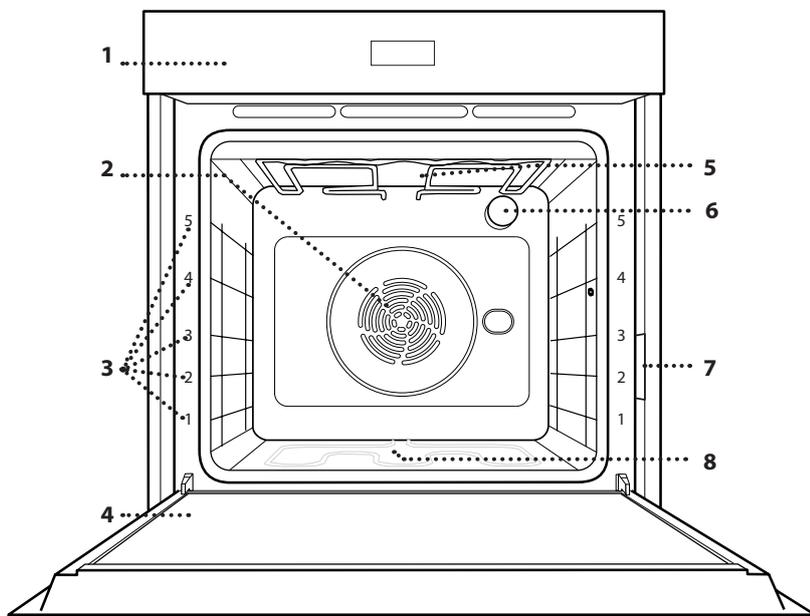
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



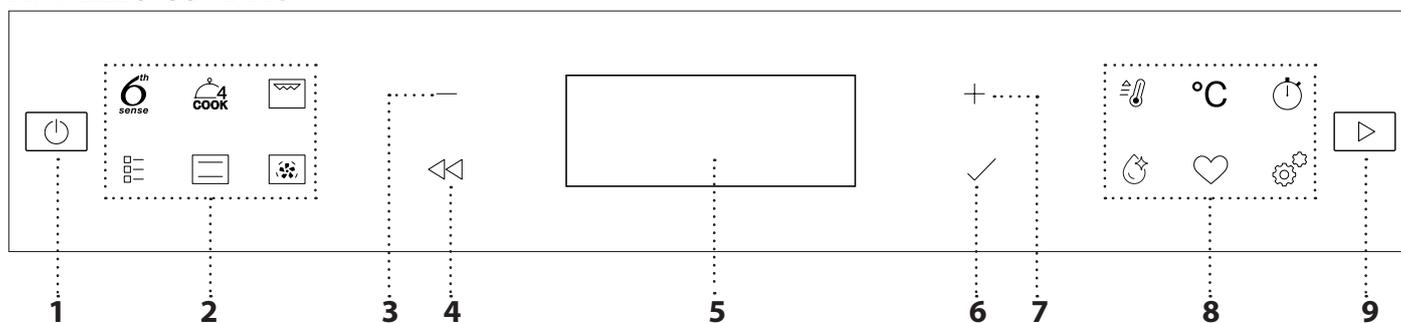
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

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 o arrestare un funzione attiva.

2. ACCESSO DIRETTO ALLE FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY

6. CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI/FUNZIONI

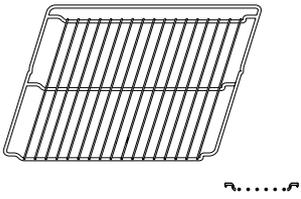
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando le impostazioni specificate o quelle di base.

ACCESSORI

GRIGLIA



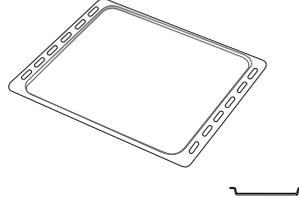
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



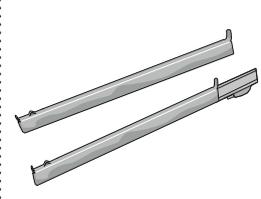
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



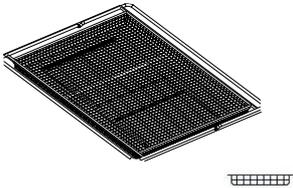
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.

* Disponibile solo in alcuni modelli

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

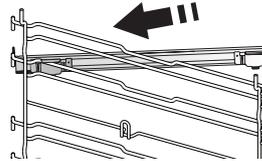
Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

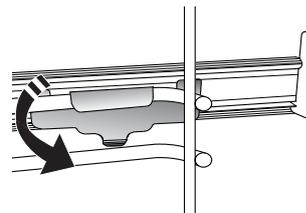
- Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI



Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione.



Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

Note: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI



6TH SENSE

Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagna, carne, pesce, verdure, torte & dolci, torte salate, pane, pizza). Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.



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.



GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionare la leccarda un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.



FUNZIONI TRADIZIONALI

• VENTILATO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

• TURBO GRILL

Per arrostitire grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

• CIBI SURGELATI

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.

• FUNZIONI SPECIALI

» PIZZA

Questa funzione consente di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come al ristorante.

Il ciclo di cottura dedicato funziona a una temperatura superiore a 300 gradi Celsius, consegnando una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme. Questa funzione le permette di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come al ristorante.

Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti, può cuocere una pizza in 5-8 minuti (per ordini e informazioni, contattare il servizio assistenza clienti 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.

» LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

» MANTENIMENTO IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» SCONGELARE

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

» CICLO ECO

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. Quando questo Ciclo Eco è in uso, la spia rimarrà spenta durante la cottura. Per utilizzare il Ciclo Eco e quindi ottimizzare il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta finché gli alimenti non sono completamente cotti.

» 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.



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.



PRERISC RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno.



CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura 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.



PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno. Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi. Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off". Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".

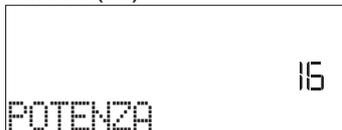


Premere $+$ o $-$ per scorrere l'elenco delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere \checkmark per confermare la selezione.

Note: La lingua può essere successivamente modificata selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", disponibile premendo

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW (16): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13).



Premere $+$ o $-$ per selezionare 16 "Alto" o 13 "Basso" e premere \checkmark per confermare.

3. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Premere $+$ o $-$ per impostare l'ora corretta e premere \checkmark : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Premere $+$ o $-$ per impostare i minuti e premere \checkmark per confermare.

Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo

4. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa un'ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

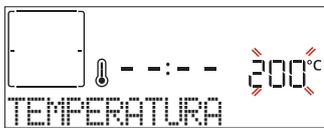
Premere  per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu: Per selezionare una voce da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile), premere $+$ o $-$ per selezionare quella desiderata, quindi premere \checkmark per confermare.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare. Premendo \lll è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

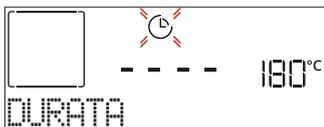


Quando il valore lampeggia sul display, premere $+$ o $-$ per modificarlo, quindi premere \checkmark per confermare e continuare con le impostazioni successive (se possibile).

Usare la stessa procedura per impostare il livello grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

Note: una volta attivata la funzione, il livello temperatura/grill può essere modificato utilizzando $+$ o $-$.

DURATA



Quando l'icona  lampeggia sul display, premere $+$ o $-$ per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere \checkmark per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere \checkmark o \triangleright per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

Note: durante la cottura, premendo  è possibile regolare il tempo impostato: premere $+$ o $-$ per modificarlo, quindi premere \checkmark per confermare.

ORA DI FINE (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine cottura. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona  lampeggia.



Premere $+$ o $-$ per impostare l'ora in cui si desidera terminare la cottura, quindi premere \checkmark per confermare

e attivare la funzione. Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere $+$ o $-$ per modificare l'ora di fine programmata o premere \lll per modificare altre impostazioni. Premendo  è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

3. 6TH SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

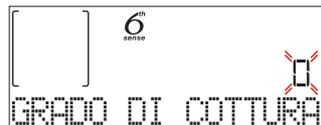
PESO / ALTEZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)



Per impostare correttamente la funzione, seguire le indicazioni sul display, quando richiesto, e premere $+$ o $-$ per impostare il valore richiesto e premere \checkmark per confermare.

GRADO DI COTTURA / DORATURA

In alcune funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, premere $+$ o $-$ per selezionare il livello desiderato tra al sangue (-1) e ben cotto (+1). Premere \checkmark o \triangleright per confermare e avviare la funzione.

Allo stesso modo, in alcune funzioni 6th SENSE è possibile regolare il grado di doratura tra un valore minimo (-1) e un valore massimo (+1).

4. AVVIO DELLA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere \triangleright per attivare la funzione prescelta.

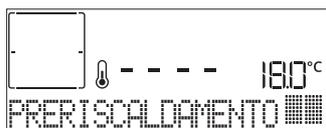
Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo \triangleright il forno chiederà se si desidera saltare questa fase, avviando immediatamente la funzione.

Note: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione. La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. È possibile selezionare un'altra funzione o attendere il raffreddamento completo.

5. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta "AGG. ALIMENTO".

A questo punto, aprire la porta, posizionare gli alimenti nel forno, chiudere la porta e avviare la cottura premendo o .

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. È sempre possibile modificare la temperatura che il forno deve raggiungere utilizzando $+ o -$.

6. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Alcune funzioni 6th Sense prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura.



Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta e premere per continuare la cottura.

Allo stesso modo, quando manca il 10% del tempo di cottura impostato, il forno richiede di controllare gli alimenti.

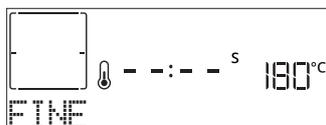


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere o per continuare la cottura.

Note: Premere per saltare queste azioni. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

7. FINE COTTURA

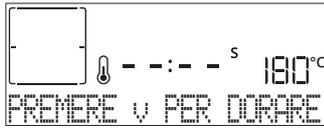
Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



Premere per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere $+$ per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

DORATURA

Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



Quando il display visualizza il messaggio pertinente, se necessario, premere per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti. Questa funzione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo per spegnere il forno.

8. PREFERITI

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.



Se si desidera salvare una funzione come preferita e memorizzare le impostazioni attuali per un uso futuro, premere altrimenti, per ignorare la richiesta premere .

Una volta premuto , premere $+ o -$ per selezionare la posizione del numero, quindi premere per confermare.

Note: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



Premere $+ o -$ per selezionare la funzione, confermare premendo , quindi premere per attivare.

9. SMART CLEAN

Premere per visualizzare "Smart Clean" sul display.



Per attivare la funzione, premere : il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: Seguire le indicazioni, quindi premere al termine. Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere per attivare il ciclo di pulizia.

Note: Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

10. CONTA MINUTI

Per attivare questa funzione, premere l'icona . Premere $+ \ 0 \ -$ per impostare la durata desiderata, quindi premere \checkmark per attivare il timer.



Verrà emesso un segnale acustico e il display indicherà che il cronometro ha terminato il conteggio dell'ora selezionata.

Note: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura.

Il minutaggio può essere attivato anche quando è attiva una funzione.

Il timer continuerà il conto alla rovescia in modo indipendente, senza interferire con la funzione stessa.

Durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona ) , che continuerà il conteggio alla rovescia in background. Per modificare il minutaggio, è possibile premere l'icona  e impostare l'ora usando l'icona $+ \ 0 \ -$.

Per annullare il promemoria, premere l'icona , quindi selezionare $-$ finché l'ora visualizzata è "--:--". Premere \checkmark per confermare.

11. BLOCCO TASTI

Per bloccare il tastierino, tenere premuto  per almeno cinque secondi. Ripetere la procedura per sbloccare il tastierino..



Note: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento premendo .

. NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non appoggiare pesi elevati sulla porta e non aggrapparsi ad essa.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, si prevede che il rumore della ventola di raffreddamento sarà leggermente più elevato.

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 arrostiti, 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 imbrattare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

I dessert con guarnitura succosa (torte al formaggio o crostate di frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

6th sense TABELLA DI COTTURA

CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI	
LASAGNA	Lasagna	0,5 - 3 kg	-	0	-		
CARNE	Manzo	Arrosto	0,6 - 2 kg	0	0		
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5  	
	Maiale	Arrosto	0,6 - 2,5 kg	-	0		
		Salsicce & wurstel	1,5 - 4 cm	-	-	2/3  	
	Pollo	Arrosto	0,6 - 3 kg	-	0		
	Pollame	Filetto & petto	1 - 5 cm	-	-	2/3  	
Spiedini		una griglia	-	-	1/2  		
PESCE	Filetti	0,5 - 3 cm	-	-	-	 	
	Filetti [surgelati]	0,5 - 3 cm	-	-	-	 	
VERDURE	Verdure arrostate	Patate arrosto	0,5 - 1,5 kg	-	0		
		Verdure ripiene	0,1 - 0,5 kg cad	-	-		
		Verdure arrostate	0,5 - 1,5 kg	-	0		
	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	-	-	-	 		
PASTICCERIA SALATA	Torta salata		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	 
	Pane	Panini	60 - 150 g cad	-	-	-	
		Pane per tramezzini	0,4 - 0,6 kg cad	-	-	-	 
		Pane Grande	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	
		Baguette	200 - 300 g cad	-	-	-	
	Pizza	Pizza al piatto	Rotonda	-	-	-	 
		Pizza alta	Leccarda	-	-	-	
		Pizza [surgelata]	1 strato*	-	-	-	
			2 strati*	-	-	-	 
3 strati*			-	-	-	  	
4 strati*	-		-	-	   		

* Quantità consigliata

ACCESSORI				
	Griglia	Pirola / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

6th sense **TABELLA DI COTTURA**

CATEGORIE DI ALIMENTI	QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI	
PASTICCERIA DOLCE	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	2 
	Biscotti	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3 
	Bignè	una teglia *	-	-	-	3 
	Crostata	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 / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua



TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	Patate fritte surgelate		650 - 850 g	Sì	200	25 - 30	
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	
	Filetti di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	

Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento. Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

FUNZIONI			
	Frittura ad aria		
ACCESSORI			
	Teglia frittura ad aria	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Si	170	30 - 50	
		Si	160	30 - 50	
		Si	160	30 - 50	
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Si	160 - 200	30 - 85	
		Si	160 - 200	30 - 90	
Biscotti		Si	150	20 - 40	
		Si	140	30 - 50	
		Si	140	30 - 50	
		Si	135	40 - 60	
Tortine / Muffin		Si	170	20 - 40	
		Si	150	30 - 50	
		Si	150	30 - 50	
		Si	150	40 - 60	
Bigné		Si	180 - 200	30 - 40	
		Si	180 - 190	35 - 45	
		Si	180 - 190	35 - 45 *	
Meringhe		Si	90	110 - 150	
		Si	90	130 - 150	
		Si	90	140 - 160 *	
Pizza / Pane / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	
		Si	190 - 230	20 - 50	
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Si	310	7 - 12	
		Si	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza surgelata		Si	250	10 - 15	
		Si	250	10 - 20	
		Si	220 - 240	15 - 30	
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Si	180 - 190	45 - 55	
		Si	180 - 190	45 - 60	
		Si	180 - 190	45 - 70 *	

FUNZIONI								ECO	
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESSORI									
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua				

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Si	190 - 200	20 - 30	3
		Si	180 - 190	20 - 40	4 1
		Si	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Si	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Si	190 - 200	80 - 110	3
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Si	200 - 230	50 - 100	3
Tacchino / Oca 3 kg		Si	190 - 200	80 - 130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Si	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30 **	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	2 1
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Biscotti		Si	135	50 - 70	5 4 3 1
Crostate		Si	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizze tonde		Si	210	40 - 60	5 3 2 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Si	190	40 - 120 *	5 3 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostate (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)		Si	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne e carne		Si	200	50 - 100 *	4 1
Carne e patate		Si	200	45 - 100 *	4 1
Pesce e verdure		Si	180	30 - 50 *	4 1
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* 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	Maxi Cooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESSORI									
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua				

Whirlpool

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.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

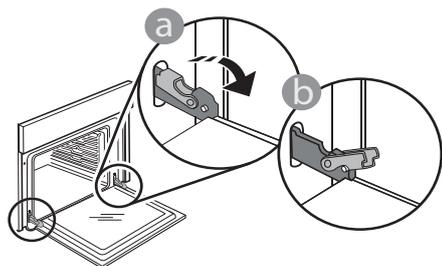
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna. Non pulire la sonda alimenti o la sonda carne (se presente) in lavastoviglie. La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

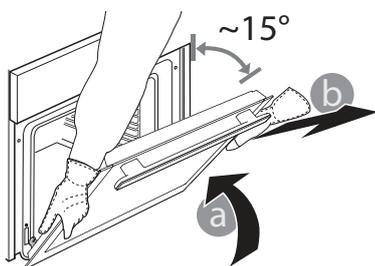
Per la sostituzione della lampadina, contattare il servizio assistenza.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

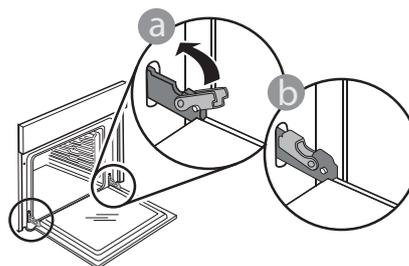


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

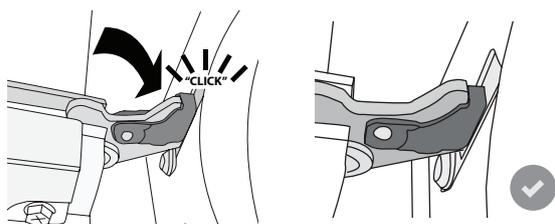


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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.



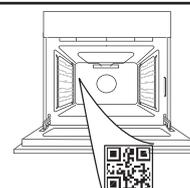
5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

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. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La porta non si chiude correttamente.	I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata.	Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione "Pulizia e manutenzione".
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo	La sonda alimenti non è collegata correttamente	Controllare il collegamento della sonda alimenti

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzare il QR sul proprio prodotto
- Visitare il nostro sito web docs.whirlpool.eu
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia).
Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



Whirlpool

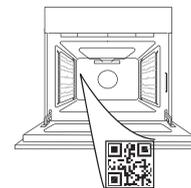


400011721820

**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

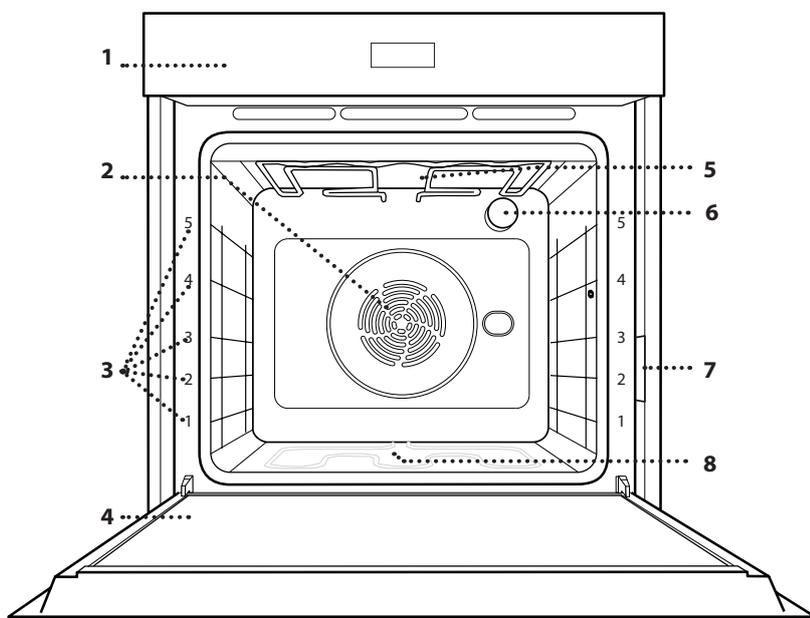
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.whirlpool.eu/register

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



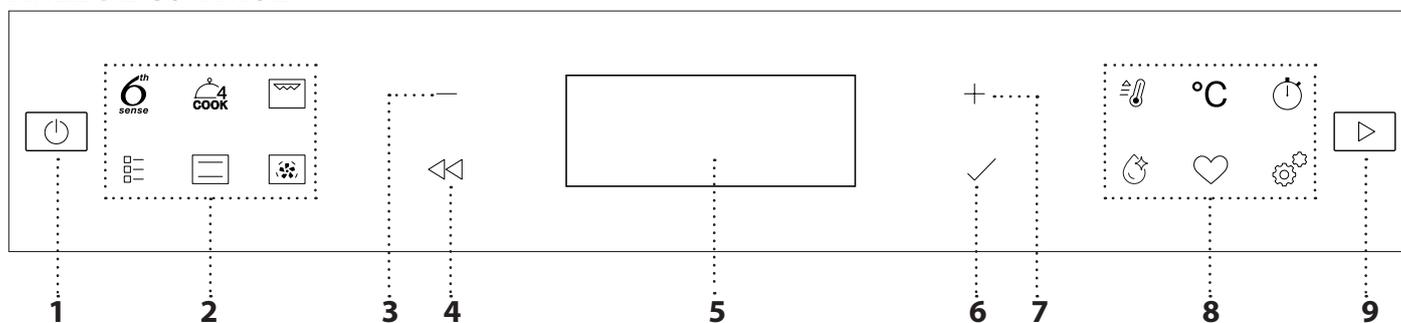
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

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

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. ACCESO DIRECTO A LAS FUNCIONES

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS

Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

4. ATRÁS

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

5. PANTALLA

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS

Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES

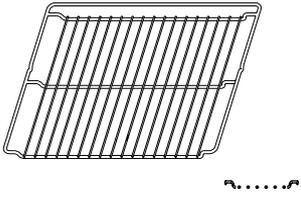
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO

Para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

ACCESORIOS

REJILLA



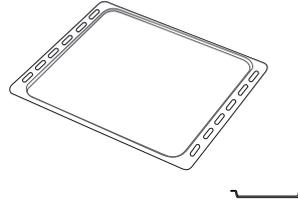
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



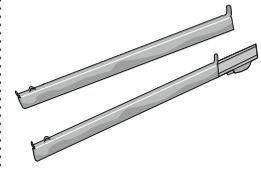
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



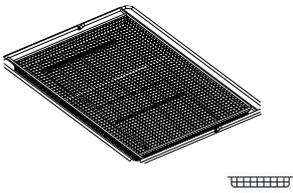
Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

BANDEJA FREIDORA DE AIRE*



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

El número 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

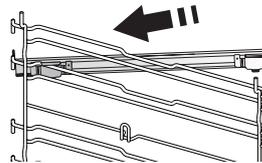
Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

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

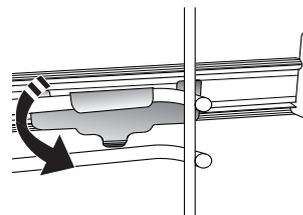
- Para retirar las guías para estantes, levántelas y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES



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

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



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

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

FUNCIONES



6TH SENSE

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (Lasaña, Carne, Pescado, Verduras, Tartas y pasteles dulces, Tartas saladas, Pan o Pizza). Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.



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.



GRILL

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



FUNCIONES TRADICIONALES

• HORNO CONVECC.

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

• TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

• HORNEAR CONG.

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.

• FUNCIONES ESPECIALES

» PIZZA

Esta función le permite cocinar una estupenda pizza casera en menos de 10 minutos, como en un restaurante.

El ciclo de cocción específico funciona a una temperatura superior a 300 grados Celsius, proporcionando una pizza suave por dentro, crujiente por los bordes y con un dorado perfectamente uniforme. Esta función le permite cocinar una pizza casera estupenda en menos de 10 minutos, como en un restaurante.

Combinando esta función con el accesorio Piedra para Pizza WPro y precalentando durante 30 minutos se puede hornear una pizza en 5-8 min. (Para pedidos e información contacte con el servicio postventa o www.whirlpool.eu.)

» FREIDORA DE 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 Freidora de aire (suministrada con algunos modelos). Coloque los alimentos en la bandeja Freidora de aire de la Freidora de aire para obtener los mejores resultados. Evite utilizar más de una bandeja para evitar una cocción desigual.

» FERMENTAR MASA

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

» MANT. CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

» DESCONGELAR

Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.

» CICLO ECO

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Cuando se utiliza el Ciclo Eco, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

» 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.



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



AIRE FORZADO

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



PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.



TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.



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.



FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.



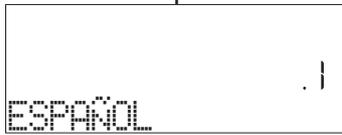
AJUSTES

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

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

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



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

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

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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



Pulse **+** o **-** para seleccionar 16 «Alto» o 13 «Bajo» y pulse **✓** para confirmar.

3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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



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

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

4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: Es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»).

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

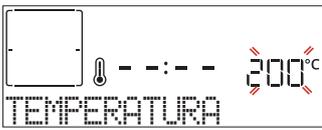
Pulse  para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

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

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

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

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

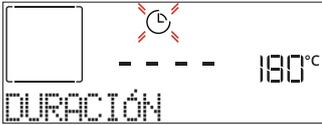


Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse $+$ o $-$ para cambiarlo, después pulse \checkmark para confirmar y continuar con los ajustes siguientes (si es posible).

Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura o el nivel del grill con $+$ o $-$.

DURACIÓN



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

Nota: Pulse  para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse $+$ o $-$ para modificarlo y, a continuación, pulse \checkmark para confirmar.

