

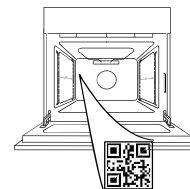

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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

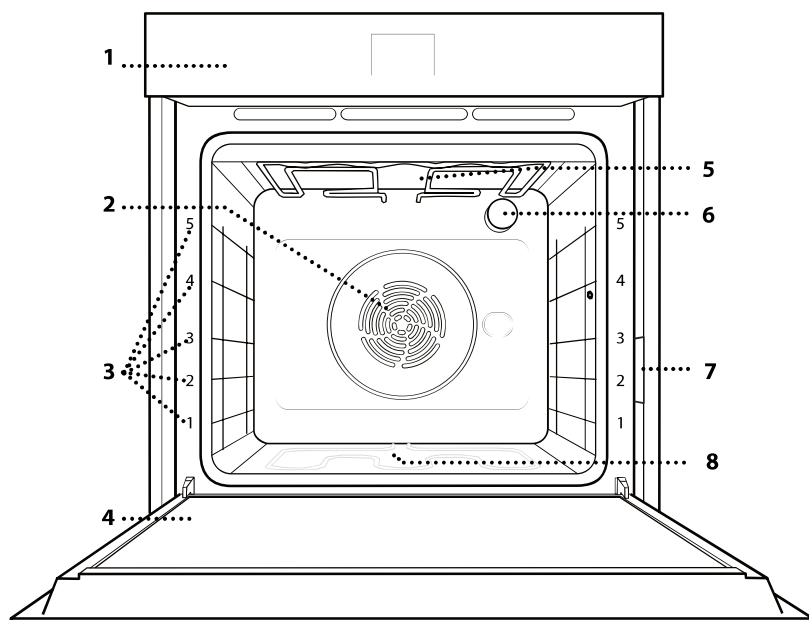


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

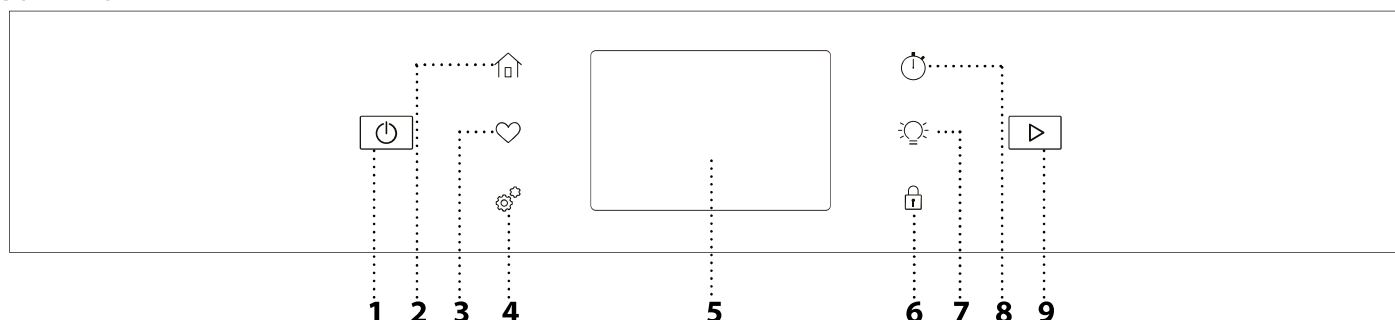


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL


1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. TOOLS

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

5. DISPLAY
6. CONTROL LOCK

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

7. LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

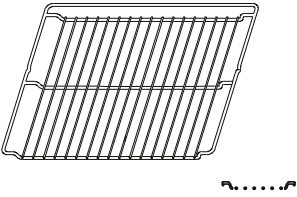
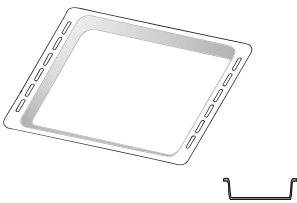
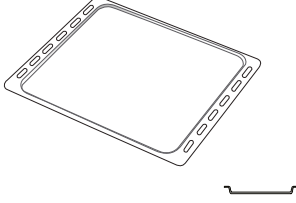
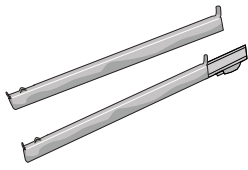
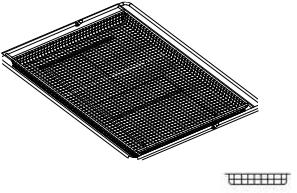
8. KITCHEN TIMER

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

9. START

To start the cooking function.

ACCESSORIES

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

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

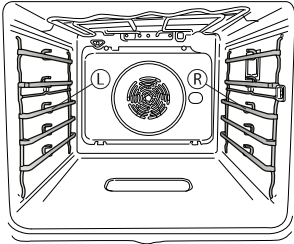
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

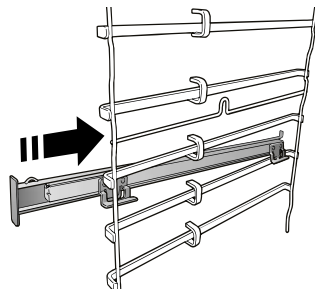
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: the shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, side them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

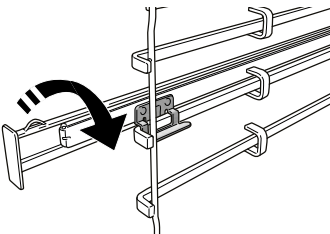


The left ("L") and right ("R") shelf guides can be recognized by the logo indicated in this picture.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.
Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.



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

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

FUNCTIONS



MANUAL MODES

- **CONVENTIONAL**

For cooking any kind of dish on one shelf only.

- **CONVENTION BAKE**

For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.

- **FORCED AIR**

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

- **GRILL**

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

- **TURBO GRILL**

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

- **FAST PREHEAT**

For preheating the oven quickly.

- **COOK4**

For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.

- **SPECIAL FUNCTIONS**

- » **PIZZA**

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

The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning. Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.

For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu

- » **AIR FRY**

This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air

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

- » **DEFROST**

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

- » **KEEP WARM**

For keeping just-cooked food hot and crisp.

- » **RISING**

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

- » **CONVENIENCE**

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

- » **MAXI COOKING**

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

- » **ECO CYCLE ***

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

- **FROZEN FOOD**

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



AUTO MODES

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

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

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

Tap the screen to select the value or menu item you require.



To scroll through a menu or a list:

Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

To go back to the previous screen:

Tap ← .

FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

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

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

2. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

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

3. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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

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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

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

DURATION

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

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

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

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

3. SET 6TH SENSE AUTO MODES

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

- Choose a recipe from the list.

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

- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

4. SET START TIME DELAY

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

- Tap "DELAY" to set the start time you require. You can either select the start time or the time

at which you would like the food to be ready according to the selected functions.

- Once you have set the required delay, tap "SET" to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

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

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

5. START THE FUNCTION

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

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

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

6. PREHEATING

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

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

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

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

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

7. TURN OR CHECK FOOD

Some 6th Sense Auto Modes will require the food to be turned during cooking. An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

- Open the door.

- Carry out the action prompted by the display.
- Close the door, then tap "START" to resume cooking.

In the same way, in the last 5% of the cook time, before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

- Check the food
- Close the door, then tap "START" to resume cooking.

8. END OF COOKING

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

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

9. FAVORITES

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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

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

ONCE SAVED

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

CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

10. TOOLS

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



KITCHEN TIMER

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

select and activate a function.

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

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



LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



SMARTCLEAN

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.



PYRO SELF CLEANING

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Three selfcleaning cycles with different durations are available: High, Mid, Low.

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

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

- Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.
- For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function.
- Choose one of the available cycles according to your needs.
- Tap on "START" to activate the selected function. The oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

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

Please note: Pyrolytic cycle can also be activated when the tank is filled with water.

Once the cycle has been selected, it is possible to delay the start of the automatic cleaning. Tap on "DELAY" to set the end time as indicated in the relative paragraph.



CONTROL LOCK

The "Control Lock" enables you to lock the buttons on

the touch pad so they cannot be pressed accidentally.
To unlock the appliance, long press the lock key on the touch pad.



PREFERENCES

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



INFO

For obtaining further information about the product.

NOTES

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

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

RISING

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

6th sense COOKING TABLE

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

* Suggested quantity

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

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

* Suggested quantity

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

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

* Suggested quantity

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



AIR FRY COOKING TABLE

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

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

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

COOKING TABLE

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

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

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

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

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

- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

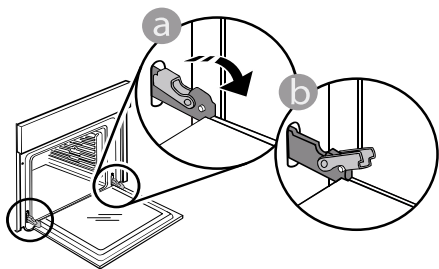
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

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

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

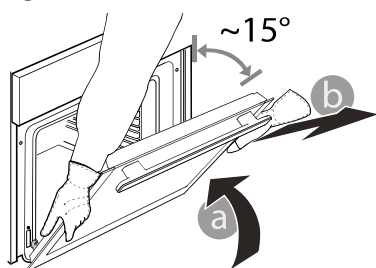
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



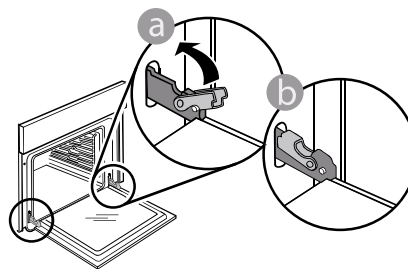
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

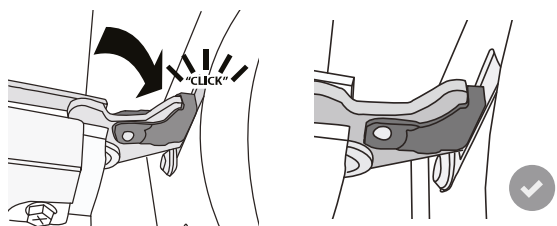


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

REPLACING THE LAMP

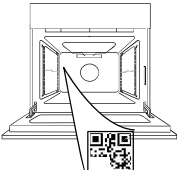
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

TROUBLESHOOTING

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

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

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



®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license.





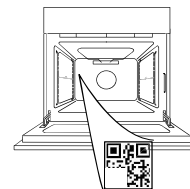
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY WHIRLPOOL

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj
výrobek na www.register10.eu

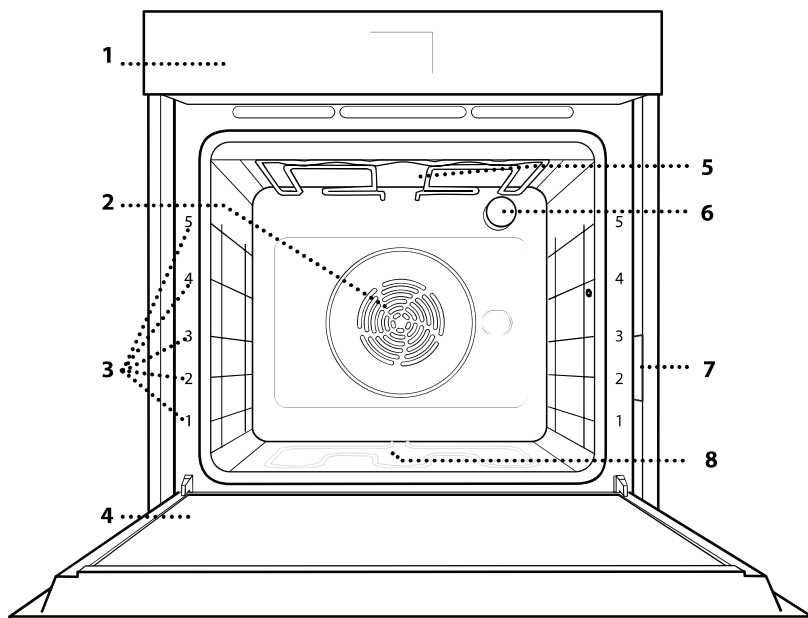


Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte
bezpečnostní pokyny.

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

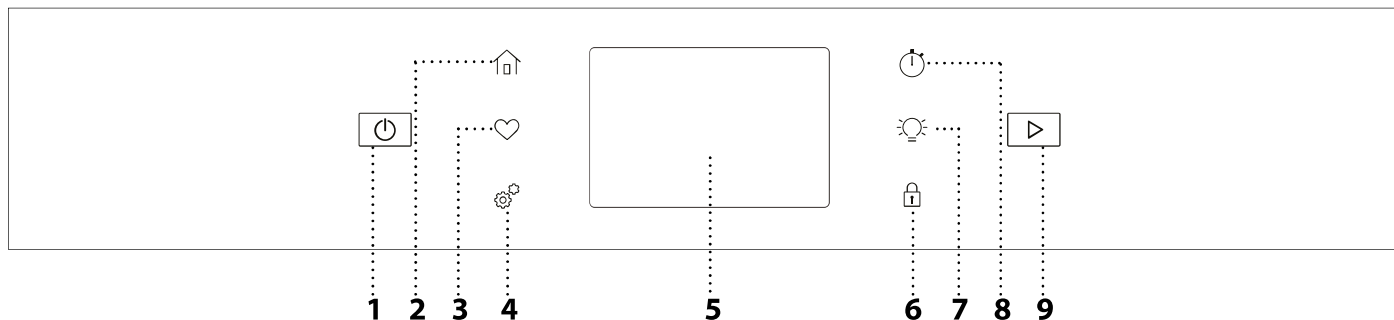


POPIS PRODUKTU



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

OVLÁDACÍ PANEL



1. ON/OFF

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ

Pro získání rychlého přístupu k
hlavní nabídce.

3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu až vašich
oblíbených funkcí.

4. NÁSTROJE

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

5. DISPLEJ

6. ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

7. SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla
trouby.

8. KUCHYŇSKÁ MINUTKA

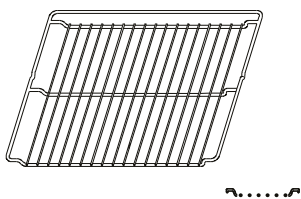
Tuto funkci je možné aktivovat
při použití funkce pečení nebo
samostatně pro měření času.