HORA DE FINALIZACIÓN (INICIO DIFERIDO)

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



Pulse $+$ o $-$ para ajustar la hora a la que desea que finalice la cocción y, luego, pulse \checkmark para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre

la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

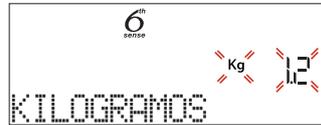
Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede pulsar $+$ o $-$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

3. 6TH SENSE

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

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

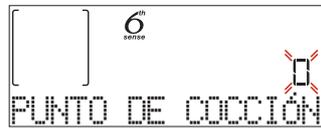
PESO / ALTURA (NIVEL DE BANDEJAS REDONDAS)



Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y pulse $+$ o $-$ para establecer el valor deseado y, luego, pulse \checkmark para confirmar.

PUNTO DE COCCIÓN / GRATINAR

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



Cuando se indique, pulse $+$ o $-$ para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse \checkmark o \triangleright para confirmar y activar la función.

De la misma manera, donde esté permitido, en algunas funciones 6TH SENSE, es posible ajustar el nivel de gratinado entre bajo (-1) y alto (+1).

4. INICIO DE LA FUNCIÓN

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

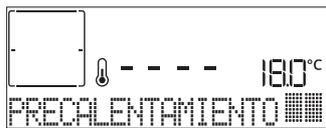
Durante la fase de inicio diferido, si pulsa \triangleright el horno le preguntará si desea omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.

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

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

5. PRECALENTAMIENTO

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



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

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

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

6. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

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



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

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

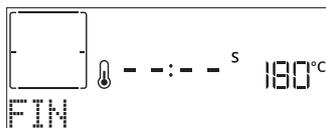


Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida, cierre la puerta y pulse o para seguir cocinando.

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

7. FINAL DE COCCIÓN

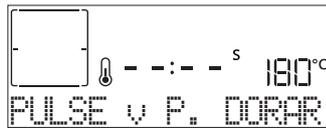
Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



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

GRATINAR

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



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

8. FAVORITOS

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



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

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

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

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



Pulse $+$ o $-$ para seleccionar la función, confirme pulsando , y luego pulse para activarla.

9. SMART CLEAN

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



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

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

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

10. TEMPORIZADOR

Para activar esta función, pulse el icono . Pulse $+$ o $-$ para seleccionar el tiempo que necesita y pulse \checkmark para activar el temporizador.



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

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

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

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

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

Para cancelar el recordatorio de minutos, pulse el icono  y, a continuación, seleccione $-$ hasta que la hora mostrada sea "--:--". Pulse \checkmark para confirmar.

11. BLOQ. DE TECLAS

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



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

. 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.
- Debido a la mayor temperatura del ciclo Pizza, se espera que el ruido del ventilador de refrigeración sea 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, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírax 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.

FERMENTAR MASA

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 (TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
LASAÑA	Lasaña	0,5-3 kg	-	0	-	2	
CARNE	Carne de res	Asado	0,6-2 Kg	0	0	3	
		Hamburguesa	1,5-3 cm	0	-	3/5 4	
	Cerdo	Asado	0,6-2,5 kg	-	0	3	
		Salchichas y wurstel	1,5-4 cm	-	-	2/3 4	
	Aves	Asado	0,6-3 kg	-	0	2	
	Aves	Filete y pechuga	1-5 cm	-	-	2/3 4	
Pinchos morunos		una rejilla	-	-	1/2 4		
PESCADO	Filetes	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2	
	Filetes [congelados]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2	
VERDURAS	Verduras asadas	Papas asadas	0,5-1,5 kg	-	0	3	
		Hortalizas rellenas	0,1 - 0,5 kg cad	-	-	3	
		Verduras asadas	0,5-1,5 kg	-	0	3	
	Verduras gratinadas	Papas gratinadas	una bandeja	-	-	3	
		Tomates gratinados	una bandeja	-	-	3	
		Pimientos gratinados	una bandeja	-	-	3	
		Brócolis gratinados	una bandeja	-	-	3	
		Coliflor gratinada	una bandeja	-	-	3	
		Verduras gratinadas	una bandeja	-	-	3	
BOLLERÍA SALADA	Tarta salada	0,8-1,2 kg	-	0	-	2	
	Pan	Panecillos	60 - 150g cada uno	-	-	-	3
		Pan de sándwich	0,4 - 0,6kg cada uno	-	-	-	2
		Pan grande	0,7-2.0 kg	-	-	-	2
		Baguettes	200 - 300g cada uno	-	-	-	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			

* cantidad recomendada

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

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
BOLLERÍA DULCE	Bizcocho	0,5-1,2 kg	-	-	-	2 
	Galletas	0,2-0,6 kg	-	-	-	3 
	Pasta choux	una bandeja *	-	-	-	3 
	Tarta	0,4-1,6 kg	-	-	-	3 
	Strudel	0,4-1,6 kg	-	-	-	3 
	Tarta de fruta	0,5-2 kg	-	-	-	2 

* cantidad recomendada

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



TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

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

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

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

TABLA DE COCCIÓN

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 *	

FUNCIÓNES								ECO	
	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	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	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sí	180 - 190	20-40 *	5 3 1
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	3
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	3
Cerdo asado con piel 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo / conejo / pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	3
Pavo / oca 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes de pescado/de carne		-	2 (Media)	20 - 30 **	4 3
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2-3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	2 1
Pierna de cordero / Jarretes		-	2 (Media)	60 - 90 ***	3
Patatas asadas		-	2 (Media)	35 - 55 ***	3
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Galletas		Sí	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartas		Sí	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizzas redondas		Sí	210	40 - 60	5 3 2 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 *	5 3 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5)/verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2)/ trozos de carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 *	5 4 2 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 *	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45-100 *	4 1
Pescado y verduras		Sí	180	30-50 *	4 1
Piezas de carne rellenas asadas	ECO	-	200	80-120 *	3
Trozos de carne) (conejo, pollo, cordero)	ECO	-	200	50-100 *	3

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

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

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

FUNCIÓNES								ECO	
	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESORIOS									
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua				

Whirlpool

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, aumentelos.

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.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

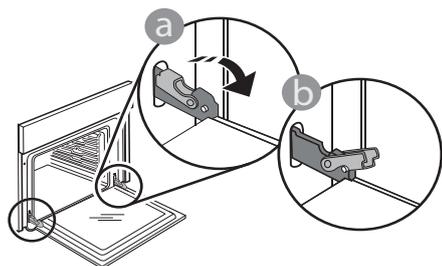
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja. No limpie la sonda para alimentos ni la sonda para carne (si la hay) en el lavavajillas. La bandeja Freír con aire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

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

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

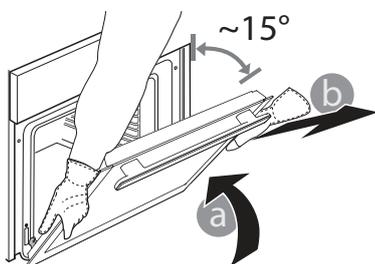
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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



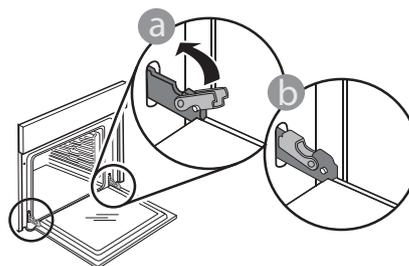
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa.

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.

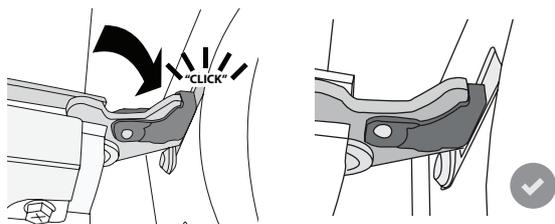


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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.



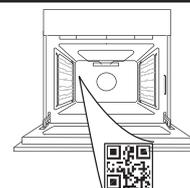
5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

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».
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO» está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La puerta no cierra correctamente.	Los cierres de seguridad están mal colocados.	Asegúrese de que los cierres de seguridad estén en la posición correcta siguiendo las instrucciones para desmontar y volver a colocar la puerta en la sección de «Limpieza y mantenimiento».
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».
Ciclo de cocción con sonda finalizado sin causa evidente o error F3E3 se imprime en pantalla	La sonda alimentaria no está bien conectada	Compruebe la conexión de la sonda alimentaria

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

- Utilizando el QR que aparece en el producto
- Visitando nuestra página web docs.whirlpool.eu
- 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.



Whirlpool



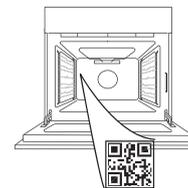
400011721820



DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

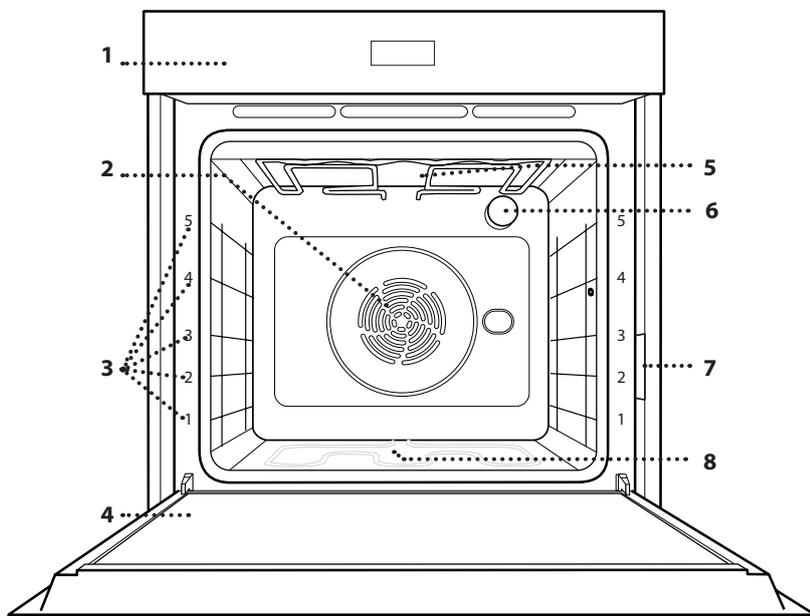
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na www.whirlpool.eu/register

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



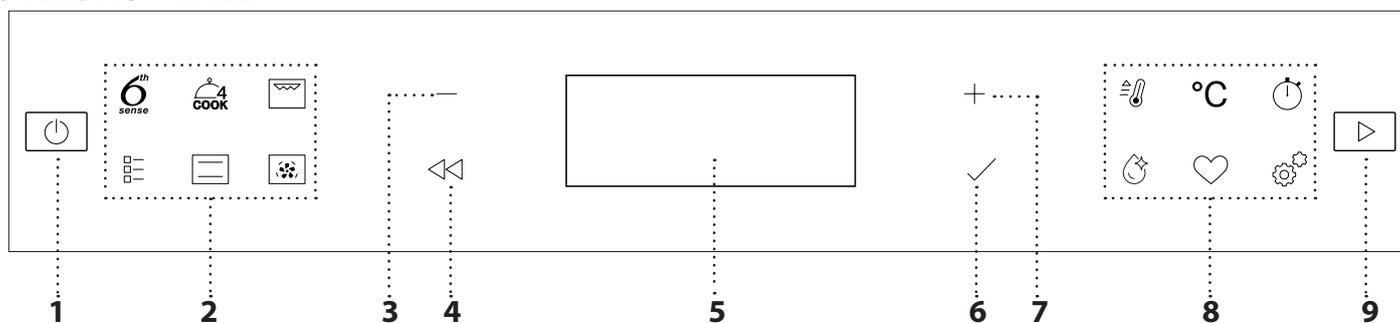
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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

Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce.

2. FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM MINUS

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

4. ZPĚT

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

5. DISPLEJ

6. POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM PLUS

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

8. MOŽNOSTI/FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

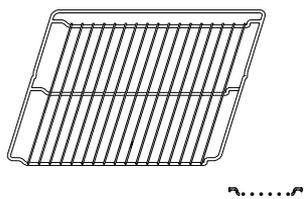
Pro rychlý přístup k funkcím, době trvání, nastavení a oblíbeným položkám.

9. START

Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



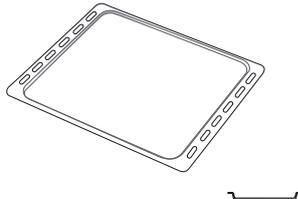
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

ODKAPÁVACÍ PLECH



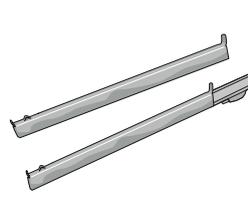
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



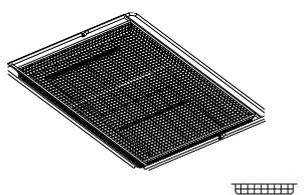
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

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

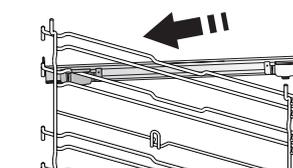
Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

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

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

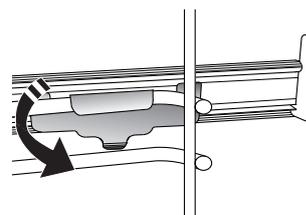
- Přejete-li si odstranit vodicí mřížky, nazdvihněte je a zatáhněte za jejich spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK



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

Přípevněte 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



6TH SENSE

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



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.



GRILL

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



TRADIČNÍ FUNKCE

• TRADIČ. PEČENÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

• TURBO GRILL

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.

• ZMRAŽENÁ JÍDLA

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

• 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. Tato funkce vám umožní připravit skvělou domácí pizzu za méně než 10 minut jako v restauraci.

Kombinací této funkce s příslušenstvím Pizza Stone WPro a předehříváním po dobu 30 minut lze pizzu upéct za 5–8 minut. (Pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu.)

» HORKOVZDUŠ.SMAŽ.

Tato funkce umožňuje připravovat hranolky, kuřecí nugety a další pokrmy na menším množství oleje, takže jsou příjemně křupavé.

Vyhřívací prvky cyklicky ohřívají troubu, zatímco ventilátor cirkuluje horký vzduch. Nejlepších výsledků pečení lze dosáhnout pouze při použití plechu Horkovzduš.smaž. (dodává se s některými modely). Pro dosažení nejlepších výkonů umístěte potraviny na plech Horkovzduš.smaž. v jedné vrstvě a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Horkovzduš.smaž. Nepoužívejte více než jeden plech, aby nedocházelo k nerovnoměrnému pečení.

» KYNUTÍ

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

» UCHOVAT TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

» ROZMRAZOVÁNÍ

Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.

» CYKLUS ECO

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Je-li úsporný cyklus „EKO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „EKO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.

» MAXI VAŘENÍ

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



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



HORKÝ VZDUCH

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



RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby.



MINUTKA

Pro dodržení času bez aktivace funkce.



SMART CLEAN

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



OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu 10 oblíbených funkcí.



NASTAVENÍ

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VOLBA JAZYKA

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



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

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

2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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



Stiskněte **+** nebo **—** pro výběr možnosti 16 „Vysoký“ nebo 13 „Nízký“ a pro potvrzení stiskněte **✓**.

3. NASTAVENÍ ČASU

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



Stiskněte **+** nebo **—** nastavte správnou hodinu a stiskněte tlačítko **✓**: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty. Pro nastavení minut stiskněte **+** nebo **—** a pro potvrzení stiskněte **✓**.

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

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná o zcela běžný jev.

Před započítím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

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

2. NASTAVENÍ FUNKCE

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

TEPLOTA / GRIL-ÚROV. VÝK

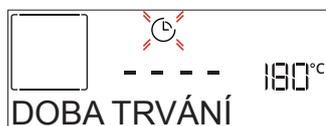


Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, stiskněte $+$ nebo $-$ pro provedení změny a poté pro potvrzení volby stiskněte \checkmark a pokračujte s nastaveními, která následují (je-li to možné).

Stejným způsobem lze nastavit úroveň grilu: Pro grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: 3 (vysoká), 2 (střední), 1 (nízká).

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

DOBA TRVÁNÍ



Když ikona  bliká na displeji, stiskněte $+$ nebo $-$ pro nastavení požadované doby přípravy a poté pro potvrzení stiskněte \checkmark . Doby pečení nemusíte nastavovat, pokud si přejete pečení řídit ručně (bez použití časovače): Stiskem \checkmark nebo \triangleright potvrdíte a spustíte funkci. V tomto režimu nelze naprogramovat odložený start.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím : stiskněte $+$ nebo $-$ pro změnu a poté stiskněte \checkmark pro potvrzení.

ČAS UKONČENÍ (ODLOŽENÝ START)

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



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy stiskněte $+$ nebo $-$ a potvrzení a aktivaci funkce

provedte stiskem \checkmark . Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

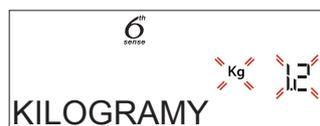
Upozornění: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu. Během čekací doby můžete stisknout $+$ nebo $-$ změnit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

3. 6TH SENSE

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

Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.

HMOTNOST / VÝŠKA (KULATÝ PLECH)



Pro správné nastavení funkce se řiďte pokyny na displeji. Po výzvě stiskněte $+$ nebo $-$ a nastavte požadovanou hodnotu. Pro potvrzení následně stiskněte \checkmark .

STUPEŇ VAŘENÍ / ZLÁTNUTÍ

U některých funkcí „6TH SENSE“ je možné nastavit úroveň propečení.



Po vyzvání stiskněte $+$ nebo $-$ a zvolte si požadovanou úroveň od rare (-1) po well done (+1). Stiskem \checkmark nebo \triangleright potvrdíte a spustíte funkci.

Stejným způsobem je u některých funkcí 6TH SENSE možné nastavit úroveň zezlátnutí, a to od nízké (-1) po vysokou (+1).

4. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

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

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

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

5. PŘEDOHŘEV

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



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

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

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

6. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Některé funkce 6TH SENSE mohou požadovat otočení jídla během pečení.



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

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

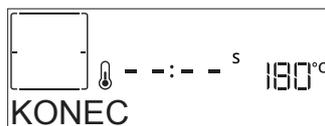


Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Zkontrolujte jídlo, uzavřete dvířka a pro pokračování v přípravě stiskněte ✓ nebo ▶.

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

7. KONEC PEČENÍ

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



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

ZLÁTNUTÍ

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



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

8. OBLÍBENÉ POLOŽKY

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



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

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

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

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



Pro výběr funkce stiskněte + nebo -, potvrďte stiskem ✓ a poté, pro aktivaci, stiskněte ▶.

9. SMART CLEAN

Po stisknutí 🌀 se na displeji zobrazí „Smart Clean“.



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

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

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

10. MINUTKA

Funkci obnovíte stisknutím ikony . K nastavení požadovaného časového úseku stiskněte  nebo  a samostatný časový spínač aktivujete stisknutím .



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

Upozornění: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení.

Minutku lze aktivovat i při spuštěné funkci.

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

Během této fáze není možné vidět minutku (bude zobrazena pouze ikona ) , která bude pokračovat v odpočítávání na pozadí. Chcete-li minutku upravit, můžete stisknout ikonu  a nastavit čas pomocí tlačítka  nebo ikony .

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

11. ZÁMEK KLÁVES

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



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

POZNÁMKY

- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Nepokládejte na dveře těžká závaží a nedržte se jich.
- Vzhledem k vyšší teplotě cyklu Pizza se očekává mírně vyšší hluchnost chladicího ventilátoru.

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

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

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

MASO

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

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

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

DEZERTY

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

Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na 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.

KATEGORIE POTRAVIN		MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VÁŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
LASAGNE	Lasagne	0,5–3 kg	–	0	–	2	
MASO	Hovězí	Pečeně	0,6–2 kg	0	–	3	
		Burger	1,5–3 cm	0	3/5	5 4	
	Vepřové	Pečeně	0,6–2,5 kg	–	0	–	3
		Párky & wurstel	1,5–4 cm	–	–	2/3	5 4
	Kuře	Pečeně	0,6–3 kg	–	0	–	2
	Drůbež	Řízek a prso	1–5 cm	–	–	2/3	5 4
Kebaby		jedna mřížka	–	–	1/2	5 4	
RYBY	Filety	0,5–3 cm	–	–	–	3 2	
	Filety [mražené]	0,5–3 cm	–	–	–	3 2	
ZELENINA	Pečená zelenina	Pečené brambory	0,5–1,5 kg	–	0	–	3
		Plněná zelenina	0,1–0,5 kg (kus)	–	–	–	3
		Pečená zelenina	0,5–1,5 kg	–	0	–	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		
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8–1,2 kg	–	0	–	2
	Chléb	Pečivo	60–150 g kus	–	–	–	3
		Sendvičový chléb	0,4–0,6 kg kus	–	–	–	2
		Velký chléb	0,7–2,0 kg	–	–	–	2
		Bagety	200–300 g kus	–	–	–	3
	Pizza	Pizza (kulatá)	Kulaté	–	–	–	2
		Silná pizza	zásobník	–	–	–	2
		Pizza [mražená]	1 vrstva*	–	–	–	2
2 vrstvy*			–	–	–	4 1	
3 vrstvy*			–	–	–	5 3 1	
4 vrstvy*	–	–	–	5 4 2 1			

* Doporučené množství

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

KATEGORIE POTRAVIN		MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VÁŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
SLADKÉ PEČIVO	Piškotový koláč	0,5–1,2 kg	–	–	–	 2
	Jemné pečivo	0,2–0,6 kg	–	–	–	 3
	Zákusky z odpalovaného těsta	jeden plech *	–	–	–	 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	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody



TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

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

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	 Horkovzduš.smaž.		
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	
	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Gril	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cyklus Eco	Pizza
PŘÍSLUŠENSTVÍ									
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody				

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

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

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

FUNKCE								ECO	
	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Gril	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cyklus Eco	Pizza
PŘÍSLUŠENSTVÍ									
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení	na roštu	Hluboký plech / plech na pečení na roštu		Odkapávací plech / plech na pečení		Odkapávací plech s 500 ml vody	

Whirlpool

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.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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 mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.

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

VNITŘNÍ POVRCHY

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

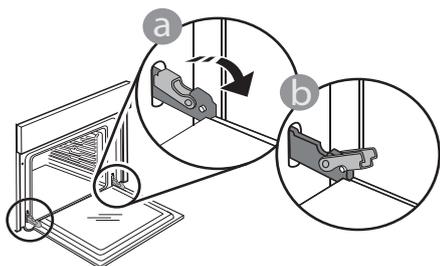
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí. Potravinovou sondu nebo masovou sondu (pokud jsou k dispozici) nemyjte v myčce nádobí. Plech Horkovzduš.smaž.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

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

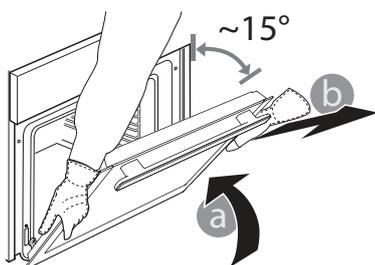
Pro výměnu světla se obraťte na poprodejní servis.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

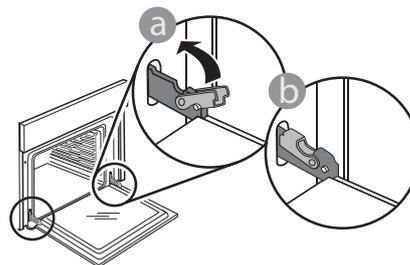


2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

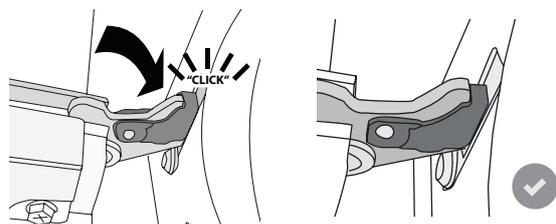


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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.



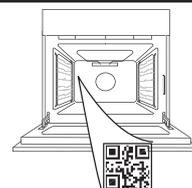
5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušeni 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“.
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 zářáčky 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 zářáčky nacházejí ve správné poloze.
Dojde k výpadku elektrické energie v domě.	Chybné nastavení napájení.	Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 ampérů. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „Slabý“.
Cyklus vaření se sondou skončil bez zjevné příčiny nebo se na displeji vypíše chyba F3E3	Potravinová sonda není správně připojena	Zkontrolujte připojení potravinové sondy

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



Whirlpool

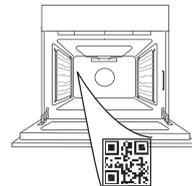


400011721820

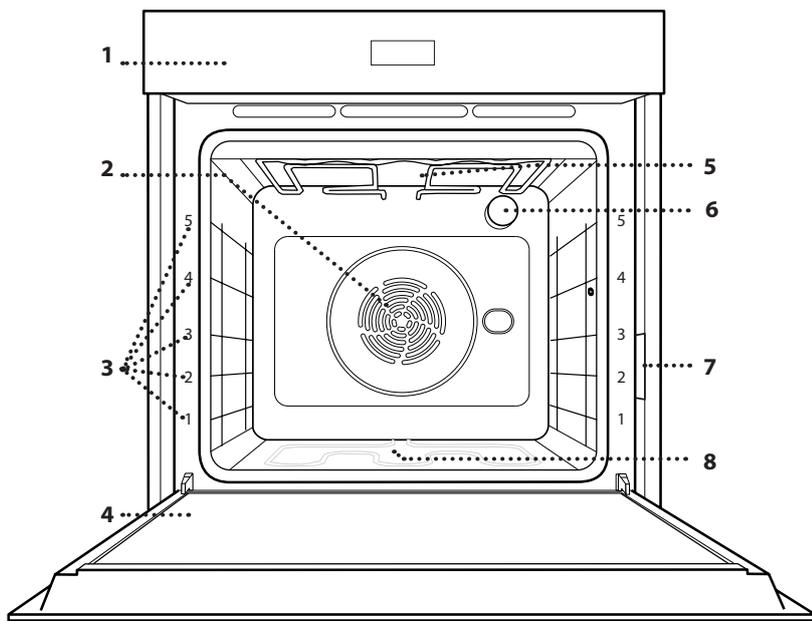
**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, καταχωρίστε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu/register

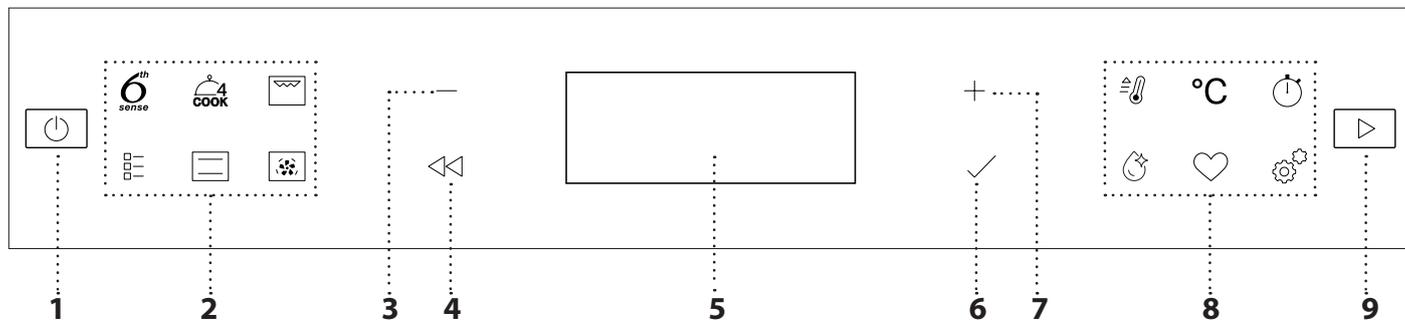
ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
3. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
4. Πόρτα
5. 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 ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή λειτουργίας.

2. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες και το μενού.

3. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ ΜΕΙΟΝ

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

4. ΠΙΣΩ

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

5. ΟΘΟΝΗ**6. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ**

Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

7. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ ΣΥΝ

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

8. ΕΠΙΛΟΓΕΣ / ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

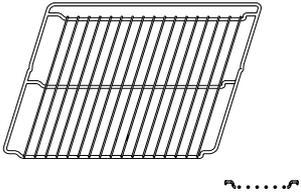
Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες, διάρκεια, ρυθμίσεις και τα αγαπημένα.

9. ΕΝΑΡΞΗ

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

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



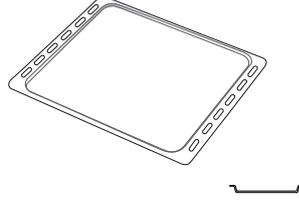
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



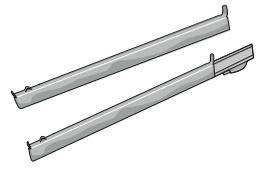
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, focaccia, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *



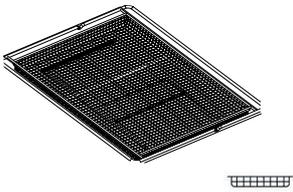
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

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

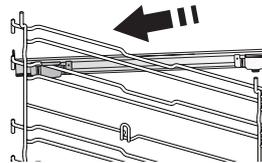
Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

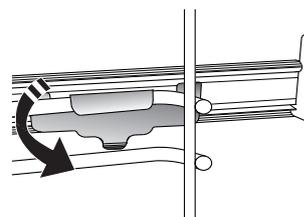
- Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς των ραφιών, σηκώστε τα και τραβήξτε τις κάτω πλευρές έξω από τις υποδοχές τους: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.
- Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ



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

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



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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



6TH SENSE

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

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.

ΓΚΡΙΛ

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

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

• ΣΥΜΒΑΤ. ΨΗΣΙΜΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

• TURBO GRILL

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

• ΨΗΣ. ΚΑΤΕΨ.

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

• ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

» ΠΙΤΣΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε υπέροχη σπιτική πίτσα, σε λιγότερο από 10 λεπτά, όπως σε ένα εστιατόριο. Ο ειδικός κύκλος μαγειρέματος λειτουργεί σε επίπεδο θερμοκρασίας άνω των 300 βαθμών Κελσίου, παρέχοντας πίτσα μαλακή στο εσωτερικό, τραγανή στις άκρες και με απόλυτα ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα. Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ψήσετε υπέροχη σπιτική πίτσα, σε λιγότερο από 10 λεπτά όπως σε ένα εστιατόριο. 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 το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή με το www.whirlpool.eu.)

» ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ψήνετε τηγανιτές πατάτες, κοτομπουκιές και πολλά άλλα χρησιμοποιώντας λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να είναι ευχάριστα τραγανές. Οι αντιστάσεις λειτουργούν

κυκλικά για να θερμάνουν σωστά τον φούρνο, ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα. Τα καλύτερα αναμενόμενα αποτελέσματα ψησίματος μπορούν να επιτευχθούν μόνο με τη χρήση ενός δίσκου τηγανίσματος με αέρα (παρέχεται σε ορισμένα μοντέλα). Τοποθετήστε το φαγητό στον δίσκο τηγανίσματος με αέρα σε μία στρώση και ακολουθήστε τις οδηγίες του Πίνακα τηγανίσματος με αέρα για καλύτερες επιδόσεις. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε περισσότερους από έναν δίσκους για να αποφύγετε το ανομοιόμορφο ψήσιμο.

» ΦΟΥΣΚΩΜΑ

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

» ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟ

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

» ΞΕΠΑΓΩΜΑ

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

» ΚΥΚΛΟΣ ECO

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

» ΨΗΣΙΜΟ MAXI

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



ΨΗΣΙΜΟ ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

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



ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.



ΥΠΕΝΘ. ΛΕΠΤΩΝ

Για τη διατήρηση του χρόνου χωρίς την ενεργοποίηση μιας λειτουργίας.



SMART CLEAN

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος κρυώσει.



ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για εμφάνιση της λίστας των 10 αγαπημένων λειτουργιών.



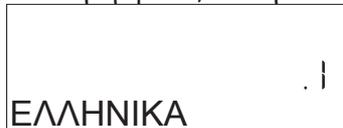
ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

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

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

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



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

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

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

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



Πατήστε + ή - για να επιλέξετε 16 "High" (Υψηλή) ή 13 "Low" (Χαμηλή) και πατήστε ✓ επιβεβαίωση.

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

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



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

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

4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

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

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

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

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

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL

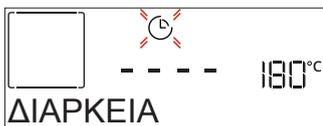


Όταν η τιμή αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, πατήστε $+$ ή $-$ για να την αλλάξετε, στη συνέχεια πατήστε \checkmark για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε σε αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό).

τον ίδιο τρόπο, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο του γκριλ: Υπάρχουν προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για το ψήσιμο στο γκριλ: 3 (υψηλό), 2 (μεσαίο), 1 (χαμηλό).

Σημείωση: Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία/επίπεδο γκριλ χρησιμοποιώντας το $+$ ή το $-$.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



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

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

ΤΕΛΟΣ ΧΡΟΝΟΥ (ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα ολοκλήρωσης ενώ το εικονίδιο  αναβοσβήνει.



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

Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος. Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, μπορείτε να πατήσετε $+$ ή $-$ για να τροποποιήσετε την προγραμματισμένη ώρα λήξης ή να πατήσετε  για να αλλάξετε άλλες ρυθμίσεις. Πατώντας το , για εμφάνιση πληροφοριών, μπορείτε να αλλάξετε μεταξύ τέλους χρόνου και διάρκειας.

3. 6TH SENSE

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

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

ΒΑΡΟΣ / ΥΨΟΣ (ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ-ΔΙΣΚΟΣ-ΕΠΙΠΕΔΑ)



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

ΨΗΣΙΜΟ / ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

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



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

με τον ίδιο τρόπο, όπου επιτρέπεται, σε ορισμένες λειτουργίες 6TH SENSE μπορείτε να ρυθμίσετε το ροδοκοκκίνισμα από (-1) έως (+1).

4. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

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

Σημείωση: Μόλις επιλέξετε μια λειτουργία, η οθόνη θα προτείνει το καταλληλότερο επίπεδο για κάθε λειτουργία. Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

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

5. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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



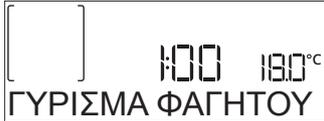
Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία και θα σας ζητηθεί η "ΠΡΟΣΘ. ΦΑΓΗΤΟΥ". Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα πατώντας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

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

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

6. ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

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



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

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

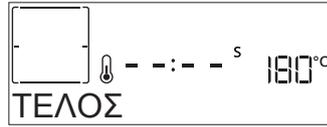


Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ελέγξτε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και πατήστε  ή  για να συνεχιστεί το ψήσιμο.

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

7. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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



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

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

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



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

8. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

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



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

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

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

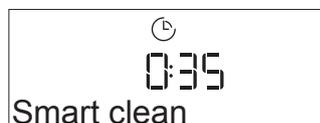
Για να εμφανίσετε σε μεταγενέστερο χρόνο τις λειτουργίες που αποθηκεύσατε, πιέστε το : Η οθόνη εμφανίζει τη λίστα αγαπημένων σας λειτουργιών.



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

9. SMART CLEAN

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



Πατήστε  για ενεργοποίηση της λειτουργίας: η οθόνη θα

σας προτρέπει να κάνετε όλες τις ενέργειες που απαιτούνται για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα καθαρισμού: Ακολουθήστε τις οδηγίες και στη συνέχεια πατήστε ✓ όταν ολοκληρωθεί. Όταν ολοκληρωθούν όλα τα βήματα, όταν απαιτείται πατήστε ▶ για ενεργοποίηση του κύκλου καθαρισμού.

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

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

10. ΥΠΕΝΘ. ΛΕΠΤΩΝ

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



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

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

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

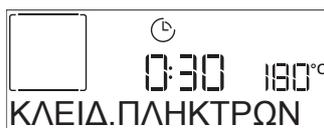
Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία.

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

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

11. ΚΛΕΙΔ.ΠΛΗΚΤΡΩΝ

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



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

. ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση.
- Μην τοποθετείτε βαριά βάρη στην πόρτα και μην κρατιέστε από την πόρτα.
- Λόγω της υψηλότερης θερμοκρασίας του κύκλου Pizza αναμένεται ελαφρώς υψηλότερος θόρυβος από τον ανεμιστήρα ψύξης.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

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

ΚΡΕΑΣ

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

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

Για να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα λιποσυλλέκτη με μισό λίτρο πόσιμο νερό 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.

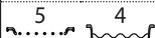
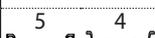
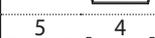
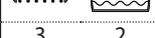
Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.

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 ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
ΛΑΖΑΝΙΑ	Λαζάνια	0,5 - 3 kg	—	0	—		
ΚΡΕΑΣ	Μοσχαράκι	Ψητό κρέας	0,6 - 2 kg	0	—		
		Burger	1,5 - 3 cm	0	3/5		
	Χοιρινό	Ψητό κρέας	0,6 - 2,5 kg	—	0		
		Λουκάνικα και wurstel	1,5 - 4 cm	—	—	2/3	
	Κοτόπουλο	Ψητό κρέας	0,6 - 3 kg	—	0		
	Πουλερικά	Φιλέτο και στήθος	1 - 5 cm	—	—	2/3	
Σουβλάκια		μία σχάρα	—	—	1/2		
ΨΑΡΙΑ	Φιλέτα	0,5 - 3 (cm)	—	—	—		
	Φιλέτα [κατεψυγμένα]	0,5 - 3 (cm)	—	—	—		
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ψητά λαχανικά	Ψητές πατάτες	0,5 - 1,5 kg	—	0	—	
		Γεμιστά λαχανικά	0,1 - 0,5 kg καθένα	—	—	—	
		Ψητά λαχανικά	0,5 - 1,5 kg	—	0	—	
	Λαχανικά ογκρατέν	Πατάτες γκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	
		Τομάτες ογκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	
		Πιπεριές ογκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	
		Μπρόκολο ογκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	
		Κουνουπίδι ογκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	
Λαχανικά γκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—			
ΑΛΜΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Αλμυρό κέικ		0,8 - 1,2 kg	—	0	—	
	Ψωμί	Ψωμάκια	60 - 150 γρ. καθένα	—	—	—	
		Ψωμάκι για σάντουιτς	0,4 - 0,6kg καθένα	—	—	—	
		Μεγάλο ψωμί	0,7 - 2,0 kg	—	—	—	
		Μπαγκέτες	200 - 300 γρ. καθένα	—	—	—	
	Πίτσα	Στρογγυλή πίτσα	στρογγυλή	—	—	—	
		Χοντρή πίτσα	δίσκος	—	—	—	
		Pizza [κατεψυγμένη]	1 στρώμα*	—	—	—	
2 στρώματα*			—	—	—		
3 στρώματα*	—		—	—			
	4 στρώματα*	—	—	—			

* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ				
	Σχάρα	Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε συρμάτινο ράφι	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΓΛΥΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Αφράτο κέικ	0,5 - 1,2 kg	—	—	—	 2
	Μπισκότα	0,2 - 0,6 kg	—	—	—	 3
	Ζύμη για σου	ένας δίσκος *	—	—	—	 3
	Τάρτα	0,4 - 1,6 kg	—	—	—	 3
	Στρούντελ	0,4 - 1,6 kg	—	—	—	 3
	Πίτα με φρούτα	0,5 - 2 kg	—	—	—	 2

* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	 Σχάρα	 Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε συρμάτινο ράφι	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	 Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό
----------	---	--	--	--



ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		650 - 850 γρ.	Ναι	200	25 - 30	
	Κατεψυγμένο κοτόπουλο Nugget		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	
	Μπαστουνάκια ψαριού		500 γρ.	Ναι	220	15 - 20	
	Κρεμμυδοροδέλες		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα		400 γρ.	Ναι	200	15 - 20	
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 40	
	Ανάμικτα λαχανικά		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 30	
ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ	Στήθος κοτόπουλο		1 - 4 cm	Ναι	200	20 - 40	
	Φτερούγες κοτόπουλου		200 - 1500 γρ.	Ναι	220	30 - 50	
	Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 cm	Ναι	220	20 - 50	
	Φιλέτο ψαριού		1 - 4 cm	Ναι	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 (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	160 - 200	30 - 85	
		Ναι	160 - 200	30 - 90	
Μπισκότα		Ναι	150	20 - 40	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	135	40 - 60	
Μικρά κέικ / Μάφιν		Ναι	170	20 - 40	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	40 - 60	
Σουδάκια		Ναι	180 - 200	30 - 40	
		Ναι	180 - 190	35 - 45	
		Ναι	180 - 190	35 - 45 *	
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	
		Ναι	90	130 - 150	
		Ναι	90	140 - 160 *	
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	
		Ναι	190 - 230	20 - 50	
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	310	7 - 12	
		Ναι	220 - 240	25 - 50 *	
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	
		Ναι	250	10 - 20	
		Ναι	220 - 240	15 - 30	
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)		Ναι	180 - 190	45 - 55	
		Ναι	180 - 190	45 - 60	
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ								ECO	
	Συμβατικό	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο με αέρα	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Maxi Cooking	Cook 4	Κύκλος Eco	Πίτσα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ							
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα			Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	
		Ναι	180 - 190	20 - 40	
		Ναι	180 - 190	20 - 40 *	
Λαζάνια/Φλαν/Ζυμαρικά στο φούρνο/Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		—	170	110 - 150	
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		Ναι	190 - 200	80 - 130	
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	
Φρυγανισμένο ψωμί		—	3 (υψηλή)	3 - 6	
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		—	2 (μεσαία)	20 - 30 **	
Λουκάνικα / σουβλάκια / παιδάκια / 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 αφαιρέτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ								ECO	
	Συμβατικό	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο με αέρα	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Maxi Cooking	Cook 4	Κύκλος Eco	Πίτσα
ΑΞΕΣΟΥΑΡ									
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό				

Whirlpool

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.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

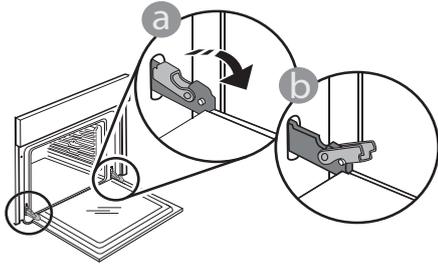
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι. Μην καθαρίζετε τον αισθητήρα φαγητού ή τον αισθητήρα κρέατος (εάν υπάρχει) στο πλυντήριο πιάτων. Ο δίσκος τηγανίσματος με αέρα (εάν υπάρχει) μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

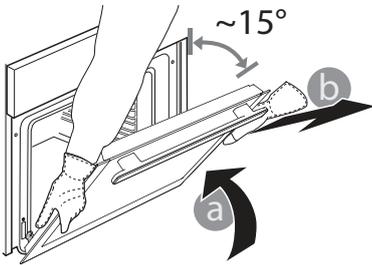
Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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

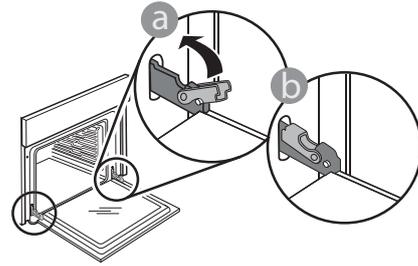


2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

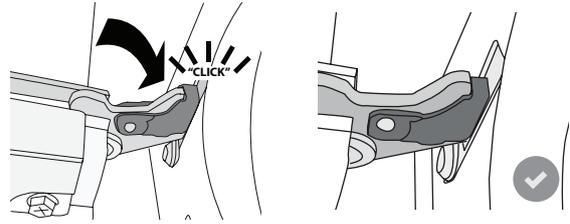


3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

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.



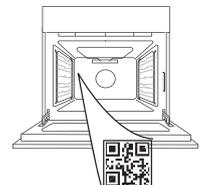
5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

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".
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ΔΟΚΙΜΗ για 60 δευτερόλεπτα.	Ανοίξτε το "ΔΟΚΙΜΗ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Το φως σβήνει.	Η λειτουργία "ECO" είναι ενεργοποιημένη "On".	Ανοίξτε το "ECO" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Η πόρτα δεν κλείνει καλά.	Τα άγκιστρα ασφαλείας βρίσκονται σε λάθος θέση.	Βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα ασφαλείας βρίσκονται στη σωστή θέση ακολουθώντας τις οδηγίες για την αφαίρεση και την επανατοποθέτηση της πόρτας στην ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση".
Το οικιακό ρεύμα διακόπτεται.	Λανθασμένη ρύθμιση ισχύος.	Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό δίκτυο έχει ισχύ τουλάχιστον πάνω από 3 kW. Διαφορετικά, αυξήστε την ισχύ στα 13 Ampere. Ανοίξτε το "ΙΣΧΥΣ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "ΧΑΜΗΛΗ".
Ο κύκλος μαγειρέματος με τον αισθητήρα τερματίστηκε χωρίς προφανή αιτία ή στην οθόνη εμφανίζεται το σφάλμα F3E3	Ο αισθητήρας τροφίμων δεν είναι σωστά συνδεδεμένος	Ελέγξτε τη σύνδεση του αισθητήρα τροφίμων

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

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



Whirlpool

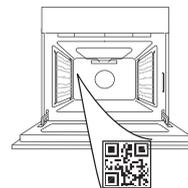


400011721820

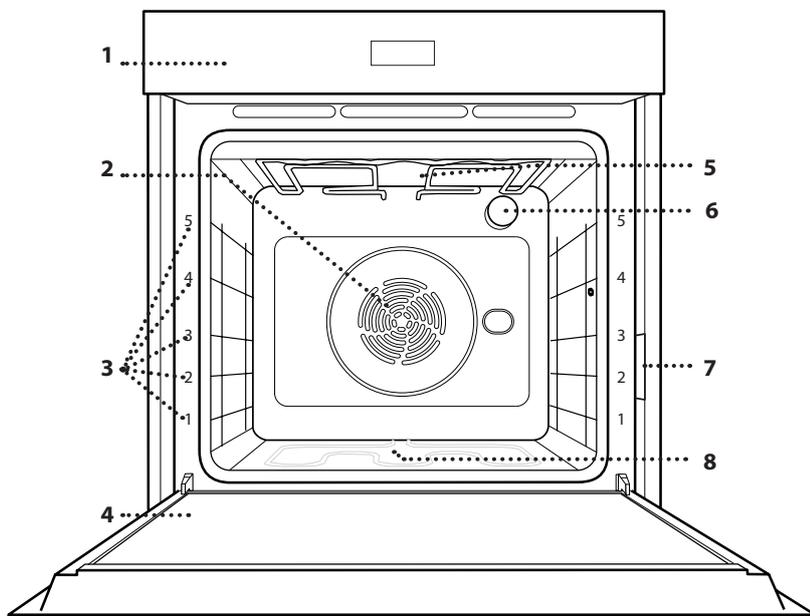
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować swoje urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register

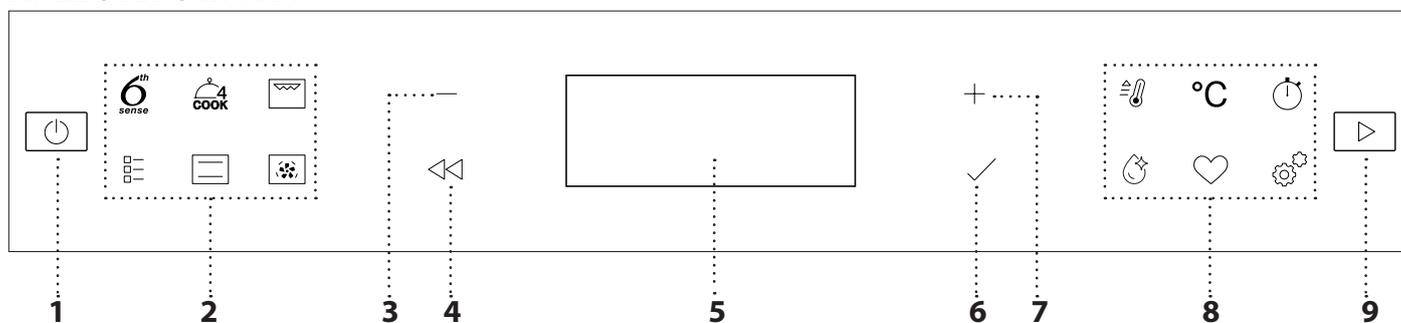
W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓLOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

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**

Do włączania lub wyłączenia piekarnika, a także wyłączenia lub wstrzymania wykonywania funkcji.

2. BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCIISK NAWIGACYJNY MINUS

Służy do przewijania menu oraz zmniejszania ustawień i wartości funkcji.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego ekranu. Umożliwia zmianę ustawień podczas gotowania.

5. WYŚWIETLACZ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawienia.

7. PRZYCIISK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / FUNKCJE BEZPOŚREDNIEGO DOSTĘPU

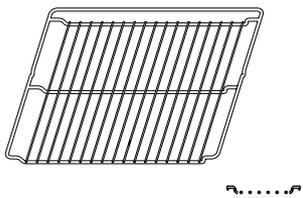
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

9. ROZPOCZNIJ

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

AKCESORIA

RUSZT



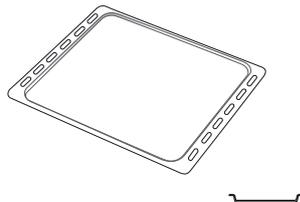
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



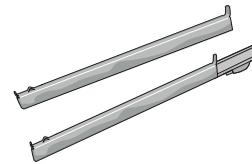
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



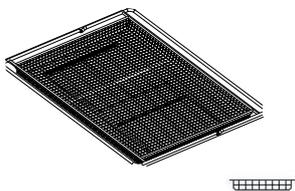
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU *



Używana do pieczenia z wykorzystaniem funkcji smażenia bez tłuszczu, z blachą do pieczenia umieszczoną niżej w celu zbierania ewentualnych okruszków i płynów. Można ją myć w zmywarce.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

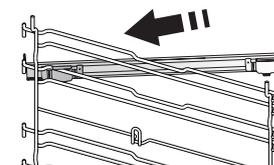
Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

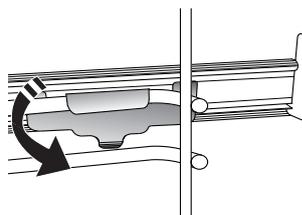
- Aby wyjąć prowadnice półek, unieś je ku górze i wyciągnij dolne części z mocowania. Teraz można wyjąć prowadnice.
- Aby ponownie zamontować prowadnice półek, najpierw dopasuj je z powrotem w górnym gnieździe. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsuń je do piekarnika, a następnie opuść do dolnego miejsca zamocowania.

ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN



Wyjąć prowadnicę półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnej prowadnicy.

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



6TH SENSE

Umożliwia to w pełni automatyczne przyrządzanie wszystkich rodzajów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, ciastka solne, chleb, pizza). Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.



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.



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zalecamy używanie blachy na ściekający tłuszcz do zbierania soków wydzielanych podczas pieczenia: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.



FUNKCJE TRADYCYJNE

• PIECZ. KONWEK.

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

• TURBO GRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

• WYPIEK Z MROŻ.

Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

• FUNKCJE SPECJALNE

» PIZZA

Ta funkcja umożliwia przygotowanie wspaniałej domowej pizzy w mniej niż 10 minut, jak w restauracji. Dedykowany cykl pieczenia działa w temperaturze powyżej 300 stopni Celsjusza, zapewniając pizzę miękką w środku, chrupiącą na brzegach i idealnie oraz równomiernie przyrumienioną. Ta funkcja pozwala przygotować wspaniałą domową pizzę w mniej niż 10 minut, jak w restauracji.