9. START

Ke spuštění funkce vaření.

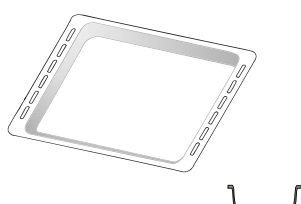
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



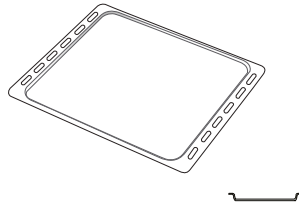
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

ODKAPÁVACÍ PLECH



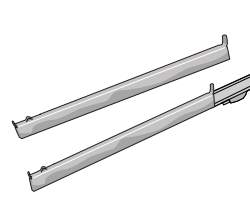
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



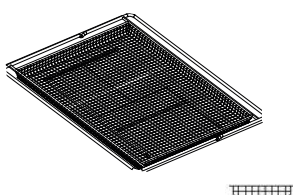
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

PLECH HORKOVZDUŠ. SMAŽ. *



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

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

Další příslušenství lze nakupovat samostatně; pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis.

* Dostupné pouze u určitých modelů

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

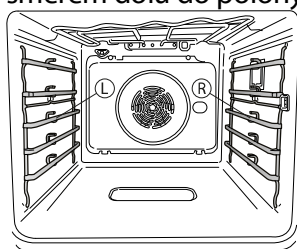
Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

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

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

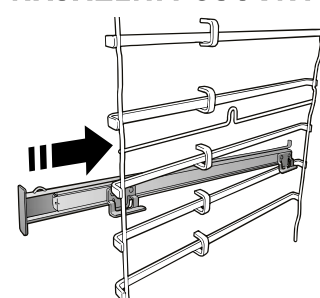
• K vyjmutí vodicích drážek odmontujte upevňovací šrouby (pokud jsou přítomny) na obou stranách, pomocí například mince nebo nástroje. Vodicí mřížky nazdvihněte a jejich spodní části zatáhněte směrem ven z jejich usazení: boční vodicí mřížky lze nyní vyjmout.

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



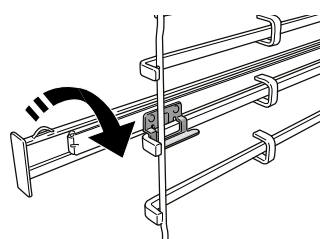
Levé („L“) a pravé („R“) vodítko police poznáte podle loga uvedeného na tomto obrázku.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK



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

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.



RUČNÍ REŽIMY

- **TRADIČNÍ**
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
- **KONVEKČNÍ PEČENÍ**
Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.
- **HORKÝ VZDUCH**
Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jidly.
- **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.
- **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.
- **RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ**
Pro rychlý předehřev trouby.
- **COOK 4**
Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.
- **ZVLÁŠTNÍ FUNKCE**
 - » **PIZZA**
Tato funkce vám umožní připravit skvělou domácí pizzu za méně než 10 minut jako v restauraci. Speciální cyklus pečení pracuje při teplotě nad 300 °C, takže pizza je uvnitř měkká, na okrajích křupavá a dokonale rovnoměrně propečená. Kombinací této funkce s příslušenstvím Pizza Stone WPro a předehříváním po dobu 30 minut lze pizzu upéct za 5–8 minut.
S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu
 - » **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.

» ROZMRAZOVÁNÍ

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

» UCHOVAT TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

» KYNUTÍ

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

» POLOTOVARY

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

» MAXI VAŘENÍ

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

» 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.

• MRAŽENÉ POTRAVINY

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



AUTOMATICKÉ REŽIMY

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

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

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



Pro volbu či potvrzení:

Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.



Pro procházení nabídky nebo seznamu:

Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.

Pro potvrzení nastavení nebo přístup na další obrazovku:

Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

Pro návrat na předchozí zobrazení:

Klepněte na .

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

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

1. VOLBA PŘEDVOLBY JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

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

2. NASTAVENÍ DATA A ČASU

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

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

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

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

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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

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

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny. Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

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

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

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

TEPLOTA / GRIL-ÚROV. VÝK

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.

Podle zvolené funkce můžete předehřev aktivovat nebo deaktivovat zvláštním přepínačem.

DOBA TRVÁNÍ

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

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

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

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

3. NASTAVENÍ AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ 6TH SENSE

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

- Ze seznamu si vyberte recept.

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

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

4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

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

- Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavíte požadovaný čas spuštění. Podle zvolených funkcí můžete zvolit buď čas spuštění, nebo čas, kdy má být jídlo připraveno.
- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na

„SET“ (Nastavit) a doba odkladu se začne odpočítávat.

- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu.

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

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

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

Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .

6. PŘEDOHŘEV

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

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

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

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

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

7. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

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

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

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

Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení

akce.

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

8. KONEC PEČENÍ

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

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

9. OBLÍBENÉ

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

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

ULOŽENÍ FUNKCE

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

PO ULOŽENÍ

Chcete-li zobrazit nabídku oblíbených funkcí, stiskněte  : V této nabídce jsou uvedeny všechny uložené funkce. Zvolenou funkci vaření aktivujte klepnutím na „START“.

ZMĚNA NASTAVENÍ

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

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

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

10. NÁSTROJE

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

MINUTKA

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

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte možnost kuchyňského časovače.

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

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



SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.



SMARTCLEAN

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



PYROLYTICKÉ SAMOČIŠTĚNÍ

Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. K dispozici máte tři samočisticí cykly s rozdílnou dobou trvání: vysoká, středně vysoká, nízká.

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.

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

- Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.
- Pro optimální výsledky čištění před použitím funkce pyrolýzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní skleněná dvířka.
- Zvolte jeden z dostupných cyklů podle svých potřeb.
- Zvolenou funkci aktivujte klepnutím na „START“. Trouba zahájí samočisticí cyklus, zatímco se dvířka automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu.

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

Upozornění: Pyrolytický cyklus můžete aktivovat rovněž v případě, kdy je nádržka naplněna vodou.

Po zvolení cyklu je možné odložit začátek automatického čištění. Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavte čas ukončení uvedený v příslušném odstavci.



ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

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



PREFERENCE

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



INFORMACE

Pro získání dalších informací o produktu.

POZNÁMKY

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

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

Pomocí funkce „Horký vzduch“ můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechte 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 ponechte 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 rostech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.

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

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

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

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

KYNUTÍ

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

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
KASTROL A PEČENÉ TĚSTOVINY	Čerstvé	Lasagne	0,5–3 kg	–	STŘEDNÍ	–	
	Mražené	Lasagne	0,5–3 kg	–	–	–	
		Cannelloni	0,5–3 kg	–	–	–	
MASO	Hovězí	Rostbíf	0,6–2 kg	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	
		Steak	2–4 cm	STŘEDNÍ	–	2/3	 
		Maso – hamburger	1,5–3 cm	–	–	3/5	 
	Vepřové	Vepřová pečeně	0,6–2,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	
		Vepřová žebra	0,5–2,0 kg *	–	–	2/3	 
		Bacon (Slanina)	0,5–1,5 cm	–	–	1/2	 
	Kuře metodou Air Fry	Kuřecí	0,6–2,5 kg	–	–	–	 
		Kuřecí prsa	1–4 cm	–	–	–	 
		Kousky kuřete	0,2–1,5 kg	–	–	–	 
		Kuřecí paličky	–	–	–	–	 
		Obalovaná kotleta	1–4 cm	–	–	–	 
		Kuřecí křídla	0,2–1,5 kg	–	–	–	 
		Kuřecí nugety [mražené]	–	–	–	–	 
		Kuřecí křídélka [mražené]	–	–	–	–	 
	Pečená kachna	Kachní plátek / Prsa	1–5 cm	–	–	2/3	 
	Pečený krocan	Krůtí plátek / Prsa	1–5 cm	–	–	2/3	 
	Pečení masa	Masové špízy	0,2–1,5 kg	–	–	1/2	 
		Vepřové kotlety	1–4 cm	–	–	–	 
		Maso – hamburger	1–4 cm	–	–	–	 
		Párky & wurstel	1,5–3,5 cm	–	–	–	 
		Obalovaná kotleta	1–4 cm	–	–	–	 
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	Rybí filety/ řízky	Tuna Steak (Tuňákový steak)	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	3/4	 
		Lososový steak	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	3/4	 
		Swordfish Steak (Steak z mečouna)	0,5–3 cm	–	–	3/4	 
		Cod Fillet (Filé z tresky)	0,1–0,3 kg	–	–	–	 
		Seabass Fillet (Mořský okoun filé)	0,05–0,15 kg	–	–	–	 

* Doporučené množství

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

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

* Doporučené množství

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

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

* Doporučené množství

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



TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

	RECEPT	FUNKCE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
MRAŽENÉ POTRAVINY	Mražené hranolky		650–850 g	Ano	200	25–30	
	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	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cyklus Eco	Pizza
PŘÍSLUŠENSTVÍ									
	Rošt	Pecicí 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	PŘEDO-HŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Vols-au-vent / Pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	
		Ano	180–190	20–40	
		Ano	180–190	20–40 *	
Lasagne / nákyp / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	190–200	45–65	
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		–	170	110–150	
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	
Husa/krocan 3 kg		Ano	190–200	80–130	
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180–200	40–60	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–60	
Topinky/toasty		–	3 (vysoké)	3–6	
Rybí filé / řízký		–	2 (střední)	20–30 **	
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		–	2–3 (střední–vysoká)	15–30 **	
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	2 (střední)	55–70 ***	
Jehněčí kýta/Shanks (kýty)		–	2 (střední)	60–90 ***	
Pečené brambory		–	2 (střední)	35–55 ***	
Zapékaná zelenina		–	3 (vysoké)	10–25	
Jemné pečivo		Ano	135	50–70	
Linecké koláče		Ano	170	50–70	
Kruhové pizy		Ano	210	40–60	
Kompletní jídlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 *	
Maso a brambory		Ano	200	45–100 *	
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 *	
Nadívané maso	ECO	–	200	80–120 *	
Naporcované maso (králíci, kuřecí, jehněčí)	ECO	–	200	50–100 *	

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

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

FUNKCE								ECO
	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečivo	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Multiflow Menu	Cyklus Eco
PŘÍSLUŠENSTVÍ								
	Rošt	Pečící plech nebo dortový plech na pečení na roštu		Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení		Odkapávací plech s 500 ml vody	

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (je-li nutný).

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

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

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

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

Noste ochranné rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

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

VNITŘNÍ POVRCHY

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

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

- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

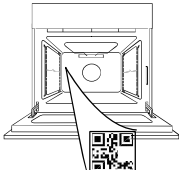
Plech Horkovzduš.smaž. (pokud je k dispozici) lze mýt v myčce nádobí.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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

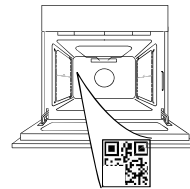


®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.


**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ
ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

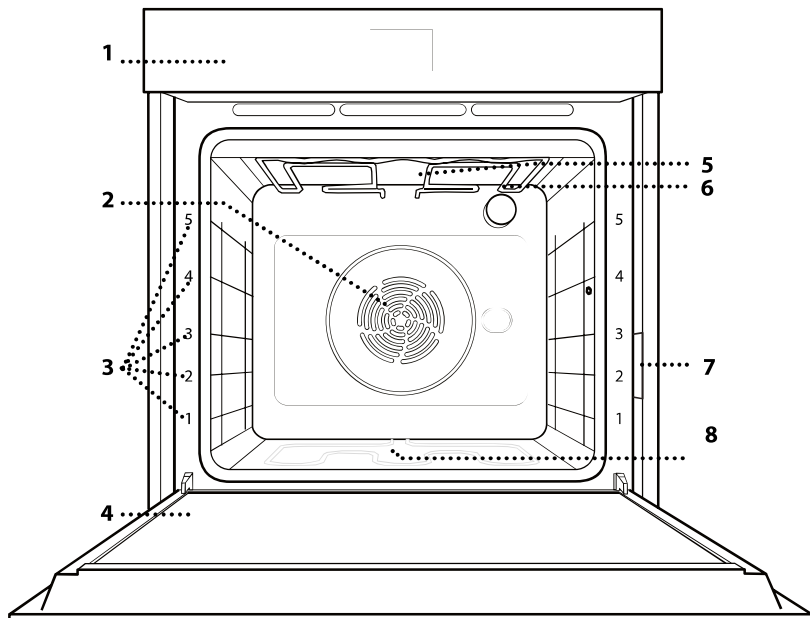
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη,
παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην
ιστοσελίδα **www.register10.eu**

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



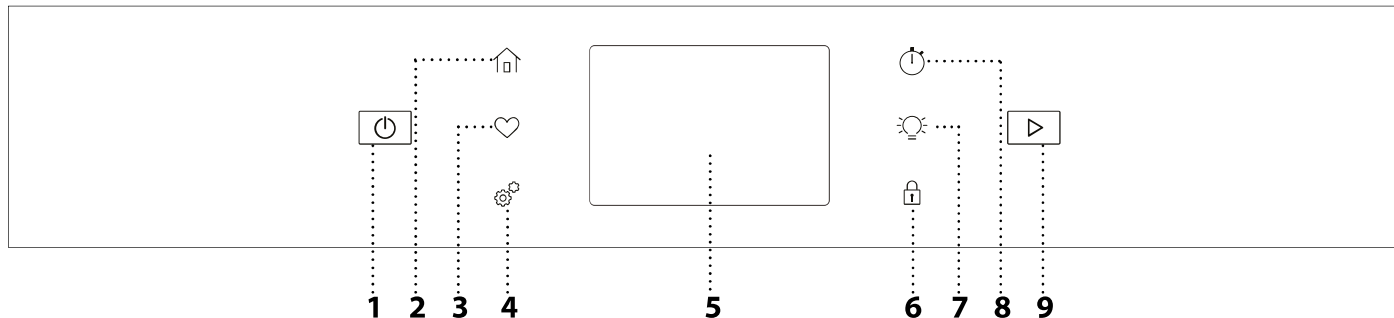
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά
πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ

Για το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου.