Połączenie tej funkcji z kamieniem do pizzy WPro i wstępnym nagrzewaniem przez 30 minut umożliwia upieczenie pizzy w ciągu 5-8 minut (w celu zamówienia i uzyskania informacji należy skontaktować się z działem obsługi posprzedażnej lub wejść na stronę 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 przyrządzeniu.

» WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.

» UTRZYMANIE TEMPERATURY

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» ROZMRAŻANIE

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

» CYKL ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli ten cykl ECO jest używany, światelko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

» 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.



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



WYMUSZONY NADMUCH

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.



MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.



SMART CLEAN

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.



ULUBIONE

Aby odtworzyć listę 10 ulubionych funkcji.



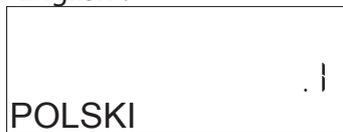
USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika. Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona w celu zredukowania zużycia energii, a po upływie 1 min światło wyłącza się. Wyświetlacz włączy się ponownie automatycznie, gdy tylko zostanie wciśnięty któryś z przycisków. Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO” z menu „USTAWIENIA” i wyłączyć „Off”. Po wybraniu opcji „UST. FABRYCZNE” urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu pojawi się „English”.



Nacisnąć **+** lub **-**, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język. Naciśnij **✓**, aby potwierdzić wybór.

Uwaga: Język można następnie zmienić wybierając „JĘZYK” w menu „USTAWIENIA”, dostępnym przez naciśnięcie

2. 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): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13).



Nacisnąć **+** lub **-**, aby wybrać 16 "Wysoki" lub 13 "Niski" i nacisnąć **✓**, aby potwierdzić.

3. USTAWIENIE CZASU

Po wybraniu języka należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Naciśnij **+** lub **-**, aby ustawić prawidłową godzinę i naciśnij i naciśnij **✓**: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut. Nacisnąć **+** lub **-** **✓**, aby potwierdzić.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu. Wybrać opcję „ZEGAR” w menu „USTAWIENIA”, dostępną po naciśnięciu przycisku

4. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: Jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piec. konwekcyjne”).

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Nacisnąć,  aby włączyć kuchenkę: Na wyświetlaczu pokaże się ostatnio używana główna funkcja lub menu główne.

Funkcje można wybierać, naciskając ikonę jednej z głównych funkcji lub przewijając menu: Aby wybrać pozycję z menu (na wyświetlaczu pojawi się pierwsza dostępna), nacisnąć przycisk  lub , aby wybrać żadaną pozycję, a następnie nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żadanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać. Naciśnięcie  pozwala na ponowną zmianę poprzedniego ustawienia

TEMPERATURA / POZIOM GRILLA

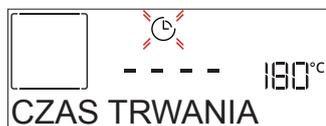


Gdy wartość miga na wyświetlaczu, naciśnij  lub , aby ją zmienić, następnie naciśnij , aby potwierdzić i kontynuować wprowadzanie następujących ustawień (jeśli to możliwe).

W ten sam sposób można ustawić poziom grillowania: Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 3 (wysoki), 2 (średni), 1 (niski).

Uwaga: Po włączeniu funkcji można zmienić temperaturę/poziom grillowania za pomocą  lub .

CZAS TRWANIA



Jeśli na wyświetlaczu miga ikona , nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas pieczenia, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić. Jeśli użytkownik chce przyrządzić potrawę samodzielnie (bez określania czasu), nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania/pieczenia: Nacisnąć  lub , aby potwierdzić i włączyć funkcję. Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając : naciśnij  lub , aby go zmienić, a następnie naciśnij , aby potwierdzić.

CZAS ZAKOŃCZENIA (OPÓŹNIENIE STARTU)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia.

Wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia, gdy miga ikona .



Nacisnąć  lub , aby ustawić czas zakończenia gotowania, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić i aktywować funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć

drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

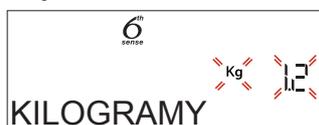
Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żadaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia. W trakcie oczekiwania możesz nacisnąć  lub , aby zmienić zaprogramowany czas zakończenia lub nacisnąć  aby zmienić inne ustawienia. Wcisnąc  w celu wyświetlenia informacji, możliwe jest przejście od czasu zakończenia do czasu trwania.

3. FUNKCJA 6TH SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają optymalny tryb gotowania, opiekania, temperaturę i czas trwania dla wszystkich dostępnych potraw.

Jeśli jest to konieczne, wystarczy jedynie wskazać cechy produktu i cieszyć się wspaniałym efektem.

CIEŻAR / WYSOKOŚĆ (WARSTWY OKRĄGLYCH TACEK)



Aby prawidłowo ustawić funkcję, postępuj zgodnie ze wskazaniami na wyświetlaczu, gdy pojawi się monit, a następnie naciśnij  lub , aby ustawić wymaganą wartość, a następnie naciśnij , aby potwierdzić.

STOPIEŃ DOGOTOWANIA / PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypieczenia potrawy.



Po wyświetleniu się monitu nacisnąć  lub , aby wybrać żądany poziom wypieczenia od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Nacisnąć  lub , aby potwierdzić i włączyć funkcję..

W ten sam sposób, gdy jest to dozwolone, niektóre funkcje 6TH SENSE umożliwiają dostosowanie poziomu przyrumieniania między niskim (-1) i wysokim (+1).

4. WŁĄCZANIE FUNKCJI

W dowolnym momencie, jeśli ustawienia początkowe są odpowiednie lub po zaprogramowaniu żądanych ustawień, wcisnąć  w celu aktywowania funkcji.

W fazie opóźnienia po wciśnięciu  piekarnika wygeneruje pytanie, czy faktycznie należy ominąć tę fazę i natychmiast uruchomić funkcję.

Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich. W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Możesz wybrać inną funkcję lub poczekać na całkowite ochłodzenie.

5. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje obejmują fazę wstępnego nagrzewania piekarnika: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Po zakończeniu tej fazy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustaloną temperaturę, wymaganą, aby „DODAJ POTRAWĘ”. W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, umieścić potrawę w piekarniku, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie, naciskając przycisk ✓ lub ▷.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. Zawsze można zmienić żadaną temperaturę za pomocą + lub -.

6. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia.



Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność, o której informuje wyświetlacz i zamknąć drzwiczki, a następnie nacisnąć przycisk ▷, aby kontynuować gotowanie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 10% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

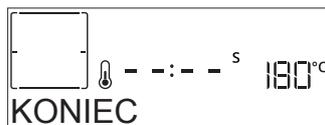


Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wcisnąć ✓ lub ▷, aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Nacisnąć ▷ aby pominąć te czynności. W przeciwnym razie, jeśli po upływie określonego czasu nie zostanie wykonana żadna czynność, piekarnik będzie kontynuował pieczenie.

7. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Nacisnąć ▷, aby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez ustawiania czasu trwania) lub nacisnąć +, żeby wydłużyć czas pieczenia, ustawiając nową wartość. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane.

PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.



Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć ✓, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania. W każdym momencie można zatrzymać czas, wciskając przycisk ⏻, aby wyłączyć piekarnik.

8. ULUBIONE

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat zachęcający do zapisania funkcji na liście ulubionych pod numerem od 1 do 10.



Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć ✓, aby ignorować nacisnąć <<<.

Po naciśnięciu ✓ nacisnąć + lub - , aby wybrać pozycję numeru, a następnie nacisnąć ✓, aby potwierdzić.

Uwaga: Jeśli pamięć jest pełna lub dany numer został już wykorzystany, należy zatwierdzić nadpisanie poprzedniej funkcji na danym numerze.

Aby w późniejszym czasie wywołać zapisane funkcje, nacisnąć ♥: Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.



Nacisnąć + lub - aby wybrać funkcję, potwierdzić poprzez naciśnięcie ✓, a następnie nacisnąć ▷, aby ją uaktywnić.

9. SMART CLEAN

Nacisnąć 🌀, aby wyświetlić „Smart Clean” na wyświetlaczu.



Nacisnąć ▷ aby włączyć tę funkcję: na wyświetlaczu pojawi się komunikat dotyczący wszystkich czynności niezbędnych do uzyskania najlepszych wyników czyszczenia: Podążać za wskazówkami i po zakończeniu nacisnąć ✓. Po zakończeniu wszystkich czynności, jeśli zachodzi taka konieczność, nacisnąć ▷, żeby aktywować cykl czyszczenia.

Uwaga: W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu zacznie migać odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do

ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.

10. MINUTNIK

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij ikonę . Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas, a następnie nacisnąć , aby rozpocząć odliczanie czasu.



Gdy tylko minutnik zakończy odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Minutnik nie włącza żadnego z cykli gotowania.

Minutnik można aktywować również wtedy, gdy jakaś funkcja jest uruchomiona.

Timer będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji.

W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę ) , ale kontynuuje odliczanie w tle. Aby edytować minutnik, możesz nacisnąć ikonę  i ustawić godzinę za pomocą ikony  lub .

Aby anulować minutnik, naciśnij ikonę , a następnie wybierz , aż wyświetlany czas będzie wynosił "--:--". Nacisnąć , aby potwierdzić.

11. BLOK. KLAWIATURY

W celu zablokowania klawiatury naciśnij i przytrzymaj  przez co najmniej pięć sekund. Wykonać tę czynność ponownie, aby odblokować klawiaturę.



Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając .

. UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.
- Ze względu na wyższą temperaturę cyklu Pizza należy się spodziewać, że hałas wentylatora chłodzącego będzie nieco głośniejszy.

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępного. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np: ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku 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 uzupełnić wodę.

DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

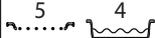
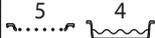
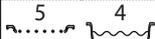
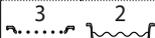
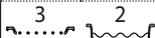
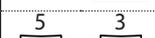
Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

WYRASTANIE

Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOSCI		ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA	
LASAGNE	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	0	-		
MIĘSO	Wołowina	Pieczeń	0,6 - 2 kg	0	0		
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	
	Wieprzowina	Pieczeń	0,6 - 2,5 kg	-	0	-	
		Kiełbasy i parówki	1,5 - 4 cm	-	-	2/3	
	Kurczak	Pieczeń	0,6 - 3 kg	-	0	-	
	Drób	Filety i piersi	1 - 5 cm	-	-	2/3	
Kebab		jeden ruszt	-	-	1/2		
RYBY	Filety	0,5 - 3 cm	-	-	-		
	Filety [mrożone]	0,5 - 3 cm	-	-	-		
WARZYWA	Pieczone warzywa	Pieczone ziemniaki	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Warzywa faszerowane	0,1 - 0,5 kg cad	-	-	-	
		Pieczone warzywa	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Zapiekane warzywa	Zapiekanka ziemniaczana	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekanka pomidorowa	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekanka paprykowa	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekane brokuły	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekanka kalafiorowa	jedna taca	-	-	-	
Zapiekane warzywa	jedna taca	-	-	-			
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Słone ciasto		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	
	Chleb	Bułki	60 - 150 g cad	-	-	-	
		Bochenek kanapkowy	0,4 - 0,6 kg cad	-	-	-	
		Chleb duży	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	
		Bagietki	200 - 300 g cad	-	-	-	
	Pizza	Pizza okrągła	Okrągła	-	-	-	
		Pizza na grubym cieście	Blacha	-	-	-	
		Pizza [mrożona]	1 warstwa*	-	-	-	-
2 warstwy*			-	-	-	-	
3 warstwy*	-		-	-	-		
4 warstwy*	-		-	-	-		

* Sugerowana ilość

AKCESORIA				
	Ruszt	Taca do piekarnika / Taca do ciasta / Okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOŚCI		ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Biszkopt	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	 2
	Ciasteczka	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	 3
	Ciasto ptysiowe	jedna taca *	-	-	-	 3
	Tarta	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3
	Ciasto z owocami	0,5 - 2 kg	-	-	-	 2

* Sugerowana ilość

AKCESORIA				
	Ruszt	Taca do piekarnika / Taca do ciasta / Okrągła taca do pizzy na ruszcie	Błacha na ściekający tłuszcz / błacha do pieczenia	Błacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
MROŻONA ŻYWNOŚĆ	Mrożone frytki		650 - 850 g	Tak	200	25 - 30	 4  2
	Mrożone nuggetsy z kurczaka		500 g	Tak	200	15 - 20	 4  2
	Paluszki rybne		500 g	Tak	220	15 - 20	 4  2
	Krążki cebuli		500 g	Tak	200	15 - 20	 4  2
WARZYWA	Panierowana świeża cukinia		400 g	Tak	200	15 - 20	 4  2
	Domowe frytki		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	 4  2
	Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20-30	 4  2
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	 4  2
	Skrzydółka 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	 Smażenie bez tł.		
AKCESORIA	 Blacha do smażenia bez tłuszczu	 blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	 Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie

TABELA GOTOWANIA

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	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cykl Eco	Pizza
AKCESORIA									
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie			Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia			Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190-200	20-30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	
Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni		Tak	190-200	45-65	
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	190-200	80-110	
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	Cook 4	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 napelniona 500 ml wody	

Whirlpool

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.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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 rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

- Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Smart Clean”. (Tylko w niektórych modelach).

- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

- Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

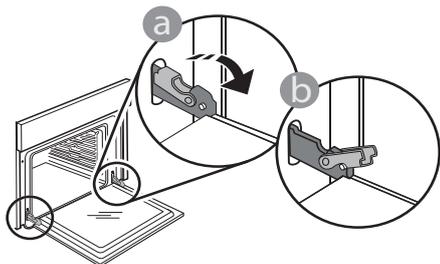
Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń. Nie myj sondy do żywności i sondy do mięsa (jeśli jest stosowana) w zmywarce. Tacę do smażenia bez tłuszczu (jeśli jest stosowana) można myć w zmywarce.

WYMIANA ŻARÓWKI

W celu wymiany lampy należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

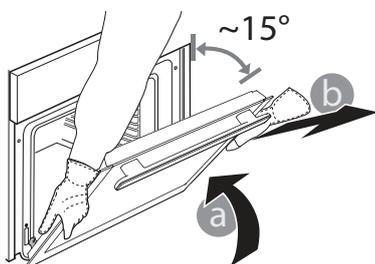
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

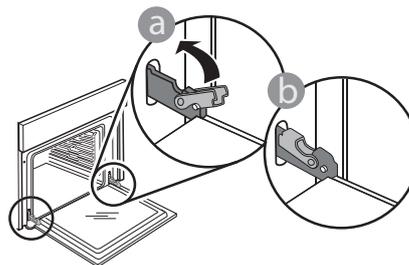
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



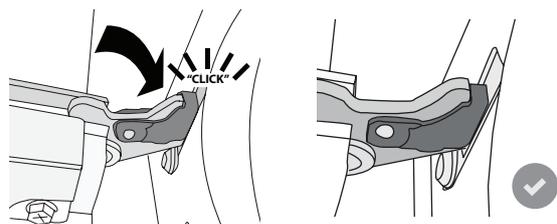
3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz zablokując górną część na swoim miejscu.

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.



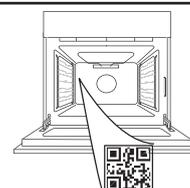
5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
Światło gaśnie.	Włączony tryb „ECO”.	Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ECO" i wybrać "Off" (Wyłącz).
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ZASILANIE" i wybrać "NISKI”.
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3	Sonda żywności nie jest prawidłowo podłączona	Sprawdzić podłączenie sondy żywności

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- korzystając z kodu QR na Państwa produkcie
- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- 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.



Whirlpool

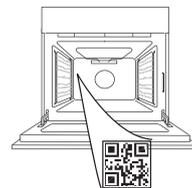


400011721820


VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

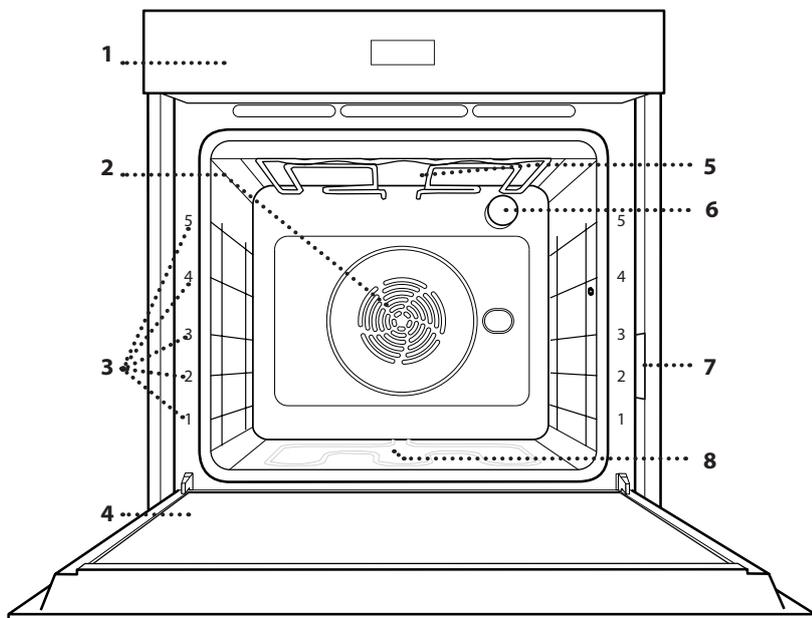
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII



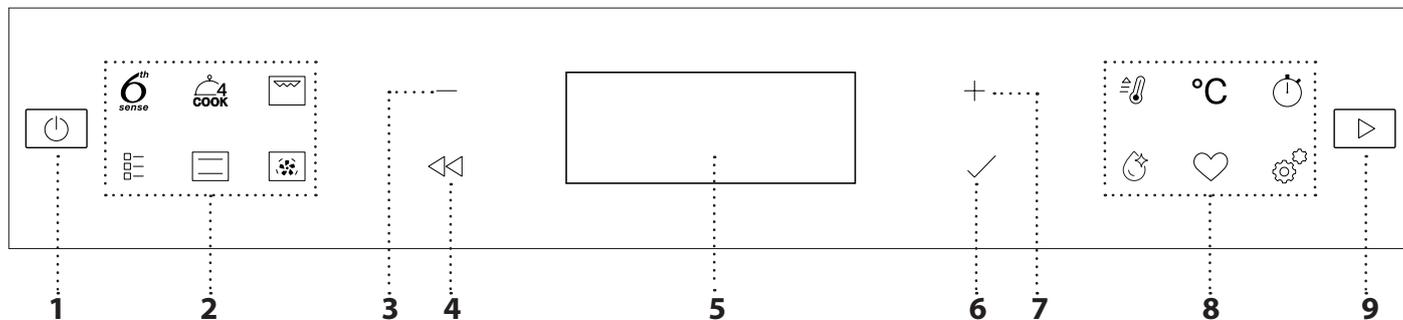
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

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. Plăcuță 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, precum și pentru oprirea unei funcții active.

2. ACCES DIRECT LA FUNCȚII

Pentru accesarea rapidă a funcțiilor și meniului.

3. BUTON DE NAVIGARE MINUS

Pentru derularea printr-un meniu și reducerea setărilor sau valorilor unei funcții.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la ecranul anterior. În timpul preparării, permite modificarea setărilor.

5. AFIȘAJ

6. CONFIRMARE

Pentru confirmarea unei funcții selectate sau a unei valori setate.

7. BUTON DE NAVIGARE PLUS

Pentru derularea printr-un meniu și creșterea setărilor sau valorilor unei funcții.

8. ACCESAREA DIRECTĂ A OPȚIUNILOR/ FUNCȚIILOR

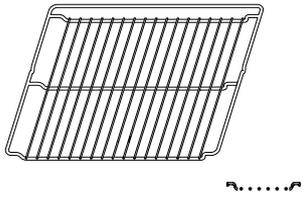
Pentru accesarea rapidă a funcțiilor, duratei, setărilor și favoritelor.

9. PORNIRE

Pentru a porni o funcție folosind setările specificate sau de bază.

ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



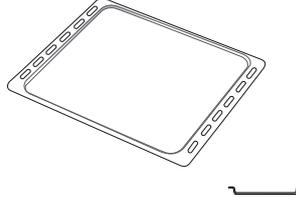
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



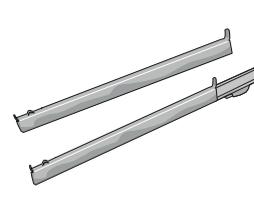
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



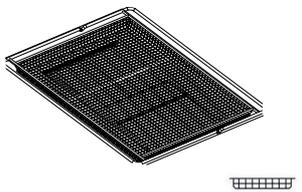
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

TAVĂ DE PRĂJIRE CU AER*



Poate fi utilizată atunci când gătiți alimente cu funcția Prăjire cu aer, cu o tavă de copt poziționată la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri și picături. Aceasta poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat; pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

* Disponibil numai la anumite modele

INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

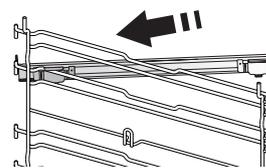
Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

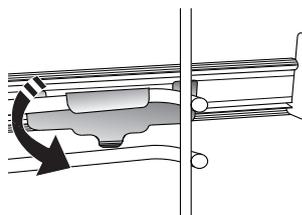
- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și trageți-le de părțile inferioare: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

MONTAREA ȘINELOR CULISANTE



Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați 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.

FUNȚII



6TH SENSE

Acestea permit prepararea automată integrală pentru toate tipurile de alimente (lasagna, carne, pește, legume, prăjituri și produse de patiserie, plăcinte, pâine, pizza). Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.



COOK 4

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.



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.



FUNȚII TRADIȚIONALE

• CONVECTIE

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

• TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

• GAT CONGELATE

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

• FUNȚII 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 o temperatură de peste 300 de grade Celsius, garantând o pizza pufoasă la interior, crocantă pe margini și rumenită uniform. Această funcție vă permite să gătiți pizza de casă excelentă, în mai puțin de 10 minute, ca la restaurant.

Puteți prepara pizza în 5-8 minute dacă combinați această funcție cu accesoriul Pizza Stone WPro și cu funcția de preîncălzire timp de 30 de minute. (Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau accesați site-ul web www.whirlpool.eu.)

» AER CALD

Această funcție vă permite să gătiți cartofi prăjiți, crochete de pui și multe altele folosind mai puțin ulei, și să obțineți preparate crocante delicioase. Rezistențele

circulă aerul pentru a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte. Cele mai bune rezultate de preparare preconizate pot fi obținute numai prin utilizarea tăvii Prăjire cu aer (furnizată împreună cu anumite modele). Pentru rezultate optime, așezați alimentele într-un singur strat pe tava Prăjire cu aer și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea cu funcția Prăjire cu aer. Evitați să folosiți mai multe rotundă pentru a preveni prepararea neuniformă.

» DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

» MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

» DECONGELARE

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.

» CICLUL ECO

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează Ciclul Eco, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza Ciclul Eco și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

» MAXI COOKING

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.



CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.



PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.



TEMPORIZATOR

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcții.



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.



PREFERINȚE

Pentru accesarea listei de 10 funcții favorite.



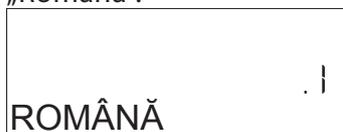
SETĂRI

Pentru reglarea setărilor cuptorului. Când modul „ECO” este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă pentru a economisi energie, iar becul se va stinge după 1 minut. Acesta se va reaprinde automat atunci când este apăsat orice buton. Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Pentru a dezactiva acest mod, accesați „DEMO” din meniul „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire). Selectând „SETĂRI FABRICĂ”, produsul se oprește și revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi șterse.

PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Pe afișaj va apărea „Română”.



Apăsați pe + sau — pentru a derula lista cu limbile disponibile și selectați limba dorită. Apăsați ✓ pentru a confirma selecția.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Limba poate fi schimbată ulterior selectând opțiunea „LIMBĂ” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe

2. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13).



Apăsați pe + sau — pentru a selecta 16 „High” (Ridicat) sau 13 „Low” (Redus) și apăsați pe ✓ pentru a confirma.

3. SETAREA OREI

După selectarea limbii, va trebui să setați ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afișaj.



Apăsați pe + sau — pentru a seta ora corectă și apăsați pe ✓ : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj. Apăsați pe + sau — pentru a seta minutele și apăsați pe ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora. Selectați „CEAS” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe

4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu Aer forțat sau Coacere convecție).

Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECȚAȚI O FUNCȚIE

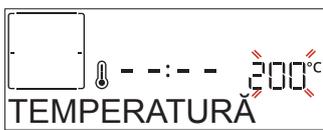
Apăsați pe  pentru a porni cuptorul: pe afișaj va fi prezentată ultima funcție principală care a rulat sau meniul principal.

Funcțiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcțiile principale sau derulând printr-un meniu: Pentru a selecta un element din meniu (pe afișaj va apărea primul element disponibil), apăsați pe **+** sau **-** pentru a selecta elementul dorit, apoi apăsați **✓** pentru a confirma.

2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe , aveți posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară

NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL

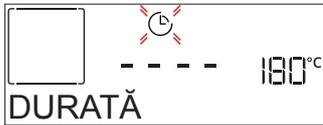


Când valoarea clipește pe afișaj, apăsați **+** sau **-** pentru a o modifica, apoi apăsați **✓** pentru a confirma și continuați cu setările care urmează (dacă este posibil).

În mod similar, puteți seta nivelul de putere pentru grill: Există trei niveluri definite de putere pentru grill: 3 (ridicat), 2 (mediu), 1 (reduc).

Vă rugăm să rețineți următoarele: Odată ce funcția a fost activată, temperatura/nivelul grill poate fi modificată folosind **+** sau **-**.

DURATĂ



Când pictograma  clipește pe afișaj, apăsați pe **+** sau **-** pentru a seta durata de preparare dorită, iar apoi apăsați pe **✓** pentru a confirma. Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsați pe **✓** sau  pentru a confirma și a activa funcția. Prin selectarea acestui mod, nu puteți programa o pornire temporizată.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe : apăsați pe **+** sau **-** pentru a o modifica și apoi apăsați pe **✓** pentru a confirma.

ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de terminare a acesteia. Pe afișaj este prezentată ora de finalizare, în timp ce pictograma  clipește.



Apăsați pe **+** sau **-** pentru a seta ora la care doriți să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați pe **✓** pentru

a confirma și a activa funcția. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

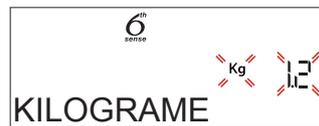
Vă rugăm să rețineți următoarele: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea. În perioada de așteptare, puteți apăsa pe **+** sau **-** pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsați pe  pentru a modifica alte setări. Pentru a vizualiza informații, prin apăsare pe  puteți comuta între ora de finalizare și durată.

3. 6TH SENSE

Aceste funcții selectează automat modul de preparare, temperatura și durata optime pentru prepararea, frigerea sau coacerea tuturor preparatelor disponibile.

Dacă este necesar, pur și simplu indicați caracteristica alimentului pentru a obține un rezultat optim.

GREUTATE / ÎNĂLȚIME (STRATURI TĂVI ROTUNDE)



Pentru a seta funcția corect, urmați indicațiile de pe afișaj, atunci când vi se solicită acest lucru, și apăsați pe **+** sau **-** pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsați pe **✓** pentru a confirma.

GRAD PREPARARE/RUMENIRE

În cazul anumitor funcții 6TH SENSE, puteți regla gradul de preparare.



Atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați pe **+** sau **-** pentru a selecta nivelul dorit, de la preparate în sânge (-1) la preparate bine făcute (+1). Apăsați pe **✓** sau  pentru a confirma și a activa funcția.

În același mod, unde este permis, pentru unele funcții 6TH SENSE, este posibilă reglarea nivelului de rumenire de la redus (-1) la ridicat (+1).

4. ACTIVAREA FUNCȚIEI

În orice moment, dacă valorile implicite sunt cele dorite sau odată ce ați aplicat setările necesare, apăsați pe  pentru a activa funcția.

În timpul etapei de întârziere, prin apăsare pe , cuptorul vă va întreba dacă doriți să omiteți această etapă, pornind imediat funcția.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Odată ce a fost selectată o funcție, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcție. Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe .

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Puteți fie să selectați o altă funcție, fie să așteptați o răcire completă.

5. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această etapă este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesar să „ADAUGĂ ALIMENTE”. În acest moment, deschideți ușa, așezați alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea apăsând pe ✓ sau ▶.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingă cuptorul utilizând + sau -.

6. ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Anumite funcții 6TH SENSE vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Deschideți ușa, executați acțiunea indicată pe afișaj și închideți ușa, apoi apăsați pe ▶ pentru a continua procesul de preparare.

În același mod, când a rămas 10% din timpul de preparare, cuptorul va solicita să verificați alimentele.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Verificați alimentele, închideți ușa și apăsați pe ✓ sau pe ▶ pentru a continua prepararea.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Apăsați pe ▶ pentru a omite aceste acțiuni. În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acțiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

7. FINALIZAREA PREPARĂRII

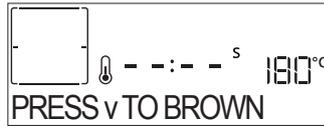
Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsați pe ▶ pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsați pe + pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memorati.

RUMENIRE

Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafeței alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Atunci când pe afișaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsați ✓ pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute. Puteți opri în orice moment funcția apăsând pe ⏻ pentru a opri cuptorul.

8. PREFERINȚE

Odată terminat procesul de preparare, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memorați funcția la un număr cuprins între 1 și 10 în lista dumneavoastră de funcții favorite.



Dacă doriți să memorați o funcție ca favorită și să salvați setările curente pentru utilizarea ulterioară, apăsați pe ✓, în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsați pe ⏪.

După ce a fost apăsat ✓, apăsați pe + sau pe - pentru a selecta poziția numerotată, apoi apăsați pe ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Dacă memoria este plină sau dacă numărul ales este deja utilizat, cuptorul vă va solicita să confirmați suprascriserea funcției anterioare.

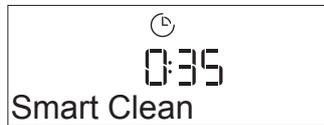
Pentru a apela funcțiile memorate la o dată ulterioară, apăsați ♥: Pe afișaj apare lista cu funcțiile dumneavoastră favorite.



Apăsați pe + sau - pentru a selecta funcția, confirmați apăsând ✓, iar apoi apăsați pe ▶ pentru a activa.

9. SMART CLEAN

Apăsați pe 🌀 pentru ca mesajul „Smart Clean” să apară pe afișaj.



Apăsați pe ▶ pentru a activa funcția: afișajul vă va solicita să efectuați toate acțiunile necesare pentru a obține cele mai bune rezultate de curățare: Urmați indicațiile, apoi apăsați pe ✓ atunci când ați terminat. Odată ce au fost finalizate toate etapele, dacă este necesar, apăsați pe ▶ pentru a activa ciclul de curățare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Este recomandat să nu deschideți ușa cuptorului în timpul derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare.

Odată ciclul finalizat, pe afișaj va începe să clipească un mesaj corespunzător. Lăsați cuptorul să se răcească, iar apoi ștergeți și uscați suprafețele interioare utilizând o lavetă sau un burete.

10. TEMPORIZATOR

Pentru a activa această funcție, apăsați pe pictograma . Apăsați pe  sau  pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsați pe  pentru a activa temporizatorul.



Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare.

Temporizatorul poate fi activat și atunci când rulează o funcție.

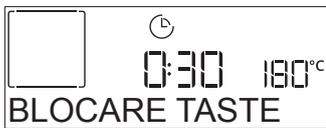
Temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.

În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afișată numai pictograma ) , care va continua numărătoarea inversă în plan secund. Pentru a edita temporizatorul, puteți apăsa pe pictograma  și puteți seta ora cu ajutorul pictogramei  sau .

Pentru a anula temporizatorul, apăsați pe pictograma , apoi selectați  până când ora afișată este „-:-”. Apăsați  pentru a confirma.

11. BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat  timp de cel puțin cinci secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.



Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

. NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târâți niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutate mari pe ușă și nu vă țineți de ușă.
- Datorită temperaturii mai ridicate a ciclului Pizza, este de așteptat ca zgomotul ventilatorului de răcire să fie ușor mai ridicat.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe mai multe niveluri. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

CARNE

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătit, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grill. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completați cu apă când este necesar.

DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și puneți formele pentru prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulația aerului fierbinte.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tartele 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.

CATEGORII DE ALIMENTE		CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII	
LASAGNA	Lasagna	0,5 - 3 kg	—	0	—		
CARNE	Vită	Roast (Friptură)	0,6 - 2 kg	0	0		
		Burger	1,5 - 3 cm	0	—	3/5	 
	Porc	Roast (Friptură)	0,6 - 2,5 kg	—	0	—	
		Cârnați și crenvurști	1,5 - 4 cm	—	—	2/3	 
	Pui	Roast (Friptură)	0,6 - 3 kg	—	0	—	
	Carne de pasăre	File și piept	1 - 5 cm	—	—	2/3	 
Frigărui		un grătar	—	—	1/2	 	
PEȘTE	Fillets (Fileuri)	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	 	
	Fileuri [congelate]	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	 	
LEGUME	Legume la cuptor	Cartofi coptți	0,5 - 1,5 kg	—	0	—	
		Legume umplute	0,1 - 0,5 kg fiecare	—	—	—	
		Legume la cuptor	0,5 - 1,5 kg	—	0	—	
	Legume gratinate	Cartofi gratinați	o tavă	—	—	—	
		Roșii gratinate	o tavă	—	—	—	
		Ardei gratinați	o tavă	—	—	—	
		Broccoli gratinat	o tavă	—	—	—	
		Conopidă gratinată	o tavă	—	—	—	
Legume gratinate	o tavă	—	—	—			
PANIFICAȚIE SĂRATĂ	Prăjitură sărată		0,8 - 1,2 kg	—	0	—	
	Pâine	Chifle	60 - 150 g fiecare	—	—	—	
		Franzelă sandviș	0,4 - 0,6 kg fiecare	—	—	—	
		Pâine mare	0,7 - 2,0 kg	—	—	—	
		Baghete	200 - 300 g fiecare	—	—	—	
	Pizza	Pizza rotundă	rotund	—	—	—	
		Pizza groasă	tavă	—	—	—	
		Pizza [congelată]	1 strat*	—	—	—	
2 straturi*			—	—	—	 	
3 straturi*	—		—	—	  		
4 straturi*	—		—	—	   		

* Cantitate recomandată

ACCESORII				
	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă

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	
PANIFICAȚIE DULCE	Pandișpan	0,5 - 1,2 kg	—	—	—	2 
	Fursecuri	0,2 - 0,6 kg	—	—	—	3 
	Choux a la creme	o tavă*	—	—	—	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

ACCESORII				
	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AER

	REȚETĂ	FUNCȚIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
ALIMENTE CONGELATE	Cartofi prăjiți, congelați		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	 4  2
	Crochete de pui congelate		500 g	Da	200	15 - 20	 4  2
	Crochete de pește		500 g	Da	220	15 - 20	 4  2
	Rondele de ceapă		500 g	Da	200	15 - 20	 4  2
LEGUME	Dovlecei proaspeți cu pesmet		400 g	Da	200	15 - 20	 4  2
	Cartofi prăjiți		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	 4  2
	Legume mixte		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	 4  2
CARNE ȘI PEȘTE	Piepturi de pui		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	 4  2
	Aripioare de pui		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	 4  2
	Cotlet pane		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	 4  2
	File de pește		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	 4  2

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți un strat subțire de ulei pe suprafața alimentelor. Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

FUNCȚII	 Aer cald		
ACCESORII	 Tavă de prăjire cu aer	 Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	 Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

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	
Prăjiturele/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	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	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/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	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/Frigărui/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	 Fursecuri	Da	135	50 - 70	
Tarte	 Tarte	Da	170	50 - 70	
Pizza rotundă	 Pizza	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)	 Menu	Da	190	40 - 120 *	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	
Fripturi umplute	ECO	—	200	80 - 120 *	
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	ECO	—	200	50 - 100 *	

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

*** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

FUNCȚII								ECO	
	Convențional	Aer forțat	Convecție	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	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	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.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

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

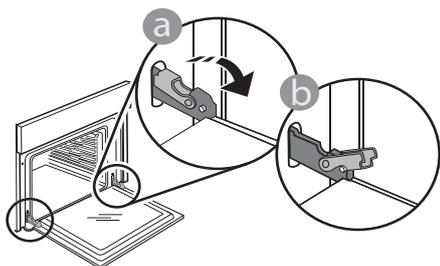
După utilizare, puneți accesoriiile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete. Nu curățați sonda pentru alimente sau sonda pentru carne (dacă intră în dotare) în mașina de spălat vase. Tava Prăjire cu aer (dacă intră în dotare) poate fi curățată în mașina de spălat vase.

ÎNLOCUIREA BECULUI

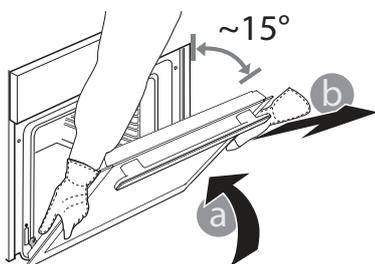
Pentru înlocuirea becului, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.

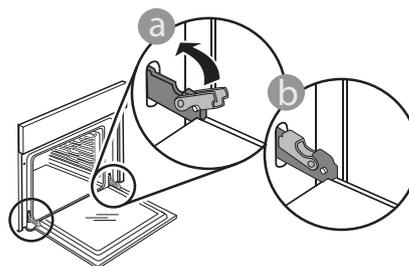


2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

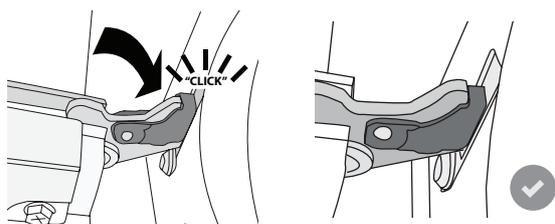


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



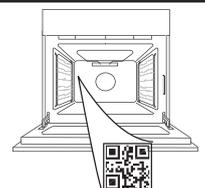
5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați centrul de asistență și indicați numărul după litera „F”.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesați „DEMO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO” este „On” (activ).	Accesați „ECO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Ușa nu se va închide corespunzător.	Dispozitivele de oprire în siguranță sunt poziționate greșit.	Asigurați-vă că dispozitivele de oprire în siguranță sunt în poziția corectă urmând instrucțiunile pentru demontarea și remontarea ușii din secțiunea „Curățarea și întreținerea”.
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Accesați „PUTERE” din “SETĂRI” și selectați „Redus”.
Ciclul de preparare cu sonda s-a încheiat fără o cauză evidentă sau pe ecran este afișată eroarea F3E3	Sonda pentru alimente nu este conectată corespunzător	Verificați conexiunea sondei pentru alimente

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizarea codului QR în cazul produsului dumneavoastră
- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- 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.



Whirlpool



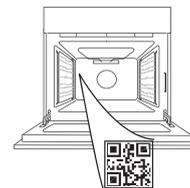
400011721820



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

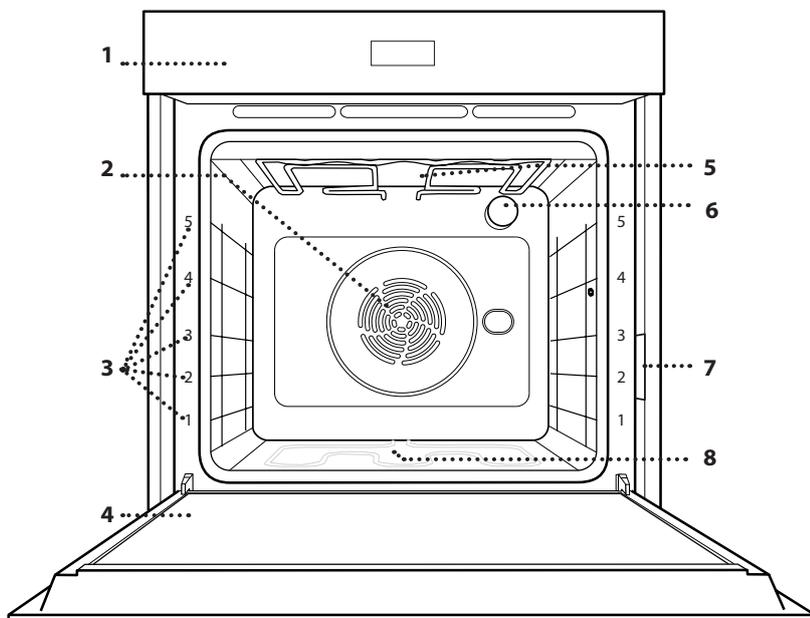
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI



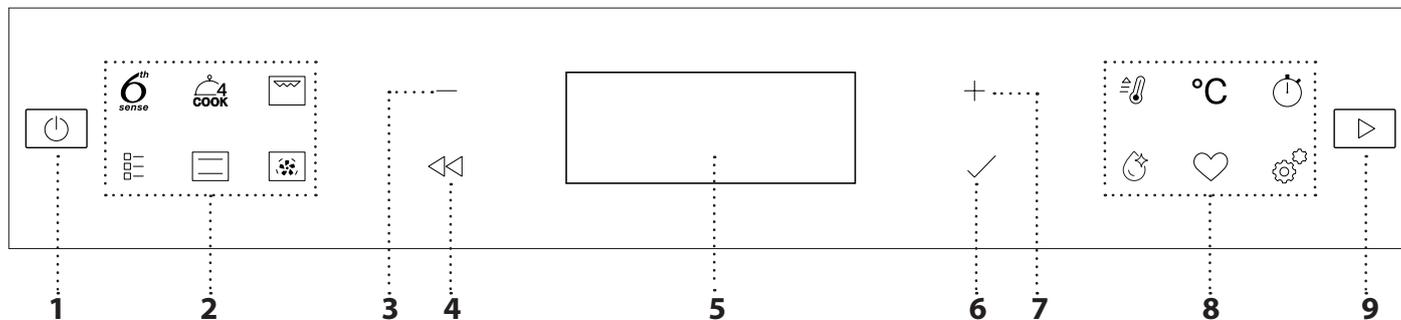
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

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 alebo zastavenie aktívnej funkcie.

2. PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM

Na rýchly prístup k funkciám a do menu.

3. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO MÍNUS

Na prechádzanie ponukou a znižovanie nastavení alebo hodnôt funkcie.

4. SPÄŤ

Na návrat na predchádzajúce zobrazenie. Počas prípravy jedla umožňuje meniť nastavenia.

5. DISPLEJ

6. POTVRDIŤ

Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

7. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO PLUS

Na rolovanie v menu a zvyšovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

8. MOŽNOSTI/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM

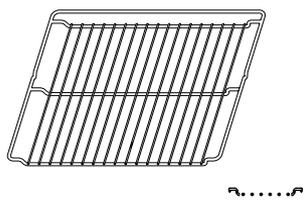
Na rýchly prístup k funkciám, trvaniu, nastaveniam a obľúbeným položkám.

9. ŠTART

Na spustenie funkcie s použitím špecifických alebo základných nastavení.

PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



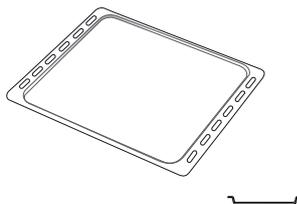
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



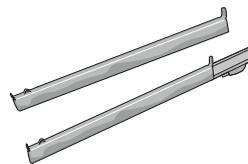
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focacie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



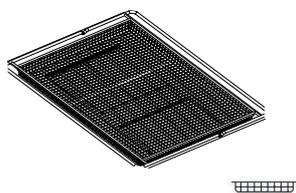
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

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

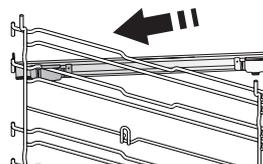
Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

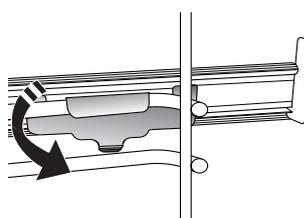
VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠŤ

- Ak chcete vodiace lišty vybrať, nadvihnite ich a vytiahnite spodné časti z držiakov: Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV



Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty. Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.



Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.

Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

FUNKCIE



6TH SENSE

Tieto funkcie umožňujú úplne automatickú prípravu všetkých typov jedla (lasagne, mäso, ryby, zelenina, koláče a zákusky, slané koláče, chlieb, pizza). Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.



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.



GRIL

Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.



TRADIČNÉ FUNKCIE

• KONV. PEČENIE

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

• TURBO GRILL

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.

• MRAZENÉ JEDLÁ

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

• ŠPECIÁLNE FUNKCIE RÚRY

» PIZZA

Táto funkcia vám umožní pripraviť skvelú domácu pizzu ako z reštaurácie za menej ako 10 minút. Špeciálny cyklus pečenia prebieha pri teplote nad 300 stupňov Celzia, vďaka čomu je pizza vnútri mäkká, na okrajoch chrumkavá a dokonale rovnomerne prepečená. Táto funkcia vám umožní pripraviť skvelú domácu pizzu za menej ako 10 minút, ktorá bude ako z reštaurácie.

Kombináciou tejto funkcie s príslušenstvom Pizza Stone WPro a predhrievaním po dobu 30 minút je možné 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.

» KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

» UDRŽIAV. V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

» ROZMRAZENIE

Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.

» EKO 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.

» MAXI COOKING

Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyššie 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.



TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.



RÝCHLE PREDHRIATIE

Na rýchly predohrev rúry.



ČASOVAČ

Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.



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.



OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu 10 obľúbených funkcií.



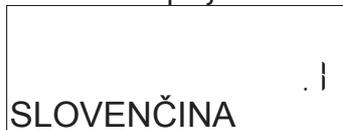
NASTAVENIA

Na úpravu nastavení rúry. Keď je aktívny EKO režim, jas na displeji sa zníži a svetlo sa po 1 minúte vypne, aby sa ušetrila energia. Displej sa automaticky znovu aktivuje po stlačení ľubovoľného tlačidla. Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim deaktivovať, v menu NASTAVENIA zvolte DEMO a potom „Vyp“. Po zvolení PÔVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.

PRVÉ POUŽITIE

1. ZVOĽTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „English (Slovak)“.



Stlačte + alebo – sa posúvajte v zozname dostupných jazykov a vyberte si, ktorý chcete mať nastavený. Stlačením ✓ svoj výber potvrdte.

Upozornenie: Jazyk môžete následne zmeniť výberom položky „LANGUAGE“ (Jazyk) v ponuke „SETTINGS“ (Nastavenia), ktorá je dostupná po stlačení .

2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).



Stlačte + alebo – zvolte 16 „Vysoký“ alebo 13 „Nízky“ a stlačením ✓ potvrdte.

3. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete jazyk, je potrebné nastaviť aktuálny čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Stlačením + alebo – nastavte správnu hodinu a stlačte ✓ : Na displeji blikajú dve minútové číslice. Stlačením + alebo – nastavte minúty a stlačením ✓ potvrdte.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Vyberte HODINY v menu NASTAVENIA dostupnom po stlačení .

4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. Horúci Vzduch alebo Konvekčné pečenie).

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Stlačte  na zapnutie rúry. Na displeji sa zobrazí posledná prebiehajúca hlavná funkcia alebo hlavné menu.

Funkcie možno zvoliť stlačením ikony pre jednu z hlavných funkcií alebo posúvaním sa v menu: Ak chcete zvoliť položku menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), vyberte požadovanú stláčaním  alebo  a potom potvrdte stlačením .

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Stlačením  môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie

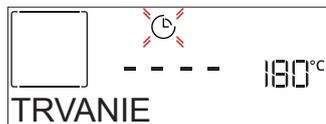
TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU



Keď hodnota bliká na displeji, stlačte  alebo  aby ste ju zmenili, potom stlačte  aby ste ju potvrdili, a pokračujte v nasledujúcich nastaveniach (ak je to možné). Rovnakým spôsobom je možné nastaviť úroveň grilu: Pre grilovanie existujú tri definované úrovne výkonu: 3 (vysoký), 2 (stredný), 1 (nízky).

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu/úroveň grilu zmeniť pomocou  alebo .

TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka  stlačením  alebo  nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrdte stlačením . Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne (bez nastavenia času): Stlačením  alebo  potvrdíte a spustíte funkciu. Po zvolení tohto režimu nemôžete naprogramovať odložený štart.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením  : stlačte  alebo  pre zmenu a potom stlačte  pre potvrdenie.

ČAS UKONČENIA (ODLOŽENIE ŠTARTU)

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka  bude blikáť.



Pomocou  alebo  nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte  na potvrdenie a aktivovanie

funkcie. Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál. Počas čakania môžete stlačiť  alebo  zmeniť naprogramovaný čas ukončenia alebo stlačiť  na zmenu iných nastavení. Stlačením  sa zobrazia informácie a je možné prepínať medzi časom ukončenia a trvaním.

3. 6TH SENSE

Tieto funkcie automaticky vyberú najlepší režim pre prípravu jedla, teplotu a trvanie varenia alebo pečenia pre všetky dostupné jedlá.

Ak je to potrebné, jednoducho označte vlastnosti jedla, aby ste dosiahli optimálny výsledok.

HMOTNOSŤ / VÝŠKA (OKRÚHLA – PLECH – VRSTVY)



Na správne nastavenie funkcie postupujte podľa údajov na displeji, po výzve stlačte  alebo  na nastavenie požadovanej hodnoty a potom potvrdte stlačením .

STUPEŇ PREPEČENIA/ZAPEKANIE

V niektorých funkciách 6TH SENSE (6. ZMYSEL) je možné nastaviť stupeň prepečenia.



Po výzve stlačte  alebo  na voľbu želanej úrovne od polosurové (-1) po dobre prepečené (+1). Stlačením  alebo  potvrdíte a spustíte funkciu.

V prípadoch, keď je to možné, pri niektorých funkciách 6TH SENSE (6. ZMYSEL) sa dá nastaviť úroveň zapečenia medzi nízkou (-1) a vysokou (+1).

4. SPUSTENIE FUNKCIE

Ak sú štandardné hodnoty podľa vašich požiadaviek alebo ste použili požadované nastavenia, funkciu vždy aktivujete stlačením .

Počas fázy odkladu sa po stlačení  rúra opýta, či chcete preskočiť túto fázu a ihneď spustiť funkciu.

Upozornenie: Keď už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu. Stlačením  môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Môžete vybrať inú funkciu alebo počkať na úplné vychladnutie.

5. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predohrev rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predohrev.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu a treba PRIDAŤ JEDLO. V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením ✓ alebo ▷.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Teplotu, ktorú má rúra dosiahnuť, môžete vždy zmeniť pomocou + alebo -.

6. JEDLO OTOČIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ

Pri niektorých funkciách 6TH SENSE (6.ZMYSEL) bude potrebné jedlo počas prípravy otáčať.



Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Otvorte dvierka, vykonajte úkon požadovaný na displeji, zatvorte dvierka a po stlačení ▷ bude príprava jedla pokračovať.

Rovnako vtedy, keď do ukončenia prípravy zostáva 10% času, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

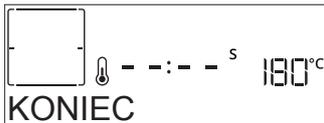


Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Skontrolujte jedlo, zatvorte dvierka a stlačte ✓ alebo ▷, varenie bude pokračovať.