2. HOME

Για γρήγορη πρόσβαση στο βασικό μενού.

3. ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ

Για εμφάνιση της λίστας των αγαπημένων σας λειτουργιών.

4. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

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

5. ΟΘΟΝΗ

6. ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

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

7. ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.

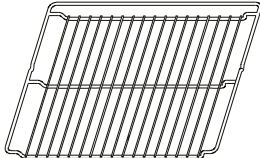
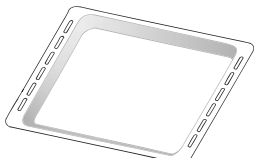
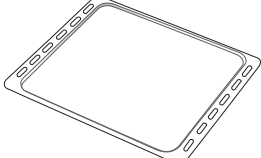
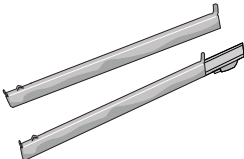
8. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

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

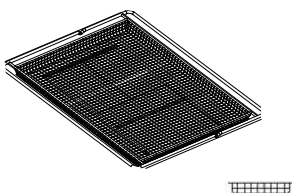
9. ΕΝΑΡΞΗ

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ	ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ	ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *	ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *
			
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.	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.	Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.	Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΔΙΣΚΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣ. ΜΕ ΑΕΡΑ*



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

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

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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

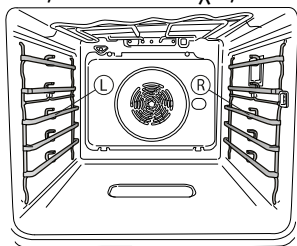
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

• Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, αφαιρέστε τις βίδες στερέωσης (αν υπάρχουν) και από τις δύο πλευρές με ένα νόμισμα.

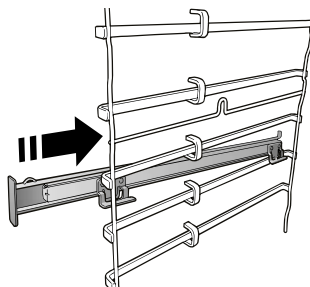
Σηκώστε τους οδηγούς και τραβήξτε τα κάτω τμήματα έξω από τις υποδοχές: τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τα ράφια.

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



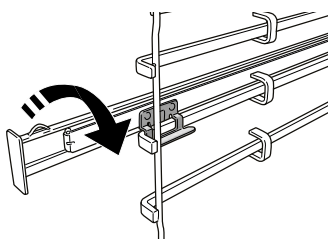
Οι αριστεροί ("L") και οι δεξιοί ("R") οδηγοί ραφιών αναγνωρίζονται από το λογότυπο που υποδεικνύεται σε αυτήν την εικόνα.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ



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

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



Για να ασφαλίσει ο οδηγός, 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



ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

• ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

• ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

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

• ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

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

• GRILL

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

• ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ 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.

• ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜ.

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

• COOK4

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

• ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

» ΠΙΤΣΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε υπέροχη σπιτική πίτσα, σε λιγότερο από 10 λεπτά, όπως σε ένα εστιατόριο. Ο ειδικός κύκλος μαγειρέματος λειτουργεί σε επίπεδο θερμοκρασίας άνω των 300 βαθμών Κελσίου, παρέχοντας πίτσα μαλακή στο εσωτερικό, τραγανή στις άκρες και με τέλεια ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα. Συνδυάζοντας αυτή τη λειτουργία με το αξεσουάρ Pizza Stone WPro και προθερμαίνοντας για 30 λεπτά, μπορείτε να ψήσετε μια πίτσα σε 5-8 λεπτά.

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

» ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ

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

» ΞΕΠΑΓΩΜΑ

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

» ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟ

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

» ΦΟΥΣΚΩΜΑ

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

» ΕΤΟΙΜΟ ΦΑΓΗΤΟ

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

» ΨΗΣΙΜΟ MAXI

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

» ΚΥΚΛΟΣ ECO *

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

• ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

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



ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

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

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

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ



Για επιλογή ή επιβεβαίωση:

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

Για επιβεβαίωση των ρυθμίσεων ή πρόσβαση στην επόμενη οθόνη:

Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" ή "ΕΠΟΜΕΝΟ".



Για κύλιση του μενού ή μιας λίστας:

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

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη:

Πατήστε ← .

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ ΓΛΩΣΣΑΣ

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

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

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ

Η σύνδεση του φούρνου με το οικιακό σας δίκτυο θα ρυθμίσει αυτόματα την ώρα και την ημερομηνία.

Διαφορετικά θα χρειαστεί να τα ρυθμίσετε χειροκίνητα

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

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

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

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

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

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

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

4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδαιο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα. Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να ανάψετε το φούρνο, πατήστε  ή αγγίξτε οπουδήποτε στην οθόνη.

Η οθόνη αυτή σας επιτρέπει να επιλέξετε ανάμεσα στις Μη αυτόματες λειτουργίες και τις λειτουργίες 6th Sense.

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

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

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

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL

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

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

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

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

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

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

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

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ 6TH SENSE

Οι αυτόματες λειτουργίες 6th Sense σας επιτρέπουν να ετοιμάσετε μια μεγάλη ποικιλία πιάτων, επιλέγοντας από αυτά που εμφανίζονται στη λίστα. Οι περισσότερες ρυθμίσεις μαγειρέματος επιλέγονται αυτόματα από τη συσκευή για να επιτευχθούν τα καλύτερα αποτελέσματα.

- Επιλέξτε μια συνταγή από τη λίστα.

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

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

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ ΩΡΑΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

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

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

Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος.

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

5. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

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

Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

6. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε το κουμπί "Start now" (Έναρξη τώρα) ή το κουμπί "START"

(ΕΝΑΡΞΗ) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

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

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

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

7. ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Ορισμένες συνταγές μαγειρέματος 6th Sense απαιτούν να γυρίσετε το φαγητό κατά το ψήσιμο. Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

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

Με τον ίδιο τρόπο, στο 5% του χρόνου πριν από το τέλος του ψήσιματος, ο φούρνος σας προτρέπει να ελέγξετε το φαγητό.

Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

- Ελέγξτε το φαγητό
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "START" (ΕΝΑΡΞΗ) για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

8. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

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

9. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

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

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

ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

ΑΦΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ

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

ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

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

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

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

10. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

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

ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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

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

Για να ανακτήσετε ή να αλλάξετε το χρονόμετρο της κουζίνας:

- Πατήστε την επιλογή χρονοδιακόπτη κουζίνας. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου. Πατήστε "PAUSE" (ΠΑΥΣΗ) αν θέλετε να διακόψετε τον χρονοδιακόπτη. Στη συνέχεια, μπορείτε να πατήσετε "RESUME" (ΣΥΝΕΧΙΣΗ) για να επανεκκινήσετε τον χρονοδιακόπτη.
- Πατήστε "CANCEL" (ΑΚΥΡΩΣΗ) για διαγραφή του χρονοδιακόπτη ή μια νέα χρονική διάρκεια.
- Πατήστε "+1 λεπτό" για να αυξήσετε τη διάρκεια κατά 1 λεπτό.



ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.



SMARTCLEAN

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.



ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΗΣΗ

Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας. Διατίθενται τρεις κύκλοι αυτοκαθαρισμού διαφορετικής διάρκειας: Υψηλή, Μέτρια, Χαμηλή.

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.

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

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πυρολ. καθαρισμού (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστίων, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού, αφαιρέστε τα υπερβολικά υπολείμματα μέσα στον φούρνο και καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης.
- Επιλέξτε έναν από τους διαθέσιμους κύκλους ανάλογα με τις ανάγκες σας.
- Πατήστε "ΕΝΑΡΞΗ" για να ενεργοποιηθεί η επιλεγμένη λειτουργία. Ο φούρνος θα ξεκινήσει τον κύκλο αυτοκαθαρισμού και η πόρτα κλειδώνει αυτόματα: Στην οθόνη εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα μαζί με την αντίστροφη μέτρηση που δείχνει την κατάσταση του τρέχοντος κύκλου.

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

Σημείωση: Ο κύκλος πυρόλυσης μπορεί επίσης να ενεργοποιηθεί όταν το δοχείο είναι γεμάτο με νερό.

Μόλις επιλέξετε τον κύκλο, μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη του αυτόματου καθαρισμού. Πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ" για να ρυθμίσετε το τέλος του χρόνου που υποδεικνύεται στη σχετική παράγραφο.



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

Το "Κλείδωμα διακοπών" σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα κουμπιά στον πίνακα αφής έτσι ώστε

να μην πατηθούν τυχαία.

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



ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

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



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το προϊόν.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

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

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

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

ΚΡΕΑΣ

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

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

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

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

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

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

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

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

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

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

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

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

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

* Προτεινόμενη ποσότητα

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

6th ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

* Προτεινόμενη ποσότητα

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

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

* Προτεινόμενη ποσότητα

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



ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		650 - 850 γρ.	Ναι	200	25 - 30	
	Κατεψυγμένο κοτόπουλο Nugget		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	
	Μπαστούνια 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	Cook4	Κύκλος Eco	Πίτσα
ΑΞΕΣΟΥΑΡ									
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό				

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 αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ								ECO
	Συμβατικό	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο με αέρα	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Maxi Cooking	Μενού Multiflow	Κύκλος Eco
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.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

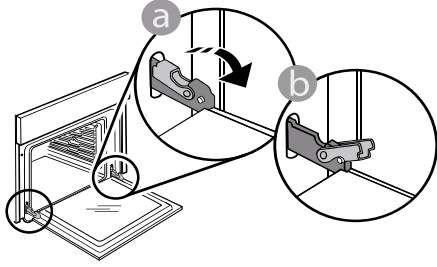
- Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία “Smart Clean” για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών. (Μόνο σε ορισμένα μοντέλα).
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

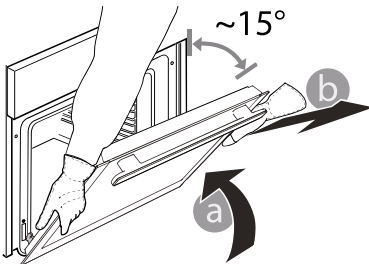
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.
Μην καθαρίζετε τον αισθητήρα φαγητού και τον αισθητήρα κρέατος (εάν υπάρχει)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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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



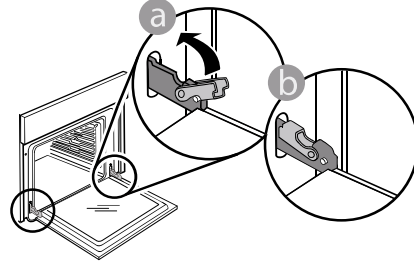
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια - μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



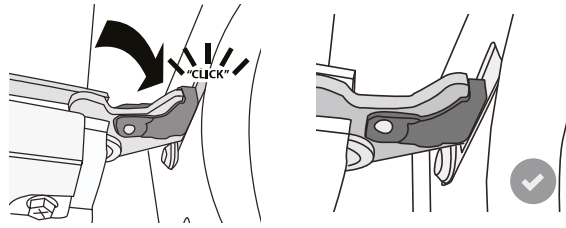
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

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

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



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



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

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

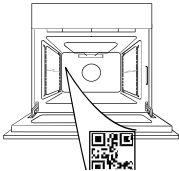
Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

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

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



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

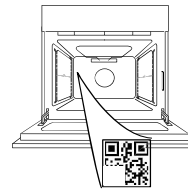


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma
toode aadressil www.register10.eu

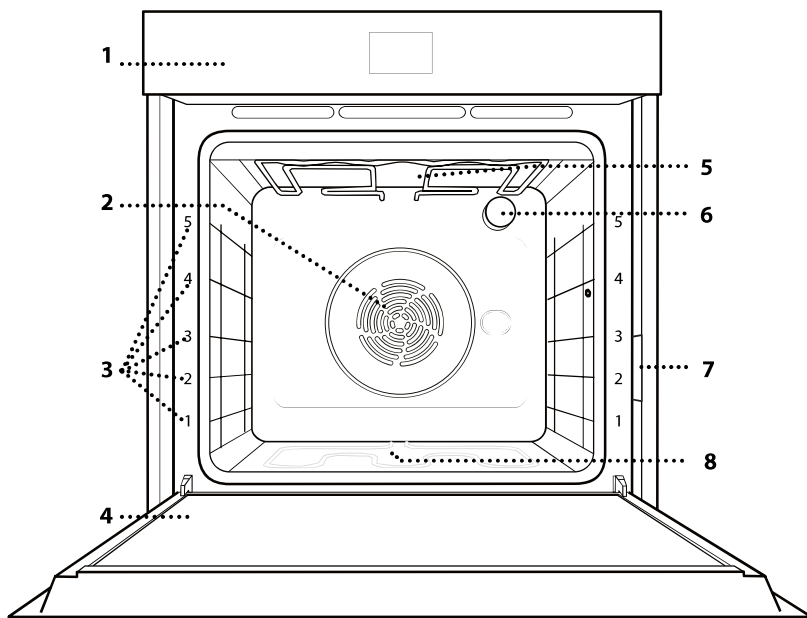


Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

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

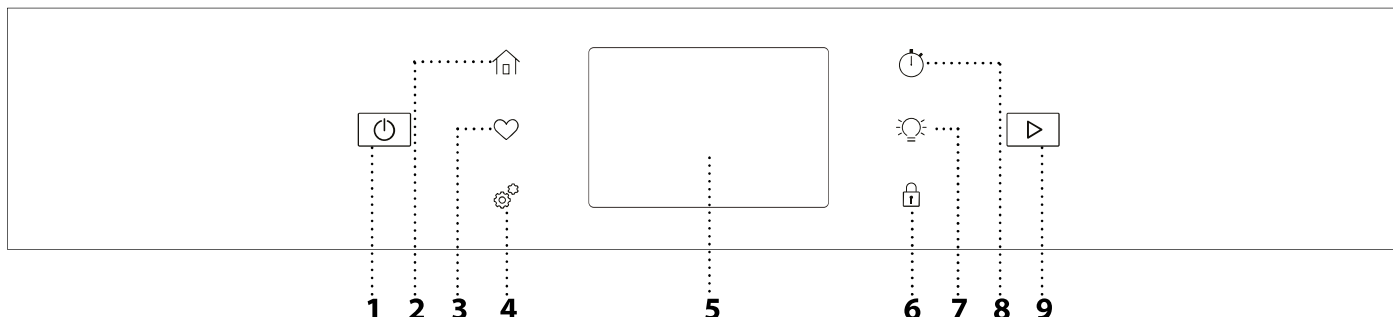


TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEEL



1. ON/OFF

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks peamenüüle.

3. LEMMIK

Lemmikfunktsioonide loendi avamiseks.

4. TÖÖRIISTAD

Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks.

5. EKRAAN

6. NUPULUKK

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

7. VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

8. KÖÖGITAIMER

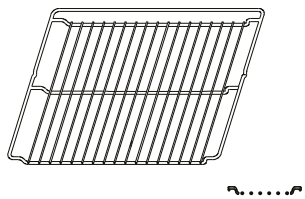
Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks.

9. START

Küpsetusfunktsiooni käivitamiseks.

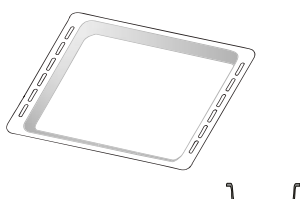
TARVIKUD

TRAATREST



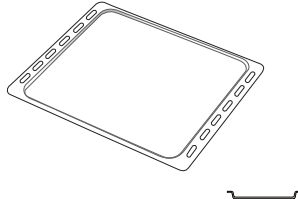
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÕRGUMISPANN



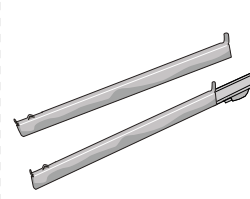
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



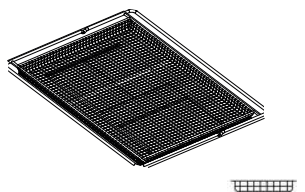
Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

ÕHKFRITÜÜR ALUS *



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

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

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

*Saadaval ainult osal mudelitest

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

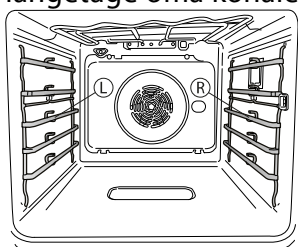
Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riulisiini ahju.

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

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

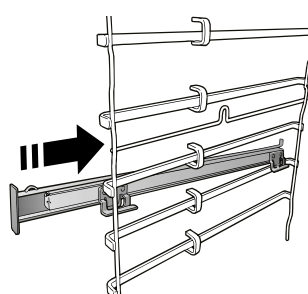
• Riiulisiinide eemaldamiseks eemaldage mündi abil mõlemalt küljelt kinnituskruvid (kui on paigaldatud). Tõstke siinid üles ja tõmmake nende alumised osad pesadest välja. nüüd saab restid eemaldada.

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



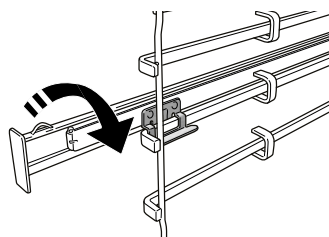
Vasakpoolse (L) ja parempoolse (R) riiulisiini tunnete ära pildil näidatud logo järgi.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE



Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

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



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

Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID



MANUAALREŽIIMID

• TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

• KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.

• SUNDÖHK

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

• GRILL

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

• TURBOGRILL

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

• EELKUUMUTUS

Ahju kiire eelkuumutamine.

• COOK 4

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

• ERI PROGRAMMID

» PITSA

See funktsioon võimaldab valmistada kodus suurepärase restoraniväärilise pitsa vähem kui 10 minutiga.

Spetsiaalne küpsetustsükkel töötab temperatuuritasemel üle 300 °C, andes tulemuseks seestpoolt pehme, servadest krõbedad ja ühtlaselt pruunistatud pitsa.

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

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

» ÖHKFRITÜÜR

See funktsioon võimaldab valmistada friikartuleid, kanagitsasid ja muud, kasutades vähem õli, nii et tulemused on meeldivalt krõbedad. Kütteelementide tsükkel soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringleva. Parimad tulemused

saavutatakse ainult Kuumaõhufritüür alusega (on mõne mudeliga kaasas). Pange toiduained Kuumaõhufritüür alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Kuumaõhufritüür küpsetamistabeli juhiseid. Vältige rohkem kui ühe aluse kasutamist, et vältida ebaühtlast küpsemist.

» SULATAMINE

Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Asetage toit keskmisele ahjutasemele.

» SOOJANAHOIDMINE

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

» KERGITAMINE

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

» VALMISTOIDUD

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

» SUUR KÜPSETUS

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

» ECO TSÜKKEL *

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

• KÜLMUTATUD TOIT

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



AUTOMAATREŽIIMID

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

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

PUUTEEKRAANI KASUTAMINE



Valimine ja kinnitamine:

puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



Kerimine läbi menüü või loendi:

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

Seadistuste kinnitamiseks või järgmisele ekraanile juurdepääsemiseks:

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

Eelmisele kuvale naasmine:

Puudutage nuppu ← .

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigurereida.

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

1. VALIGE KEELE EELISTUSED

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg.

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

2. KELLAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE

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

- Puudutage kellaja seadistamiseks vastavaid numbreid.
 - Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).
- Kui olete kellaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev
- Kuupäeva seadistamiseks puudutage vastavaid numbreid.
 - Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Pärast pikka elektrienergia toitekadu peate kellaja ja kuupäeva uuesti määrama.

3. VÖIMSUSTARBE SEADMINE

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

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

4. KUUMUTAGE AHI

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 200 °C. Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Ahju sisselülitamiseks vajutage nuppu  või puudutage ekraani.

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

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

2. SEADISTA KÄSIFUNKTSIOONE

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

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.

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

KESTUS

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

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

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

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

3. 6TH SENSE'I AUTOMAATREŽIIMIDE VALIMINE

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

- Valige loendist retsept.

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

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

4. KÄIVITAMISE VIITAJA VALIMINE

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

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

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

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

5. KÄIVITAGE FUNKTSIOONI

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

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

Võite aktiveeritud funktsiooni mis tahes ajal peatada, selleks vajutage .

6. EELKUUMUTAMINE

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

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

Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda. Kui eelkuumutamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus. Küpsetusaeg ei sisalda eelkuumutamise aega.

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

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

7. PÖÖRAKE VÕI KONTROLLIGE TOITU

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

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

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

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

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

8. KÜPSETAMISE LÕPP

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

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

9. LEMMIKUD

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretsepti jaoks.

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

FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

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

PÄRAST SALVESTAMIST

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

SEADETE MUUTMINE

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

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

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

10. TÖÖRIISTAD

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



KÖÖGITAIMER

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

Taimer jätkab pöördloendust ekraani ülemises paremas nurgas.

Köögitaimeri avamine või muutmine:

- Vajutage köögitaimeri suvandit.

Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade.