Upozornenie: Pre preskočenie týchto operácií stlačte ▷. Inak, ak nič neurobíte, po určitom čase bude rúra pokračovať v príprave jedla.

7. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.



Po stlačení ▷ bude rúra pokračovať v príprave jedla v manuálnom režime (bez zadania času) alebo stlačte + a čas prípravy sa predĺži nastavením nového trvania. V oboch prípadoch sa parametre prípravy jedla zachovávajú.

ZAPEKANIE

Niektoré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.



Keď sa na displeji zobrazí príslušné hlásenie, v prípade potreby stlačte ✓ na spustenie päťminútového cyklu zapečenia do hneď. Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť stlačením ⏻, čím sa rúra vypne.

8. OBLÚBENÉ

Po skončení prípravy jedla vás displej vyzve, aby ste funkciu uložili pod číslom medzi 1 až 10 na vašom zozname oblúbených.



Ak si chcete funkciu uložiť ako oblúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, stlačte ✓, inak požiadavku ignorujte a stlačte ⏪.

Po stlačení ✓ stlačte + alebo - pre voľbu čísla pozície, potom potvrdte stlačením ✓.

Upozornenie: Ak je pamäť plná, alebo je číslo už obsadené, rúra vás požiada o potvrdenie prepísania predchádzajúcej funkcie.

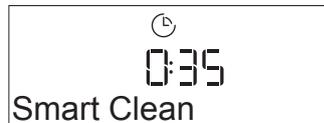
Ak chcete vyvolať uložené funkcie neskôr, stlačte ♥: Na displeji sa zobrazí zoznam oblúbených funkcií.



Stlačením + alebo - zvolte funkciu, potvrdte stlačením ✓, a potom aktivujte stlačením ▷.

9. SMART CLEAN (INTELENTNÉ ČISTENIE)

Stlačte 🌀 a na displeji sa zobrazí „Smart Clean“.



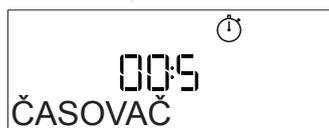
Na aktivovanie funkcie stlačte ▷. Displej vás vyzve, aby ste vykonali všetky úkony potrebné na dosiahnutie najlepších výsledkov čistenia: Postupujte podľa pokynov a po dokončení stlačte ✓. Po vykonaní všetkých krokov, keď je to potrebné, stlačením ▷ aktivujte čistiaci cyklus.

Upozornenie: Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

Po skončení cyklu na displeji začne blikať príslušná správa. Nechajte rúru vychladnúť a potom utrite a vysušte vnútorné plochy handričkou alebo špongiou.

10. ČASOVAČ

Pre aktiváciu tejto funkcie stlačte ikonu . Stlačením  alebo  nastavte požadovanú dĺžku času a nezávislý časomer potom aktivujte stlačením .



Zaznie zvukový signál a displej oznámi, keď časovač minút dokončí odpočítavanie zvoleného času.

Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla.

Časovač minút možno aktivovať aj pri spustenej funkcii.

Časomer bude ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú.

Počas tejto fázy nie je možné vidieť časovač (zobrazí sa iba ikonka ) , ktorý pokračuje v odpočítavaní v pozadí. Ak chcete časovač upraviť, môžete stlačiť ikonu  a nastaviť čas pomocou  alebo  ikony.

Ak chcete časovač zrušiť, stlačte ikonu  a potom vyberte , kým sa nezobrazí čas „--:--“. Stlačením  potvrdíte.

11. ZÁMOK OVLÁDANIA

Klávesy zamknete stlačením a podržaním  aspoň na päť sekúnd. Ak chcete tlačidlá odomknúť, zopakujte tento postup.



Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.
- Vzhľadom na vyššiu teplotu cyklu Pizza sa očakáva mierne vyššia hlučnosť chladiaceho ventilátora.

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 zabalte 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 odkvapkávaciu nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

DEZERTY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach 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 „nahuje“, nabadúce nastavte nižšiu teplotu a zväžte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri zákusoch so štavnatou 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.

KATEGÓRIE POTRAVIN		MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO	
LASAGNE	Lasagne	0,5 – 3 kg	–	0	–	2	
MÄSO	Hovädzie	Pečené	0,6 – 2 kg	0	–	3	
		Burger	1,5 – 3 cm	0	–	3/5 4	
	Bravčové	Pečené	0,6 – 2,5 kg	–	0	–	3
		Údeniny a párky	1,5 – 4 cm	–	–	2/3	5 4
	Kurča	Pečené	0,6 – 3 kg	–	0	–	2
	Hydina	Plátky a prsia	1 – 5 cm	–	–	2/3	5 4
Kebab		jeden rošt	–	–	1/2	5 4	
RYBY	Filé	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	3 2	
	Filé (mrazené)	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	3 2	
ZELENINA	Opekaná zelenina	Pečené zemiaky	0,5 – 1,5 kg	–	0	–	3
		Plnená zelenina	0,1 – 0,5 kg	–	–	–	3
		Opekaná zelenina	0,5 – 1,5 kg	–	0	–	3
	Gratinovaná zelenina	Zapekané zemiaky	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinované paradajky	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinované papriky	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinovaná brokolica	jeden plech	–	–	–	3
Gratinovaný karfiol	jeden plech	–	–	–	3		
Gratinovaná zelenina	jeden plech	–	–	–	3		
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8 – 1,2 kg	–	0	–	2
	Chlieb	Rožky	cca 60 – 150 g	–	–	–	3
		Sendvičový bochník chleba	cca 0,4 – 0,6 kg	–	–	–	2
		Veľký chlieb	0,7 – 2,0 kg	–	–	–	2
		Bagety	cca 200 – 300g	–	–	–	3
	Pizza	Okrúhla pizza	okružla	–	–	–	2
		Hrubá pizza	plech	–	–	–	2
		Pizza (mrazená)	1 vrstva*	–	–	–	–
2 vrstvy*			–	–	–	–	4 1
3 vrstvy*			–	–	–	–	5 3 1
4 vrstvy*	–		–	–	–	5 4 2 1	

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody
---------------	--------------	---	--	---------------------------------------

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

	KATEGÓRIE POTRAVÍN	MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
SLADKÉ PEČIVO	Piškóťový koláč	0,5 – 1,2 kg	–	–	–	 2
	Cookies	0,2 – 0,6 kg	–	–	–	 3
	Odpalované cesto	jeden plech	–	–	–	 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				
	Drôtený rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY

	RECEPT	FUNKCIA	NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
ZMRAZENÉ POTRAVINY	Mrazené zemiakové hranolčeky		650 – 850 g	Áno	200	25 – 30	 
	Mrazené kuracie nugetky		500 g	Áno	200	15 – 20	 
	Rybíe 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	 
	Rybíe 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	 Air Fry		
PRÍSLUŠENSTVO	 Plech Air Fry	 Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	 Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

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	Konvekčné pečenie	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko cyklus	Pizza
PRÍSLUŠENSTVO									
	Drôtený rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody				

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 **	
Klobásy / kebaby / rebierka / hamburgery		-	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	2 (stredná)	55 – 70 ***	
Jahňacie stehno / Koleno		-	2 (stredná)	60 – 90 ***	
Pečené zemiaky		-	2 (stredná)	35 – 55 ***	
Gratinovaná zelenina		-	3 (vysoká)	10 – 25	
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	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko cyklus	Pizza
PRÍSLUŠENSTVO									

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 vloženíím 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.

CLEANING AND MAINTENANCE (ČISTENIE A ÚDRŽBA)

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 mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“. (Iba pri niektorých modeloch).
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

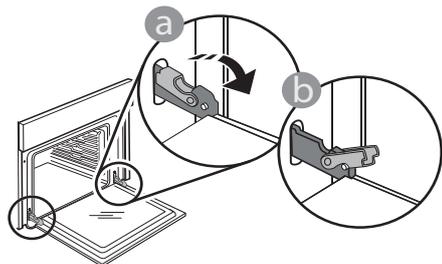
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou. Potravinovú sondu alebo mäsovú sondu (ak je k dispozícii) nečistite v umývačke riadu. Zásobník na vyprážanie horúcim vzduchom/Air Fry (ak je k dispozícii) možno umývať v umývačke riadu.

VÝMENA ŽIAROVKY

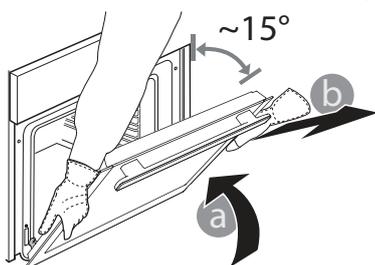
Ak chcete vymeniť svietidlo, obráťte sa na popredajný servis.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dverka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

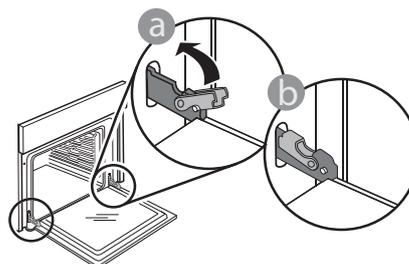


2. Zatvorte dverka, čo najviac ako to ide. Pevne dverka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dverka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dverka odložte nabok na mäkký povrch.

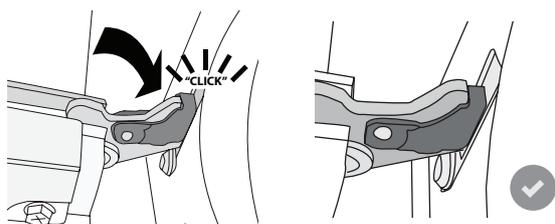


3. Dverka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dverka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytka sklopíte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytka v správnej polohe.



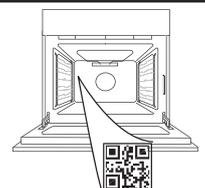
5. Skúste dverka zatvoriť a skontrolujte, či sú zároveň s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dverka mohli poškodiť.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center) a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“.
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 „NÍZKY“.
Cyklus prípravy jedla so sondou sa skončil bez zjavnej príčiny alebo sa na obrazovke vypíše chyba F3E3	Potravinová sonda nie je správne zapojená	Skontrolujte zapojenie potravinovej sondy

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Pomocou QR kódu na vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu
- 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.



Whirlpool

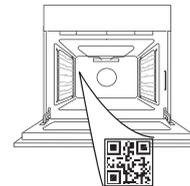


400011721820



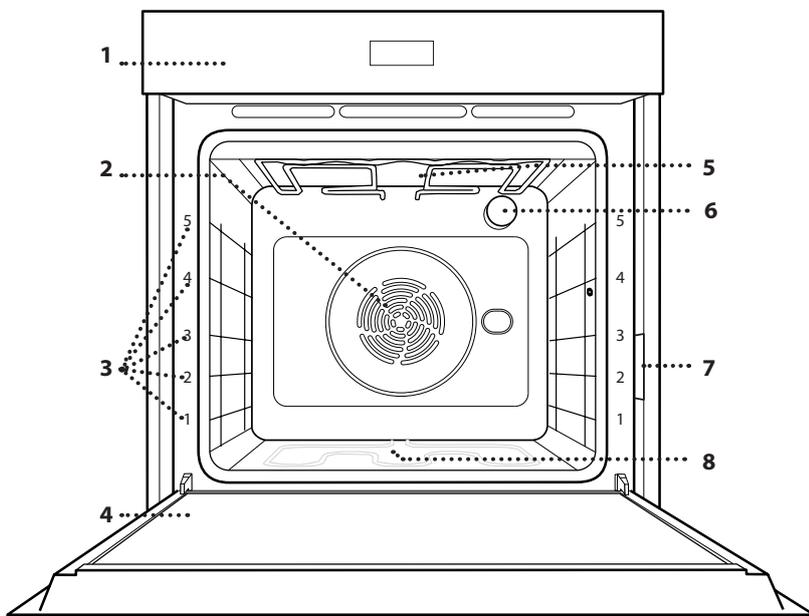
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для того, щоб отримати більш кваліфіковану консультативну допомогу, зареєструйте придбаний продукт на сайті www.whirlpool.eu/register

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИБРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



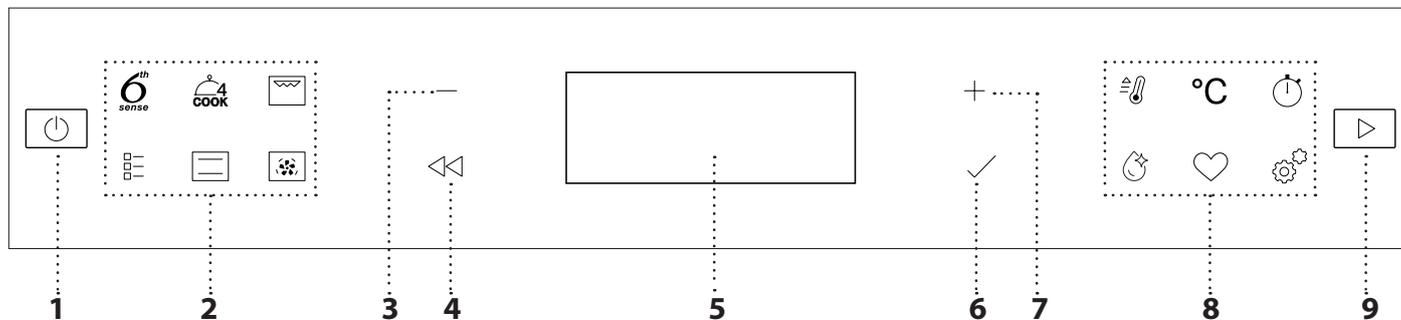
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не показані на рисунку)
3. 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.

Увімкнення та вимкнення духової шафи, а також припинення активної функції.

2. БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

Для швидкого доступу до функцій і меню.

3. КНОПКА НАВИГАЦІЇ «МІНУС»

Для прокручування меню і зменшення значень параметрів або функції.

4. НАЗАД

Для повернення до попереднього екрану. Дозволяє змінити налаштування під час готування.

5. ДИСПЛЕЙ

6. ПІДТВЕРДИТИ

Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

7. КНОПКА НАВИГАЦІЇ «ПЛЮС»

Для прокручування меню і збільшення параметрів або значень функції.

8. ОПЦІЇ/ФУНКЦІЇ ПРЯМОГО ДОСТУПУ

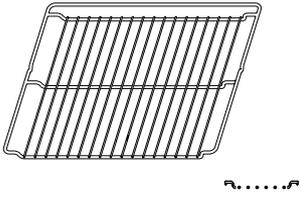
Для швидкого доступу до функцій, тривалості, налаштувань і вибраного.

9. ПУСК

Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



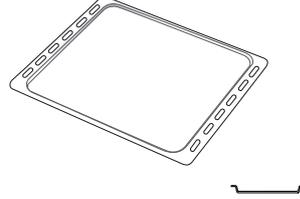
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



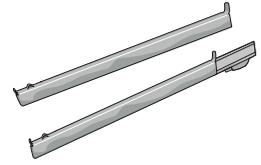
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



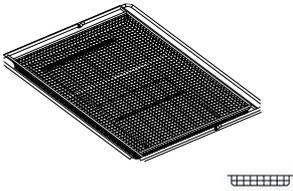
Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ДЕКО ДЛЯ АЕРОГРИЛЮ*



Використовується для приготування страв з функцією "Аерогриль" (під ним має бути встановлено лист для випікання для збору можливих крихт і крапель). Його можна мити в посудомийній машині.

Кількість та тип приладдя може відрізнитися залежно від придбаної моделі.

Інше приладдя можна придбати окремо; з питань замовлень, а також для отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування.

* Є лише в певних моделях

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

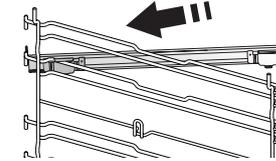
Вставте решітку горизонтально в духову шафу. Для цього просуньте решітку по спеціальних напрямних так, щоб бік із піднятими краями був спрямований дотри.

Інше приладдя, таке як піддон і лист для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

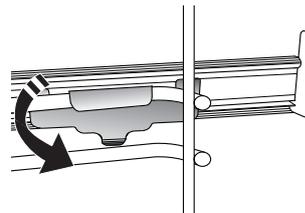
- Щоб зняти напрямні для полицки, підніміть їх та витягніть нижні частини зі своїх гнізд: тепер напрямні для решітки можна зняти.
- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для готування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.

УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ



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



6TH SENSE

Робить процес приготування їжі будь-якого типу (лазанья, м'ясо, риба, овочі, пироги та інша випічка, солоні пироги, хліб, піца) повністю автоматичним. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтеся вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.



4 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.



GRILL

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.



ТРАДИЦІЙНІ ФУНКЦІЇ

• ВИПІК.З КОНВ.

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

• ТУРБО ГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

• ЗАМОР. ВИПІЧКА

Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.

• СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

» ПІЦА

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. Ця функція дозволяє приготувати чудову домашню піцу, смак якої не гірше від рестораної, менш ніж за 10 хвилин.

За використання з цією функцією каміння для піци Pizza Stone WPro, після попереднього прогрівання духової шафи протягом 30 хвилин, час випікання піци становить 5-8 хвилин (з питань замовлень, а також для отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на сайт 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.

» ПІДНЯТТЯ ТІСТА

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духову шафу й досі гаряча після циклу готування.

» ПІДІГРІВ

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

» РОЗМОРОЗКА

Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

» ЦИКЛ ЕСО

Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції циклу Есо світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ЕСО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчинити дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.

» 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.



СТАНДАРТНИЙ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицках (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



ШВИД. РОЗІГРІВ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.



ТАЙМЕР

Для відліку часу без активації функції.



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 духові шафа холодна.



ОБРАНЕ

Для отримання доступу до списку 10 вибраних функцій.



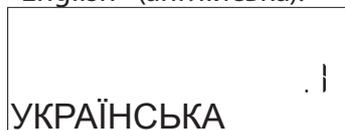
НАЛАШТУВАННЯ

Для налаштування параметрів духової шафи. Коли режим «ЕКО» активний, з метою економії енергії яскравість дисплея буде зменшено, і за 1 хвилину лампа вимкнеться. Він автоматично активується у разі натискання будь-якої кнопки. Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духові шафа не нагрівається. Щоб вимкнути цей режим, відкрийте «ДЕМО» в меню «НАЛАШТУВАННЯ» і виберіть «Вимк». У разі вибору «СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ.» вибір вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого увімкнення приладу необхідно встановити мову та час: На дисплеї з'явиться «English» (англійська).



За допомогою кнопок + або — прокрутіть список доступних мов і виберіть потрібну. Натисніть кнопку ✓, щоб підтвердити вибір.

Зверніть увагу: Згодом мову можна змінити, вибравши «МОВА» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши ⚙️.

2. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

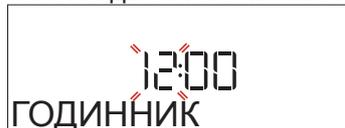
Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13).



За допомогою кнопки + або — оберіть опцію 16 «Висока» або 13 «Низька», потім натисніть ✓ для підтвердження.

3. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Після вибору мови необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



Натисніть + або —, щоб встановити необхідне значення годин, потім натисніть кнопку ✓: На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин. За допомогою кнопки + або — встановіть значення хвилини, потім натисніть ✓ для підтвердження.

Зверніть увагу: Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно. Виберіть «ГОДИННИК» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши ⚙️.

4. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духові шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, "Конвекція" або "Випікання з конвекцією").

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Натисніть кнопку , щоб увімкнути духову шафу: на дисплеї з'явиться остання основна функція, що використовувалася, або головне меню.

Функції можна вибрати, натиснувши на значок однієї з основних функцій або шляхом прокручування меню: Щоб вибрати пункт меню (на дисплеї відобразиться перший доступний пункт): натисніть $+$ або $-$ для вибору необхідного пункту, а потім підтвердьте вибір за допомогою \checkmark .

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити. Натиснувши \lll , можна знову змінити попереднє налаштування

ТЕМПЕРАТУРА/РІВЕНЬ ГРИЛЮ



Коли на дисплеї блимає значення, натисніть кнопку $+$ або $-$, щоб змінити його, а потім натисніть кнопку \checkmark для підтвердження. Після цього продовжуйте змінювати наступні налаштування (якщо це можливо).

Таким же чином можна встановити рівень грилю: Для смаження на грилі передбачено три рівня потужності: 3 (високий), 2 (середній), 1 (низький).

Зверніть увагу: Коли функцію буде активовано, температуру/рівень грилю можна змінити за допомогою $+$ або $-$.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок , за допомогою кнопки $+$ або $-$ встановіть бажаний час готування, потім натисніть кнопку \checkmark для підтвердження. Не потрібно задавати час приготування, якщо ви будете вручну обирати час приготування (без таймера): Натисніть \checkmark або \triangleright , щоб підтвердити та запустити функцію. Вибравши цей режим, не можна запустити відкладений запуск програми.

Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте : натисніть $+$ або $-$, щоб змінити цей параметр, потім натисніть \checkmark для підтвердження.

ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ (ЗАТРИМКА ЗАПУСКУ)

Для багатьох функцій можна відкласти їхній запуск, встановивши час завершення після встановлення часу готування. Дисплей відображає час закінчення, поки  блимає значок.



За допомогою кнопки $+$ або $-$ встановіть бажаний час завершення готування, а потім натисніть \checkmark для підтвердження та активації цієї функції. Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через певний проміжок часу, який був розрахований таким чином, щоб приготування завершилося у встановлений вами час.

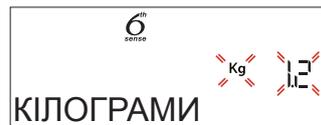
Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фази попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування. Під час часу очікування ви можете натиснути $+$ або $-$, щоб змінити запрограмований час завершення або натиснути \lll , щоб змінити інші налаштування. Натискаючи , для візуалізації інформації, можна виконувати перемикання між часом завершення і тривалістю.

3. 6TH SENSE

Ці функції автоматично вибирають найкращий режим, температуру та тривалість приготування, смаження або випікання всіх доступних страв.

За необхідності просто вкажіть характеристику страви, щоб отримати оптимальний результат.

ВАГА/ВИСОТА (КРУГЛЕ ДЕКО)



Щоб встановити належну функцію, дотримуйтесь вказівок на дисплеї. Коли з'явиться запит, натисніть $+$ або $-$, щоб задати необхідне значення, а потім натисніть \checkmark для підтвердження.

ГОТОВНІСТЬ / ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

У деяких функціях 6th Sense можна налаштувати рівень готовності.



Коли з'явиться запит, натисніть $+$ або $-$, щоб вибрати бажаний рівень від «Із кров'ю» (-1) до «Добре просмажений» (+1). Натисніть \checkmark або \triangleright , щоб підтвердити та запустити функцію.

Таким самим чином у деяких функціях 6TH SENSE можливо налаштувати рівень підрум'янювання від низького (-1) до високого (+1).

4. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

В будь-який час, коли забажаєте застосувати значення за замовчуванням або інші значення, що застосовувались раніше, натисніть \triangleright , щоб активувати цю функцію.

Якщо під час фази затримки натиснути кнопку \triangleright , з'явиться запитання, чи не бажаєте ви пропустити цю фазу, негайно запустивши виконання функції.

Зверніть увагу: Після вибору функції на дисплеї відобразиться найбільш оптимальний рівень для кожної

функції. В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши .

Якщо духова шафа прогрівається й для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Ви можете вибрати іншу функцію або дочекатися завершення циклу охолодження.

5. ПРОГРІВАННЯ

Для використання деяких функції потрібне прогрівання виробу: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу прогрівання активовано.



Після завершення цієї фази пролунає сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духова шафа досягла встановленої температури та необхідно «ДОДАТИ ПРОДУКТИ». Після цього слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготування, натиснувши  або .

Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

Час готування не включає фазу попереднього прогрівання. Бажану температуру в духовій шафі завжди можна змінити за допомогою кнопки  або .

6. ПЕРЕВЕРТАННЯ АБО ПЕРЕВІРКА ПРОДУКТУ

У деяких функціях 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готування.



Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати. Відкрийте дверцята, виконайте запроповану дію, що відображається на дисплеї, і закрийте дверцята, потім натисніть , щоб продовжити готування.

Так само наприкінці приготування (10% від часу до завершення) духова шафа запропонує перевірити страву.

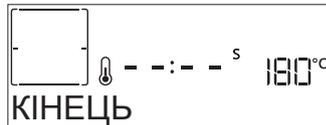


Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати. Перевірте страву, закрийте дверцята і натисніть  або , щоб продовжити процес приготування.

Зверніть увагу: натисніть , щоб пропустити ці кроки. Інакше, якщо не буде вжито жодних дій після певного часу, духова шафа продовжить приготування страви.

7. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено.



Натисніть , щоб продовжувати приготування в ручному режимі (без таймера) або натисніть , щоб збільшити час готування, встановивши нову тривалість. В обох випадках параметри приготування будуть збережені.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

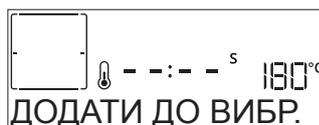
Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'янювати поверхню страви шляхом активації гриля після завершення готування.



Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть  для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'янювання. Виконання цієї функції можна зупинити у будь-який момент. Для цього натисніть , щоб вимкнути духову шафу.

8. УЛЮБЛЕНІ СТРАВИ

Після завершення приготування на дисплеї з'явиться пропозиція зберегти функцію під номером від 1 до 10 у списку вибраного.

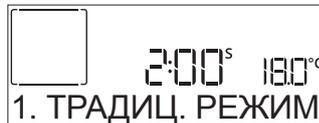


Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть ; в іншому випадку, щоб проігнорувати запит, натисніть .

Як тільки кнопку  натиснуто, натисніть  або , щоб вибрати нумеровану позицію, а потім натисніть  для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо пам'ять заповнена або вибраний номер вже зайнятий, з'явиться запит щодо підтвердження перезапису попередньої функції.

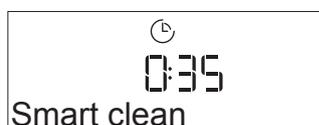
Для виклику збереженого режиму з пам'яті натисніть : На дисплеї буде відображено список вибраних функцій.



Виберіть функцію за допомогою кнопок  або , натисніть кнопку  для підтвердження, а потім натисніть кнопку  для ввімкнення.

9. SMART CLEAN

Натисніть , щоб відобразити «Smart Clean» на дисплеї.



Щоб активувати функцію, натисніть кнопку : на дисплеї буде запропоновано виконувати всі дії, необхідні для

отримання найкращих результатів очищення:
Дотримуйтеся вказівок, а потім натисніть ✓ по завершенню. Після завершення всіх кроків за потреби натисніть > для активації циклу очищення.

Зверніть увагу: Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути втрати водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.

Як тільки цикл буде завершено, на дисплеї почне миготіти відповідне повідомлення. Дайте духовій шафі охолонути, а потім витріть її внутрішні поверхні ганчіркою або губкою.

10. ТАЙМЕР

Щоб активувати функцію, натисніть на піктограму ⌚ . За допомогою кнопок + або - встановіть потрібний проміжок часу та натисніть кнопку ✓ , щоб увімкнути таймер.



Після того як таймер завершить зворотний відлік встановленого часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

Зверніть увагу: За допомогою таймера зворотного відліку не можна активувати жоден з циклів приготування.

Ви можете увімкнути таймер зворотнього відліку, навіть якщо функція запущена.

Таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

На цьому етапі таймер не відображається (відображається лише піктограма ⌚) і відлік продовжуватиметься у фоновому режимі. Щоб внести зміну в значення таймеру зворотнього відліку, ви можете натиснути піктограму ⌚ та встановити час, використовуючи + або піктограму - .

Щоб скинути значення таймера зворотнього відліку, натисніть піктограму ⌚ , а потім виберіть - , поки на екрані не з'явиться «-:-». Натисніть кнопку ✓ , щоб підтвердити.

11. БЛОКУВАН. КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, натисніть і утримуйте кнопку << як мінімум протягом п'яти секунд. Виконайте цю дію повторно, щоб розблокувати клавіатуру.



Зверніть увагу: Цю функцію також можна увімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши ⏻ .

. ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.
- Через вищу температуру циклу "Піца" очікується більший рівень шуму вентилятора, що охолоджує.

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 смажена готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб їжа знаходилася подалі від грилю. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.

Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

ДЕСЕРТИ

Делікатні десерти готуйте у стандартному режимі лише на одній полиці.

Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо зубочистка вийде чистою, пиріг готовий.

Якщо ви використовуєте листи для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо виріб "роздувається" під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший об'єм рідини або перемішувати суміш обережніше.

Для готування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, чізкейку або фруктових пирогів) використовуйте функцію Випікання з конвекцією. Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

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 ПРИГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ		КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНУВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ		
ЛАЗАНЬЯ	Лазанья	0,5 - 3 кг	-	0	-			
М'ЯСО	Яловичина	Печеня	0,6 - 2 кг	0	0			
		Бургер	1,5 - 3 см	0	-	3/5	 	
	Свинина	Печеня	0,6 - 2,5 кг	-	0	-		
		Сосиски й сардельки	1,5 - 4 см	-	-	2/3	 	
	Курятина	Печеня	0,6 - 3 кг	-	0	-		
	Птиця	Філе і грудинка	1-5 см	-	-	2/3	 	
Кебаби		одна решітка	-	-	1/2	 		
РИБА	Філе	0,5 - 3 (см)	-	-	-	 		
	Філе [заморожене]	0,5 - 3 (см)	-	-	-	 		
ОВОЧІ	Запечені овочі	Запечена картопля	0,5 - 1,5 кг	-	0	-		
		Фаршировані овочі	0,1 - 0,5 кг	-	-	-		
		Запечені овочі	0,5 - 1,5 кг	-	0	-		
	Печені овочі	Картопляна запіканка	один лист	-	-	-	 	
		Томатний гратен	один лист	-	-	-	 	
		Перці гратен	один лист	-	-	-	 	
		Запіканка з броколі	один лист	-	-	-	 	
		Гратен із цвітної капусти	один лист	-	-	-	 	
		Овочева паніровка	один лист	-	-	-	 	
СОЛОНА ВИПІЧКА	Солоний пиріг		0,8 - 1,2 кг	-	0	-	 	
	Хліб	Булочки	60 - 150 г од.	-	-	-		
		Хліб для сендвічів	0,4 - 0,6 кг од.	-	-	-	 	
		Великий хліб	0,7 - 2,0 кг	-	-	-		
		Багети	200 - 300 г од.	-	-	-		
	Піца	Кругла піца	круглі	-	-	-	 	
		Товста піца	деко	-	-	-		
		Піца [заморожена]	1 шар*	-	-	-	-	
			2 шар*	-	-	-	-	 
			3 шар*	-	-	-	-	  
4 шар*			-	-	-	-	   	

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ				
	Решітка	Деко для духовки / Дека для торта / Кругле деко для піци на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ		КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
СОЛОДКА ВИПІЧКА	Бісквітний торт	0,5–1,2 кг	-	-	-	2 
	Печиво	0,2–0,6 кг	-	-	-	3 
	Заварне тістечко	одне деко *	-	-	-	3 
	Пісочний 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 для духовки / Дека для торта / Кругле деко для піци на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води



ГОТУВАННЯ НА АЕРОГРИЛІ

	РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ	Заморожена картопля фрі		650 - 850 г	Так	200	25 - 30	4 2
	Заморожені курячі нагетси		500 г	Так	200	15 - 20	4 2
	Рибні палички		500 г	Так	220	15 - 20	4 2
	Кільця цибулі		500 г	Так	200	15 - 20	4 2
ОВОЧІ	Паніровані цукіні		400 г	Так	200	15 - 20	4 2
	Домашня картопля фрі		300 - 800 г	Так	200	20 - 40	4 2
	Овочева асорті		300 - 800 г	Так	200	20 - 30	4 2
М'ЯСО І РИБА	Курячі грудки		1-4 см	Так	200	20 - 40	4 2
	Курячі крильця		200-1500 г	Так	220	30 - 50	4 2
	Котлета в паніровці		1-4 см	Так	220	20 - 50	4 2
	Рибне філе		1-4 см	Так	220	15 - 25	4 2

Для приготування свіжих або домашніх страв нанесіть тонкий шар олії на поверхню страви. Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ФУНКЦІЇ	 Аерогриль		
ПРИЛАДДЯ	 Лист для аерогрилю	 Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	 Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста/бісквіти		Так	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
Пирого 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								ECO	
	Традиц. режим	Конвекція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбо гриль	Maxi Cooking	Cook 4	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/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон із 500 мл води

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	
		Так	180 - 190	20 - 40	
		Так	180 - 190	20-40*	
Лазанья / Відкритий пиріг із ягодами / запечені макарони / канелоні		Так	190 - 200	45-65	
Баранина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
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	
ПРИЛАДДЯ									

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.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духові шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочищувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

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

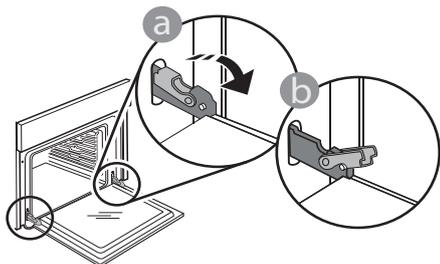
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою. Не слід мити щуп для перевірки страви чи м'яса (за наявності) в посудомийній машині. Піддон для аерогрилю (за наявності) можна мити в посудомийній машині.

ЗАМІНА ЛАМПИ

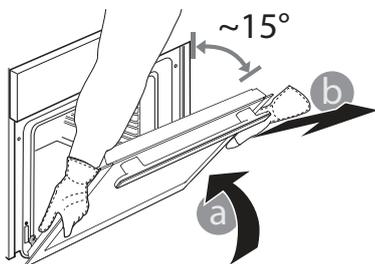
Для заміни лампи зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

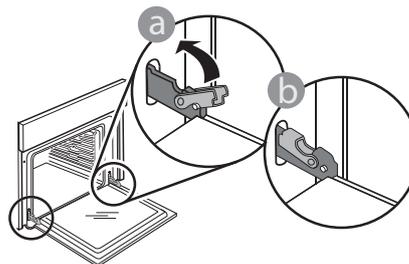


2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

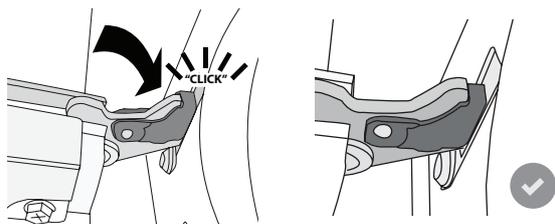


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.

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.



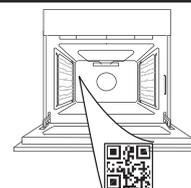
5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається літера "F" і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до колл-центру та назвіть номер, що стоїть після літери "F".
Духова шафа не нагрівається.	Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духову шафу не нагрівається. «ДЕМО» з'являється на дисплеї кожні 60 секунд.	Перейдіть до «ДЕМО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Освітлення вимикається.	Режим «ЕСО» увімк.	Перейдіть до «ЕСО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Дверцята не зачиняються належним чином.	Запобіжні засувки знаходяться в неправильному положенні.	Переконайтеся, що запобіжні засувки знаходяться у правильному положенні, дотримуючись інструкцій зі зняття і встановлення дверцят у розділі «Очищення і технічне обслуговування».
Джерело живлення вдома вимикається.	Помилка налаштування потужності.	Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 А. Перейдіть до «ПОТУЖНІСТЬ» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «НИЗЬКА».
Цикл приготування з термощупом завершився без видимої причини або на екрані з'явилося повідомлення про помилку F3E3	Неправильно під'єднано температурний щуп	Перевірте підключення температурного щупа

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

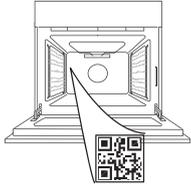
- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт docs.whirlpool.eu
- Або зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній таблиці виробу.



Whirlpool



400011721820



يُرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على جهازك من أجل الحصول على مزيد من المعلومات

نشرك على شراكتك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على www.whirlpool.eu/register

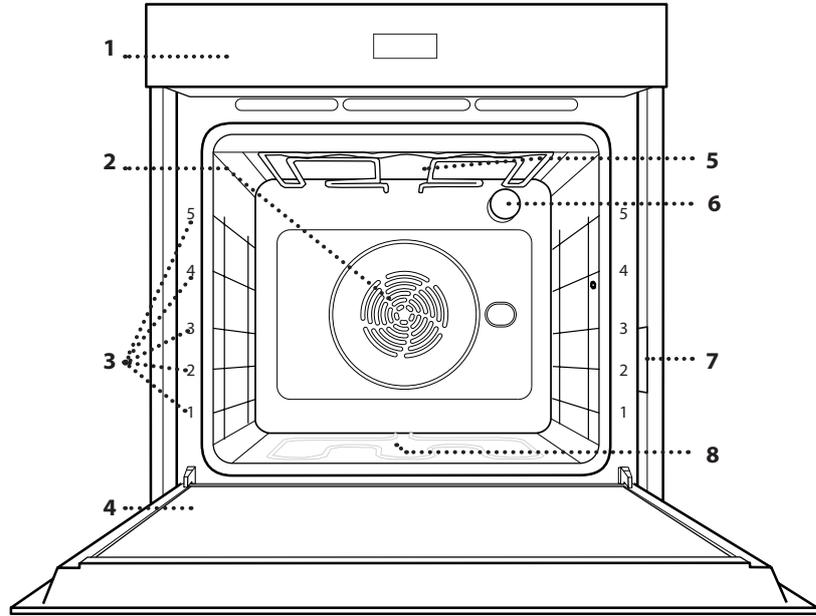


واقرا تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

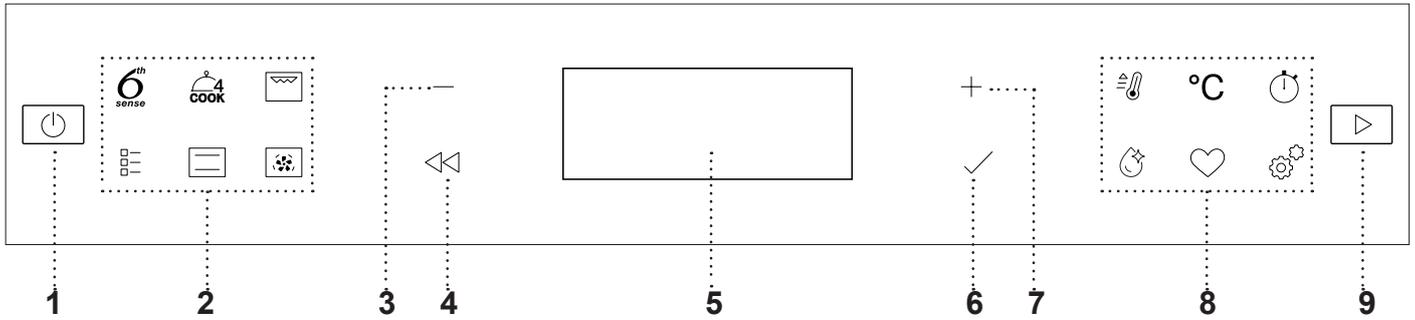


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة وعنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. مجاري الريف (المستوى مميز بمقدمة الفرن)
4. الباب
5. عنصر التسخين العلوي/الشواية
6. المصباح
7. لوحة التمييز (لا تخلعها)
8. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



لوحة التحكم

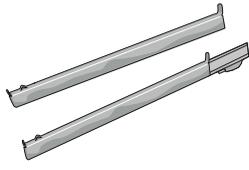


7. زر التنقل الموجب للتصفح خلال قائمة وزيادة الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.
8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS (الخيارات/الدخول المباشر للوظائف) للدخول السريع إلى الوظائف، المدة، الإعدادات والمفضلات.
9. التشغيل لتشغيل وظيفة ما باستخدام الإعدادات المحددة أو الأساسية.

4. رجوع للعودة إلى الشاشة السابقة. أثناء الطهي، يسمح بتغيير الإعدادات.
5. الشاشة
6. تأكيد لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.

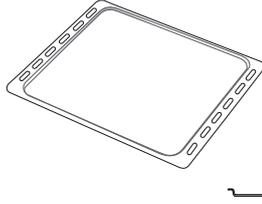
1. ON / OFF (تشغيل/إيقاف) لتشغيل أو إيقاف الفرن ولإيقاف إحدى الوظائف الفعالة.
2. الدخول مباشرة إلى الوظائف للدخول السريع إلى الوظائف والقائمة.
3. زر التنقل السالب للتصفح خلال قائمة وتقليل الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.

المجاري المنزلقة *



لتسهيل إدخال أو إخراج الملحقات الأخرى.

صينية الخبز *



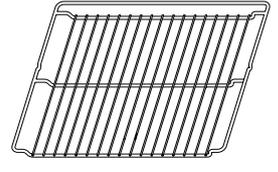
تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضاً لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

صينية تجميع القطرات



تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.

الرف السلكي



تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.

* AIR FRY TRAY (صينية القلي الهوائي)



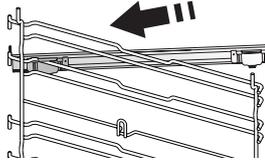
يتم استخدامها عند طهي الأطعمة باستخدام وظيفة القلي الهوائي Air Fry، مع وضع صينية الخبز في مستوى منخفض لتجميع الفتات والقطرات المحتملة. ويمكن تنظيفها في غسالة الأطباق.

قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعاً للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل؛ للطلبات والمعلومات، اتصل بخدمة ما بعد البيع. * متاحة في بعض الموديلات فقط

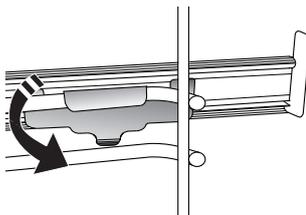
تركيب القضبان الانزلاقية

قم بإزالة مجاري الرف من الفرن ثم اخلع البلاستيك الواقي من القضبان الانزلاقية.

قم بتهيئة المشبك العلوي للقضيب بمجرى الرف ثم قم بتحريكه على امتداد المجرى حتى النهاية. قم بإنزال المشبك الآخر في موضعه.



لتأمين المجرى، اضغط الجزء السفلي من المشبك بقوة تجاه مجرى الرف. وتأكد من إمكانية تحريك القضبان بحرية. كرر هذه الخطوات على مجرى الرف الآخر في نفس المستوى.



يرجى ملاحظة: يمكن تركيب المجاري الانزلاقية على أي مستوى.

إدخال الشبكة السلكية والملحقات الأخرى

قم بتركيب الشبكة السلكية بشكل أفقي من خلال تحريكها على مجاري الرف، مع التحقق أن الجانب ذي الحافة البارزة مواجه لأعلى.

يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز بشكل أفقي بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية.

خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

• لخلع مجاري الرف، ارفعها ثم اسحب الأجزاء السفلية من مبيتها: يمكن الآن خلع مجاري الرف.

• ولإعادة تركيب مجاري الرف، أعد تركيبها أولاً في موضع التثبيت العلوي. ومع استمرار مسكهم قم بتحريكهم داخل حيز الطهي ثم قم بإنزالهم في موضعهم في المبيت السفلي.

ولذيذة. تدور عناصر التسخين لتسخين الحيز الداخلي بشكل صحيح، بينما تقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن. لا يمكن تحقيق أفضل نتائج الطهي المتوقعة إلا باستخدام صينية القلي الهوائي Air Fry (المتوفرة مع بعض الطرازات). ضع الطعام على صينية القلي الهوائي Air Fry في طبقة واحدة واتبع تعليمات جدول الطهي بالقلي الهوائي Air Fry للحصول على أفضل أداء. تجنب استخدام أكثر من صينية لمنع عدم تجانس الطهي.

(التخمير) RISING

لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمير، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخناً بعد دورة الطهي.

وظيفة KEEP WARM

لحفاظ على الطعام المطهو لتوّه ساخناً ومقرمشاً.

DEFROST (إذابة الثلج)

لتسريع عملية إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط. اترك الطعام في عبوة التغليف الخاصة به لمنع من التعرض للجفاف في الخارج.

الدورة الاقتصادية

لطهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. عند استخدام وظيفة Eco Cycle، يبقى الضوء منطفئاً أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماماً.

MAXI COOKING (الطهي ماكسي)

تختار الوظيفة أوتوماتيكياً أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لطهي قطع اللحم الكبيرة (فوق 2.5 كجم). ويُنصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحوم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف.

CONVENTIONAL (تقليدي)

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

FORCED AIR (دفع الهواء)

لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أرفف متعددة (ثلاثة بحد أقصى) في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

وظيفة FAST PREHEAT

لتسخين الفرن مسبقاً بسرعة.

مقياسي الدقائق

لقياس الوقت دون تفعيل أي وظيفة.

وظيفة 6TH SENSE

يتيح ذلك الطهي بطريقة أوتوماتيكية بالكامل لجميع أنواع الطعام (لأزانيا، السمك، الخضروات، الكعك والمعجنات، الكعك المتبل، الخبز، البيتزا). لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

COOK4 وظيفة cook

لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أربعة أرفف في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي الفطائر، الكيك، بيتزات دائرية (أيضاً المجمدة) ولإعداد وجبة متكاملة. احرص على اتباع جدول الطهي للحصول على أفضل النتائج.

الشواية

لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

الوظائف التقليدية

CONVECT BAKE (الخبز بالتوزيع الحراري)

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

الشواية التربو TURBO GRILL

شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

FROZEN BAKE (المخبوزات المجمدة)

تختار الوظيفة أوتوماتيكياً درجة حرارة الطهي المثالية والوضعية المناسبة لـ 5 أنواع مختلفة من الأطعمة المجمدة الجاهزة. لا يلزم إحماء الفرن.

وظائف خاصة

البيتزا

تتيح لك هذه الوظيفة طهي بيتزا رائعة محلية الصنع، في أقل من 10 دقائق كما هو الحال في المطعم. تعمل دورة الطهي المخصصة عند مستوى درجة حرارة أعلى من 300 درجة مئوية، مما يوفر بيتزا طرية من الداخل ومقرمشة من الحواف مع تحمير متساوٍ تماماً. تتيح لك هذه الوظيفة طهي بيتزا رائعة محلية الصنع، في أقل من 10 دقائق كما هو الحال في المطعم.

من خلال الجمع بين هذه الوظيفة وملح Pizza Stone WPro والتسخين المسبق لمدة 30 دقيقة، يمكن خبز البيتزا في 5-8 دقائق. (للطلبات والمعلومات، اتصل بخدمة ما بعد البيع أو www.whirlpool.eu).

AIR FRY (القلي الهوائي)

تتيح لك هذه الوظيفة طهي البطاطس المقلية، وقطع الدجاج والمزيد باستخدام كمية أقل من الزيت، مما يجعلها مقرمشة

SETTINGS (الإعدادات)

لتعديل إعدادات الفرن. عندما يتم تفعيل الطريقة "ECO" (اقتصادي) يتم تقليل شدة إضاءة وحدة العرض لتوفير الطاقة وتنظيف اللبنة بعد مرور دقيقة واحدة. ويتم إعادة تفعيلها أوتوماتيكيا عند الضغط على أي زر. عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. لتفعيل هذه الطريقة، قم بالدخول إلى "DEMO" (الاستعراض) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف). من خلال اختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع)، يتم إيقاف المنتج ويعود إلى حالة تشغيله الأولى. يتم حذف جميع الإعدادات.

SMART CLEAN وظيفة

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن وقم بتفعيل الوظيفة بينما الفرن بارد فقط.

المفضلة

لاستدعاء قائمة من 10 وظائف مفضلة لديك.

الاستخدام لأول مرة

4. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. أنزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج الملحقات من الداخل. قم بتسخين الفرن لمدة ساعة تقريبا حتى 200 °م مستخدما وظيفة مزودة بخاصية تدوير الهواء (مثل "دفع الهواء" أو "الخبيز بالتوزيع الحراري").

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

1. اختر اللغة

يلزمك ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: تظهر على وحدة العرض كلمة "English".

ENGLISH

اضغط على + أو - لتصفح اللغات المتاحة واختيار اللغة المطلوبة. اضغط على ✓ لتأكيد اختيارك.

يرجى ملاحظة: يمكن بعد ذلك تغيير اللغة من خلال اختيار "LANGUAGE" (اللغة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⚙️

2. ضبط استهلاك الطاقة

تمت برمجة الفرن بحيث يستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلواط (16): فإذا كنت تستخدم في منزلك طاقة أقل، فإنه يتعين عليك خفض هذه القيمة إلى (13).

POWER

اضغط على + أو - لاختيار 16 "High" أو 13 "Low" واضغط على ✓ للتأكيد.

3. ضبط الوقت

بعد اختيار اللغة، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.

12:00
CLOCK

اضغط على + أو - لضبط الساعة الصحيحة واضغط على ✓: سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض. اضغط على + أو - لضبط الدقائق ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: قد تحتاج لضبط الوقت مرة أخرى بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة. اختر "CLOCK" (الساعة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⚙️

1. اختيار وظيفة

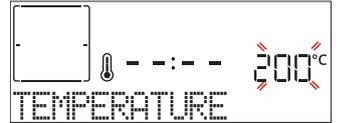
اضغط على  لتشغيل الفرن: تعرض وحدة العرض أخر وظيفة أساسية كانت مشغلة أو القائمة الرئيسية.

يمكن اختيار الوظائف عن طريق الضغط على الأيقونة الخاصة بإحدى الوظائف الرئيسية أو عن طريق التصفح داخل إحدى القوائم: لاختيار بند من قائمة (سوف يظهر على وحدة العرض أول بند مُتاح)، اضغط على $+$ أو $-$ لاختيار النذ المرغوب ثم اضغط على \checkmark للتأكيد.

2. ضبط الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب. يتيح لك الضغط على \leftarrow تغيير الإعداد السابق مرة أخرى

درجة الحرارة/مستوى الشواء

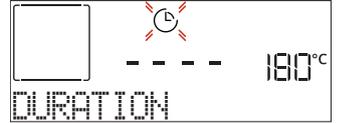


عندما تومض القيمة في وحدة العرض، اضغط على $+$ أو $-$ لتغييرها، ثم اضغط على \checkmark للتأكيد والاستمرار مع الإعدادات التالية (إن وجدت).

بنفس طريقة تفعيله، يمكن ضبط مستوى الشواء: هناك ثلاثة مستويات قدرة محددة للشواء: 3 (عالٍ)، 2 (متوسط)، 1 (منخفض).

يرجى ملاحظة: بمجرد تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير درجة الحرارة/مستوى الشواية باستخدام $+$ أو $-$.

المدة



عندما تومض الأيقونة  في الشاشة، اضغط على $+$ أو $-$ لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على \checkmark للتأكيد. لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدويا (بدون وقت محدد): اضغط على \checkmark أو \triangleright للتأكيد ثم ابدأ الوظيفة. من خلال اختيار هذه الطريقة لا يمكنك برمجة تأخير بدء التشغيل.

يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي بالضغط على \odot : اضغط على $+$ أو $-$ لتعديلها ثم اضغط على \checkmark للتأكيد.

وقت الانتهاء (تأخير بدء التشغيل) END TIME

بمجرد ضبط زمن الطهي يمكن في عديد من الوظائف تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها. يظهر بوحدة العرض وقت الانتهاء بينما تومض الأيقونة .



اضغط على $+$ أو $-$ لضبط وقت انتهاء الطهي المرغوب، ثم اضغط على \checkmark للتأكيد وتفعيل الوظيفة. ضع الطعام داخل الفرن

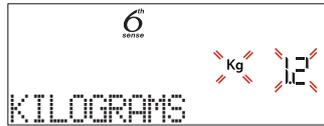
وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أوتوماتيكيا بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

يرجى ملاحظة: برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجيا، مما يعني إطالة أزمانه الطهي بعض الشيء عن الأزمان المذكورة في جدول الطهي. أثناء وقت الانتظار، يمكنك الضغط على $+$ أو $-$ لتعديل وقت الانتهاء المبرمج أو اضغط على \leftarrow لتغيير الإعدادات الأخرى. من خلال الضغط على \odot ، لعرض المعلومات، يمكن التنقل بين وقت الانتهاء ومدة الطهي.

3. وظيفة 6TH SENSE

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكيا باختيار أفضل طريقة للطهي، وأفضل درجة حرارة وأفضل مدة لطهي وشواء أو خبز جميع الأطباق المتاحة. عند اللزوم، قم بالإشارة إلى خصائص الطعام للحصول على نتيجة مثالية.

الوزن / الارتفاع (طبقات الصينية الدائرية)



لضبط الوظيفة بشكل صحيح، اتبع التعليمات التي تظهر على الشاشة، وإذا طلب منك، قم بالضغط على $+$ أو $-$ لضبط القيمة المطلوبة ثم اضغط على \checkmark للتأكيد.

DONENESS / BROWNING (درجة الطهي/التحمير)

في بعض وظائف 6TH SENSE يمكن ضبط مستوى نضج الطعام.



إذا طلب منك ذلك، اضغط على $+$ أو $-$ لاختيار المستوى المرغوب من بين نبيء (-1) ومطهي جيداً (+1). اضغط على \checkmark أو \triangleright للتأكيد ثم ابدأ الوظيفة.

وبنفس الطريقة، يمكن في بعض وظائف 6TH SENSE القيام بضبط مستوى التحمير من بين منخفض (-1) وعالٍ (+1).

4. بدء الوظيفة

في كل مرة، إذا كانت القيم القياسية هي القيم التي تريدها أو في حالة قيامك بتنفيذ الإعدادات التي تحتاجها، قم بالضغط على \triangleright لتفعيل الوظيفة.

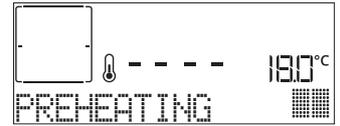
أثناء مرحلة التأخير، عند الضغط على \triangleright سوف يسألك الفرن ما إذا كنت تريد تجاوز هذه المرحلة، وبدء تشغيل الوظيفة على الفور.

يرجى ملاحظة: بمجرد اختيار وظيفة، تقوم وحدة العرض بترشيح المستوى الأنسب لكل وظيفة. يمكنك في أي وقت إيقاف الوظيفة التي تم تفعيلها عن طريق الضغط على \odot .

إذا كان الفرن ساخناً والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. يمكنك إما تحديد وظيفة مختلفة أو انتظار التبريد الكامل.

5. التسخين المسبق

يتوفر ببعض الوظائف مرحلة إحماء الفرن: بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تشير وحدة العرض إلى تفعيل مرحلة الإحماء.



بمجرد انتهاء هذه المرحلة، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة، والمطلوبة "ADD FOOD" (إضافة الطعام). وفي هذه اللحظة افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن ثم أغلق الباب وابدأ الطهي بالضغط على أو .

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً.

لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء. يمكنك دائماً تغيير درجة الحرارة التي تريد أن يصل إليها الفرن باستخدام + أو -.

6. TURN OR CHECK FOOD (قم بقلب الطعام أو تحقق منه)

بعض وظائف 6TH SENSE تتطلب قلب الطعام أثناء عملية الطهي.



تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به. افتح الباب، للقيام بالإجراء الذي طلب منك على وحدة العرض، ثم أغلقه، واضغط على لمواصلة الطهي. بنفس الطريقة، وقبل انتهاء وقت الطهي المضبوط بنسبة 10%، سوف يطلب منك الفرن فحص الطعام.

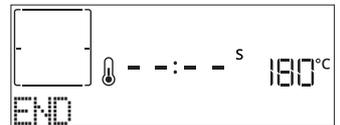


تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به. قم بفحص الطعام وأغلق الباب واضغط على أو لمواصلة الطهي.

يرجى ملاحظة: اضغط على لإنهاء هذه الإجراءات. وإلا، فإنه في حالة عدم اتخاذ أي إجراء، سوف يواصل الفرن عملية الطهي بعد مدة معينة.

7. انتهاء الطهي

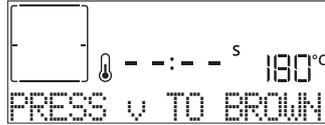
وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



اضغط على للاستمرار في الطهي بشكل يدوي (دون وقت محدد) أو اضغط على + لتمديد وقت الطهي عن طريق ضبط مدة جديدة. في كلا الحالتين سوف يتم الاحتفاظ ببارامترات الطهي.

BROWNING (التحمير)

يتوفر ببعض وظائف الفرن إمكانية تحمير سطح الطعام من خلال تفعيل الشواية بمجرد انتهاء الطهي.



عندما يظهر بوحدة العرض الرسالة المعنية، اضغط على عند اللزوم لبدء دورة تحمير مدتها خمس دقائق. يمكنك إيقاف الوظيفة في أي وقت من خلال الضغط على لإطفاء الفرن.

8. المفضلات

بمجرد انتهاء الطهي يُطلب منك على وحدة العرض حفظ الوظيفة برقم بين 1 و 10 في قائمة مفضلاتك.



إذا أردت حفظ الوظيفة كمفضلة، وتخزين الإعدادات الحالية لاستخدامها فيما بعد، قم بالضغط على أو لتجاهل الطلب اضغط على .

بمجرد الضغط على ، اضغط على + أو - لاختيار موضع الرقم ثم اضغط على للتأكيد.

يرجى ملاحظة: إذا كانت الذاكرة ممتلئة أو الرقم المختار قد سبق اختياره بالفعل، سوف يطلب منك الفرن تأكيد استبدال الوظيفة السابقة.

لاستدعاء الوظائف التي قمت بحفظها في وقت لاحق، اضغط على : تعرض لك وحدة العرض لائحة بالوظائف المفضلة.



اضغط على + أو - لاختيار الوظيفة وقم بالتأكيد عبر الضغط على ، ثم اضغط على للتفعيل.

9. وظيفة SMART CLEAN

اضغط على لعرض "Smart Clean" (التنظيف الذكي) على الشاشة.



اضغط على لتفعيل الوظيفة: تطلب الشاشة تنفيذ جميع الخطوات التي يجب اتخاذها للحصول على أفضل نتائج تنظيف: اتبع التعليمات ثم قم بالضغط على عند الانتهاء. وبمجرد تنفيذ جميع الخطوات، اضغط على عندما يتم الطلب لتفعيل دورة التنظيف.

يرجى ملاحظة: نوصي بعدم فتح باب الموقد أثناء دورة التنظيف لتجنب فقدان بخار الماء، الذي قد يترتب عنه آثار سيئة في نتيجة التنظيف النهائية.

ستبدأ رسالة خاصة في الوميض على وحدة العرض بمجرد انتهاء الدورة. اترك الموقد ليبرد ثم امسح الأسطح الداخلية وجففها بقطعة قماش أو إسفنجية.

. ملاحظات

- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل برقائق الألومنيوم.
- لا تسحب الأوعية أو القلايات مطلقاً على قاعدة الفرن، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- لا تضع أوزاناً ثقيلة على الباب ولا تلمسك بالباب.
- بسبب ارتفاع درجة حرارة دورة البييتزا، فمن المتوقع أن تشهد ضوضاء مروحة التبريد أعلى قليلاً.

10. وظيفة MINUTEMINDER

تفعيل هذه الوظيفة، اضغط على الأيقونة . اضغط على + أو - لضبط مدة الوقت المرغوبة ثم اضغط على  لتفعيل الميقاتي.



تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدرة العرض بمجرد انتهاء ميقاتي الدقائق من العد التنازلي للمدة المحددة.

يرجى ملاحظة: لا يقوم ميقاتي الدقائق بتفعيل أيا من دورات الطهي.

يمكن تفعيل ميقاتي الدقائق أيضاً عند تشغيل إحدى الوظائف.

وسيستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية ميقاتي الدقائق (سيتم فقط عرض الأيقونة )، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية. لتحرير عداد الدقائق، يمكنك الضغط على الأيقونة  واضبط الوقت باستخدام الأيقونة + أو -.

لإلغاء عداد الدقائق، اضغط على الأيقونة  ثم اختر - حتى يتم عرض الوقت "--:--". اضغط على  للتأكيد.

11. قفل المفاتيح

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط واستمر في الضغط على  لمدة خمس ثواني على الأقل. قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.



يرجى ملاحظة: يمكن أيضاً تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت بالضغط على .

كيفية قراءة جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الملحقات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة دفع الهواء (وظيفة دفع الهواء)، يمكنك طهي مختلف الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (على سبيل المثال: السمك والخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

لحوم

استخدم أي نوع من أنواع صواني الفرن أو الأطباق البيركس بحجم ملائم لحجم قطعة اللحم المراد طهيها. بالنسبة لقطع اللحم التي تريد تحميرها من الأفضل أن تضيف المرققة إلى الصحن من أسفل، مع تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على نكهة أفضل. يرجى ملاحظة أنه يتولد البخار أثناء هذه العملية. وعندما ينضج لحم الروست، اتركه في الفرن لمدة 15 - 10 دقيقة أخرى، أو لفه في رقائق الألومنيوم. إذا أردت شواء اللحم، فاختر قطعاً بسُمك متساو في جميع أجزائها للحصول على نتائج طهي متماثلة. حيث تتطلب قطع اللحم السمكية للغاية أوقات طهي أطول. لتجنب احتراق اللحم من الخارج، اخفض موضع الشبكة السلكية بحيث يظل الطعام بعيداً عن الشواية. واقلب اللحم بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي. توخ الحذر عند فتح الباب حيث يتسرب البخار.

لتجميع عصارة الأطعمة، ننصح بوضع صينية تجميع القطرات وبها نصف لتر من الماء الصالح للشرب أسفل الشبكة السلكية مباشرة التي ستوضع عليها الطعام. وقم بتزويد الماء عند الحاجة.

الحلويات

يمكنك طهي الحلويات اللذيذة باستخدام وظيفة الطهي التقليدي على رف واحد فقط.

واستخدم صواني الخبز المعدنية داكنة اللون، وضعها دائما على الشبكة السلكية الموردة. وللطهي على أكثر من رف، اختر وظيفة دفع الهواء ورتب موضع صواني الكيك على الأرفف، مما يساعد على توزيع الهواء الساخن بشكل مثالي.

للتحقق من اكتمال طهي الكيك المخمر، أدخل خلة خشبية في منتصف الكيك. إذا خرجت خلة الأسنان نظيفة، تكون الكيك قد نضجت.

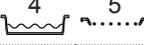
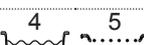
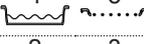
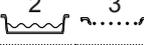
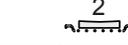
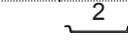
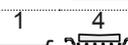
في حالة استخدام صواني خبز ممانعة للالتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف.

إذا "انتفخ" الخبز أثناء الطهي استخدم درجة حرارة أقل في المرة القادمة وضع في اعتبارك تقليل كمية السائل الذي تضيفه أو قلب الخليط برفق أكثر.

بالنسبة للحلويات ذات الحشو الرطب (مثل تشيز كيك أو فطائر الفواكه)، استخدم وظيفة "الخبز بالتوزيع الحراري". إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاخفض الرف وانثر قنات خبز أو قنات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

التخمير (RISING)

يُفضل دائما تغطية العجين بقطعة قماش رطبة قبل وضعه في الفرن. ويقل وقت تخمير العجين باستخدام هذه الوظيفة بمعدل الثلث تقريبا مقارنة بتخميره في درجة حرارة الغرفة (25 - 20°م). يبلغ وقت تخمير 1 كجم من عجين البيتزا ساعة واحدة تقريبا.

المستوى والملحقات	إدارة (مدة الطهي)	مستوى التخمير	مستوى الطهي	الكمية	فئات الطعام	
	-	0	-	0.5 - 3 كجم	لازانيا	لازانيا
	-	0	0	0.6 - 2 كجم	روستو	لحم بقري
	3/5	-	0	1.5 - 3 سم	برجر	
	-	0	-	0.6 - 2.5 كجم	روستو	لحم دسم
	2/3	-	-	1.5 - 4 سم	النقانق وورستيل	
	-	0	-	0.6 - 3 كجم	روستو	الدجاج
	2/3	-	-	1 - 5 سم	فيليه وصدر)	الدواجن
	1/2	-	-	شبكة واحدة	كباب	
	-	-	-	0.5 - 3 (سم)		شرائح فيليه [مجمد]
	-	-	-	0.5 - 3 (سم)		
	-	0	-	0.5 - 1.5 كجم	البطاطس المشوية	خضروات محمرة
	-	-	-	0.1 - 0.5 كجم	خضار محشو	
	-	0	-	0.5 - 1.5 كجم	خضروات محمرة	
	-	-	-	صينية واحدة	جراتان البطاطس	خضروات الغراتان
	-	-	-	صينية واحدة	جراتان الطماطم	
	-	-	-	صينية واحدة	جراتان فلفل	
	-	-	-	صينية واحدة	Broccoli gratin (جراتين البروكلي)	
	-	-	-	صينية واحدة	جراتان القرنبيط	
	-	-	-	صينية واحدة	جراتان الخضراوات	
	-	0	-	0.8 - 1.2 كجم	كعكة مالحة	
	-	-	-	60 - 150 جم	لفات الخبز	الخبز
	-	-	-	0.4 - 0.6 كجم	شطائر الخبز	
	-	-	-	0.7 - 2.0 كجم	خبز كبير	
	-	-	-	200 - 300 جم	خبز فرنسي	
	-	-	-	مستديرة	بيتزا مستديرة	مخبوزات مالحة البيتزا
	-	-	-	الصينية	بيتزا سميقة	
	-	-	-	1 طبقة*		
	-	-	-	2 طبقة*		
	-	-	-	3 طبقة*	بيتزا [مجمدة]	
	-	-	-	4 طبقة*		
	-	-	-			

* الكمية المقترحة

الملحقات	الرف السلكي	صينية فرن / صينية كيك / صينية بيتزا دائرية على رف سلكي	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء
				

المستوى والملحقات	إدارة (مدة الطهي)	مستوى التحمير	مستوى الطهي	الكمية	فئات الطعام
 2	-	-	-	0.5 - 1.2 كجم	الكعك الأسفنجي
 3	-	-	-	0.2 - 0.6 كجم	كعك
 3	-	-	-	صينية واحدة *	معجنات الشو
 3	-	-	-	0.4 - 1.6 كجم	فطيرة
 3	-	-	-	0.4 - 1.6 كجم	شترودل
 2	-	-	-	0.5 - 2 كجم	فطيرة الفواكه

* الكمية المقترحة

				الملحقات
صينية تجميع الفطرات مع 500 مل ماء	صينية تجميع الفطرات/صينية الخبز	صينية فرن / صينية كيك / صينية بيتزا دائرية على رف سلكي	الرف السلكي	

جدول الطهي القلي الهوائي

الرف والكماليات	المدة (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الإحماء	الكمية المقترحة	الوظيفة	الوصفة	
2 4	25 - 30	200	نعم	جم 650 - 850		بطاطس مقليه مجمدة	الطعام المجمد
2 4	15 - 20	200	نعم	جم 500		ناجتس دجاج مجمد	
2 4	15 - 20	220	نعم	جم 500		أصابع السمك	
2 4	15 - 20	200	نعم	جم 500		حلقات البصل	
2 4	15 - 20	200	نعم	جم 400		كوسة طازجة بالبقسماط	الخضروات
2 4	20 - 40	200	نعم	جم 300 - 800		بطاطس محمرة في المنزل	
2 4	20 - 30	200	نعم	جم 300 - 800		خضروات مشكلة	
2 4	20 - 40	200	نعم	سم 1 - 4		صدور الدجاج	اللحوم والأسماك
2 4	30 - 50	220	نعم	جم 200 - 1500		أجنحة الدجاج	
2 4	20 - 50	220	نعم	سم 1 - 4		شريحة لحم بالبقسماط	
2 4	15 - 25	220	نعم	سم 1 - 4		سمك فيليه	

لطهي الأطعمة الطازجة أو محلية الصنع، قم بتوزيع طبقة رقيقة من الزيت على سطح الطعام. لضمان نتائج طهي متجانسة، اخلط الطعام في منتصف مدة الطهي الموصى بها.

	الوظائف
AIR FRY (القلي الهوائي)	
	الملاحظات
صينية تجميع القطرات / صينية خبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية القلي الهوائي
صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	
صينية تجميع القطرات / صينية خبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	

جدول الطهي

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
كيك مختمر / كيك اسفنجي		نعم	170	30 - 50	
		نعم	160	30 - 50	
		نعم	160	30 - 50	
الفاطير المحشوة (تشيز كيك، معجنات شترودل، فطيرة تفاح		نعم	160 - 200	30 - 85	
		نعم	160 - 200	30 - 90	
كعك		نعم	150	20 - 40	
		نعم	140	30 - 50	
		نعم	140	30 - 50	
		نعم	135	40 - 60	
		نعم	170	20 - 40	
قطع كيك صغيرة / مافن		نعم	150	30 - 50	
		نعم	150	40 - 60	
		نعم	180 - 200	30 - 40	
		نعم	180 - 190	35 - 45	
معجنات الشو		نعم	180 - 190	35 - 45 *	
		نعم	90	110 - 150	
		نعم	90	130 - 150	
المارينج		نعم	90	140 - 160 *	
		نعم	190 - 250	15 - 50	
		نعم	190 - 230	20 - 50	
بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا		نعم	310	7 - 12	
		نعم	220 - 240	25 - 50 *	
بيتزا (رفيعة، سميقة، فوكاشيا)		نعم	250	10 - 15	
		نعم	250	10 - 20	
		نعم	220 - 240	15 - 30	
بيتزا مجمدة		نعم	180 - 190	45 - 55	
		نعم	180 - 190	45 - 60	
		نعم	180 - 190	45 - 70 *	
الفاطير المتبل (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)		نعم	180 - 190	45 - 60	

الوظائف	الملحقات
البيتزا ECO COOK 4 وظيفة Cook 4 XL وظيفة MaxiCooking الشواية التبرو الشواية الخبز بالحمل الحراري دفع الهواء تقليدي	صينية تجمع الفطرات مع 500 مل ماء صينية تجمع الفطرات/صينية الخبز صينية تجمع الفطرات/صينية الخبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية الرف السلكي

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري		نعم	190 - 200	20 - 30	3
		نعم	180 - 190	20 - 40	1 4
		نعم	180 - 190	20 - 40 *	1 3 5
لازانيا/فطائر/معكرونة محمرة/كانيلوني		نعم	190 - 200	45 - 65	3
لحم ضأن/ لحم عجل/لحم بقر/ لحم دسم 1 كجم		نعم	190 - 200	80 - 110	3
لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم		-	170	110 - 150	2
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		نعم	200 - 230	50 - 100	3
ديك رومي/أوز 3 كجم		نعم	190 - 200	80 - 130	2
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	180 - 200	40 - 60	3
خضار محشو (طماطم، كوسة، باذنجان)		نعم	180 - 200	50 - 60	2
التوست		-	3 (مرتفع)	3 - 6	5
سمك فيليه / شرائح ستيك		-	2 (متوسطة)	20 - 30 **	3 4
السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر		-	2 - 3 (متوسطة - مرتفعة)	15 - 30 **	4 5
دجاجة مشوية 1-1.3 كجم		-	2 (متوسطة)	55 - 70 ***	1 2
فخذ ضأن/سيقان		-	2 (متوسطة)	60 - 90 ***	3
بطاطس محمرة		-	2 (متوسطة)	35 - 55 ***	3
جراتان الخضروات		-	3 (مرتفع)	10 - 25	3
كعك		نعم	135	50 - 70	1 3 4 5
التورتات		نعم	170	50 - 70	1 2 3 5
بيزات مستديرة		نعم	210	40 - 60	1 2 3 5
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / لحم (المستوى 1)		نعم	190	40 - 120 *	1 3 5
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / خضروات روستو (المستوى 4) / لازانيا (المستوى 2) / قطع لحم (المستوى 1)		نعم	190	40 - 120 *	1 2 4 5
لازانيا ولحم		نعم	200	50 - 100 *	1 4
اللحم والبطاطس		نعم	200	45 - 100 *	1 4
الأسماك والخضراوات		نعم	180	30 - 50 *	1 4
قطع لحم روست محشوة	ECO	-	200	80 - 120 *	3
قطع لحم (أرنب، دجاج، ضأن)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

** قم بتقليب الطعام في منتصف مدة الطهي.

*** قم بتقليب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

الوظائف	الوظيفة	الوظائف	الوظائف	الوظائف	الوظائف	الوظائف	الوظائف
	ECO						
البيتزا	الدورة الاقتصادية	وظيفة Cook 4	وظيفة MaxiCooking	الشواية التبريد	الشواية	الخبيز بالحمل الحراري	دفع الهواء
صينية تجمع القطرات مع 500 مل ماء	صينية تجمع القطرات/صينية الخبيز	صينية تجمع القطرات/صينية الخبيز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية تجمع القطرات/صينية الخبيز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	الرف السلكي		

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإجماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبيز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

التنظيف والصيانة

تأكد أن الفرن بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيلة/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز.

ارتد قفازات واقية.

يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

الأسطح الخارجية

- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

الأسطح الداخلية

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.

- قم بتفعيل وظيفة "Smart Clean" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي. (في بعض الموديلات فقط).
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف.

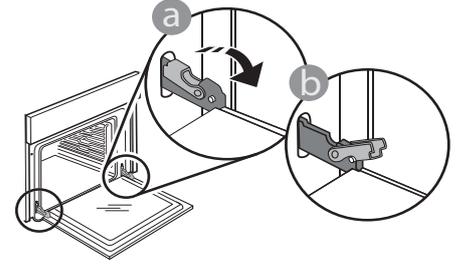
الملحقات

انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجة.
لا تقم بتنظيف مجس الطعام أو مجس اللحوم (إن وجد) في غسالة الأطباق. يمكن تنظيف صينية القلي الهوائي (إن وجدت) في غسالة الأطباق.

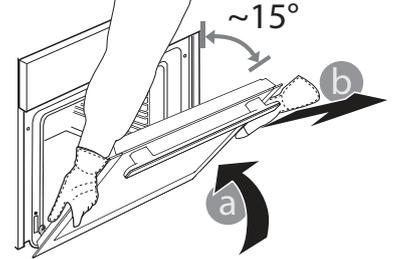
استبدال المصباح

لاستبدال المصباح، اتصل بخدمة ما بعد البيع.

1. خلع الباب وإعادة تركيبه
لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.

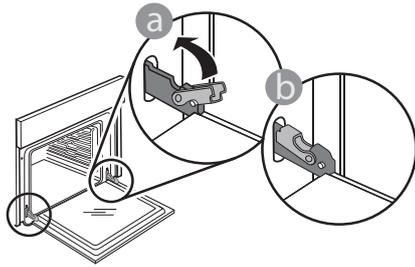


2. أغلق الباب قدر استطاعتك.
أحكم مسك الباب بكلتا يديك – لا تحمله من المقبض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد، واجعله مستقر على سطح ناعم.

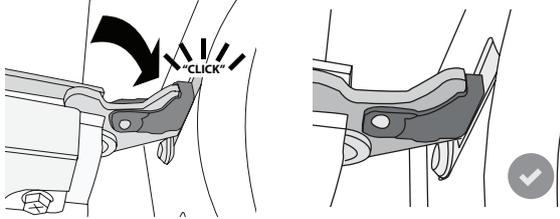


3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل.
قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.



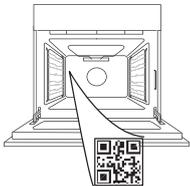
اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم.	خلل بالبرمجيات الخاص بالجهاز.	تواصل مع مركز الاتصالات واذكر الرقم الذي يلي الحرف "F".
الموقد لا يقوم بالتسخين.	عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. تظهر DEMO (الاستعراض) على وحدة العرض كل 60 ثانية.	قم بالدخول إلى "DEMO" (وضع الاستعراض) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
ينطفئ الضوء.	يتم تشغيل الوظيفة الاقتصادية "ECO".	قم بالدخول إلى "ECO" (الوظيفة الاقتصادية) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
لا ينغلق الباب بشكل صحيح.	عدم تركيب مثبتات الأمان بشكل صحيح.	تأكد من تركيب مثبتات الأمان بشكل صحيح من خلال اتباع تعليمات الفك وإعادة ضبط وضع الباب تحت جزء "الصيانة والتنظيف".
يتم إيقاف مصدر الكهرباء المنزلي.	خطأ بإعداد القدرة.	تحقق من أن معدل شبكة التيار المنزلية لا يقل عن 3 كيلوواط. إذا كان غير ذلك، قم بخفض القدرة إلى 13 أمبير. قم بالدخول إلى "POWER" (القدرة) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "منخفض" (منخفض).
انتهت دورة الطهي مع انتهاء المسبار دون سبب واضح أو ظهور خطأ F3E3 على الشاشة	مجس الطعام غير متصل بشكل صحيح	تحقق من اتصال مجس الطعام



يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- استخدام رمز الاستجابة السريع على المنتج
- زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu
- أو الاتصال بمركزنا لخدمة ما بعد البيع كحل بديل (انظر رقم الهاتف في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.

Whirlpool



400011721820