- Taimeri ajutiselt peatamiseks puudutage nuppu PAUSE (PAUS). Taimeri uuesti käivitamiseks puudutage nuppu RESUME (JÄTKA).
- Taimeri tühistamiseks või taimeri kestuse muutmiseks puudutage nuppu CANCEL (LOOBU).
- Kestuse pikendamiseks 1 minuti võrra puudutage nuppu +1 min.



VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.



SMARTCLEAN

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



PÜROLÜÜSPUHAUSTUS

Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil. Saadaval on kolm erineva kestusega isepuhastustsükli: pikk, keskmine, lühike.

Ärge puudutage ahju pürolüütsükli ajal.

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

- Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riilisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.
- Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüüsifunktsiooni kasutamist õõnsuse sisemusest ülejäägid ja puhastage siseukse klaas.
- Valige vastavalt vajadusele tsükkel.
- Puudutage valitud funktsiooni aktiveerimiseks nuppu KÄIVITUS. Ahi käivitab isepuhastustsükli ja uks lukustub automaatselt: ekraanile kuvatakse

hoiatus ja mahaloendus, mis näitab tsükli edenemist.

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

Pange tähele: Pürolüütilise tsükli saab käivitada ka siis, kui paak on veega täidetud.

Kui tsükkel on valitud, on võimalik automaatpuhastuse käivitust edasi lükata. Puudutage nuppu DELAY, et valida lõpuaeg, nagu on viidatud vastavas jaotises.



CONTROL LOCK (NUPULUKK)

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

Seadme lukust avamiseks hoidke pikalt all puuteplaadi lukustusklahvi.



EELISTUSED

Mitmete ahjusseadete muutmiseks, režiimi Sabbath valimiseks ja demorežiimi väljalülitamiseks.



INFO

Toote lisateabe nägemiseks.

MÄRKUSED

- Ärge katke seadme sisepindu fooliumiga!
- Ärge lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Ärge asetage uksele raskeid esemeid ega toetage uksele.
- Pizzatsükli kõrgema temperatuuri tõttu on oodata veidi suuremat jahutust.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

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

LIHA

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

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

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

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapäraselt küpsetamist ühel ahjutasandil.

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

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

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

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

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

KERGITAMINE

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

6th sense KÜPSETUSTABEL

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

* Soovituslik kogus

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

6th sense KÜPSETUSTABEL

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

* Soovituslik kogus

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

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

* Soovituslik kogus

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



KUUMAÕHUFRITÜÜR TOIDUVALMISTAMISE TABEL

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

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

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

KÜPSETUSTABEL

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

FUNKTSIOONID								ECO	
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsioonküpsetus	Grill	Turbogrill	MaxiCooking	Cook4	Ecotsükkel	Pitsa
TARVIKUD									
	Traatrest		Ahjuplaat või koogivorm traatrestil		Nõrgumispann/ küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil		Nõrgumispann/ küpsetusplaat		Nõrgumispann 500 ml veega

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

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

FUNKTSIOONID								ECO
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsoonküpsetus	Grill	Turbogrill	MaxiCooking	Multiflow menüü	Eco tsükkel
TARVIKUD								
	Traatrest	Ahjuplaad või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat või ahjuplaad traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega			

Whirlpool

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed.

Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelkuumutamiseks kuluvat aega.

Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust.

Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid.

Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreksklaasist ja keraamilisi nõusid ning tarvikuid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.

Ärge kasutage aurupuhasteid.

Ärge kasutage traatnuustikut ega muid abrasiivseid nuustikuid, abrasiivseid/söövitavaid pesuaineid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

- Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon Smart Clean. (Ainult teatud mudelitel).

- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

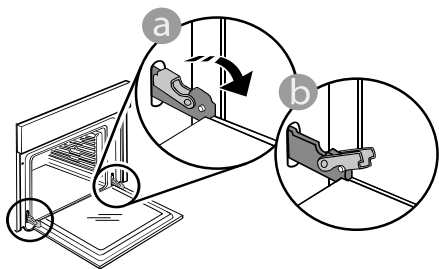
Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

Ärge peske toidutermomeetrit ega lihasondi (kui on olemas) nõudepesumasinas.

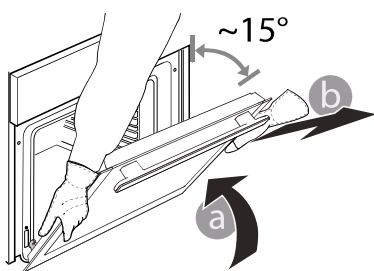
Kuumaõhufritüürialust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

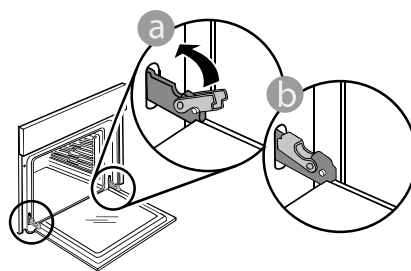


2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni - ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

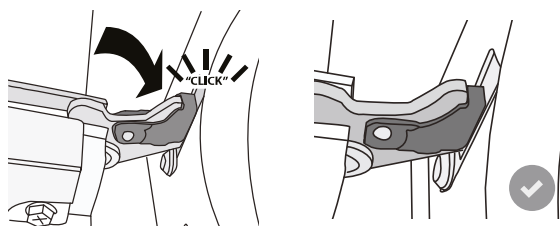


3. Ukse tagasi paigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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



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



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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

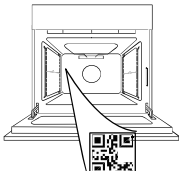
Lambi väljavahetamiseks pöörduge müügijärgse teeninduse poole.

RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust teeninduskeskusega ja öelge number, mis järgneb tähele „F“.
6th Sense'i küpsetusfunktsioon lõppeb ajaloendurit kuvamata. Küpsetamine lõppeb enne ajaloenduse lõppu.	Toidukogus erineb soovituslikust vahemikust. Uks on küpsetamise ajal avatud.	Avage uks ja kontrollige toidu valmidusastet. Vajaduse korral lõpetage küpsetamine, valides traditsioonilise funktsiooni.
Ahi ei lähe soojaks.	Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO.	Valige SEADED suvand DEMO ja lülitage see välja.
Tuli lülitub välja.	Režiim ÖKO on sisse lülitatud.	Valige SEADETEST režiim ÖKO ja lülitage see välja.
Uks ei sulgu korralikult.	Fiksaatorid on vales asendis.	Veenduge, et fiksaatorid oleks õiges asendis, nagu on kirjeldatud ukse eemaldamise ja tagasipaigaldamise juhistes jaotises „Puhastamine ja hooldus“.
Kodus läheb elekter ära.	Vale võimsusseade.	Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Valige menüüst SEADED suvand VÖIMSUS ja valige Madal.
Termomeetriga küpsetustsükkel lõppes selge põhjuseta või ekraanil on kuvatud tõrge F3E3.	Toidutermomeeter ei ole õigesti ühendatud.	Kontrollige toidutermomeetri ühendust.

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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

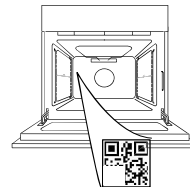


®/TM/© 2025 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.



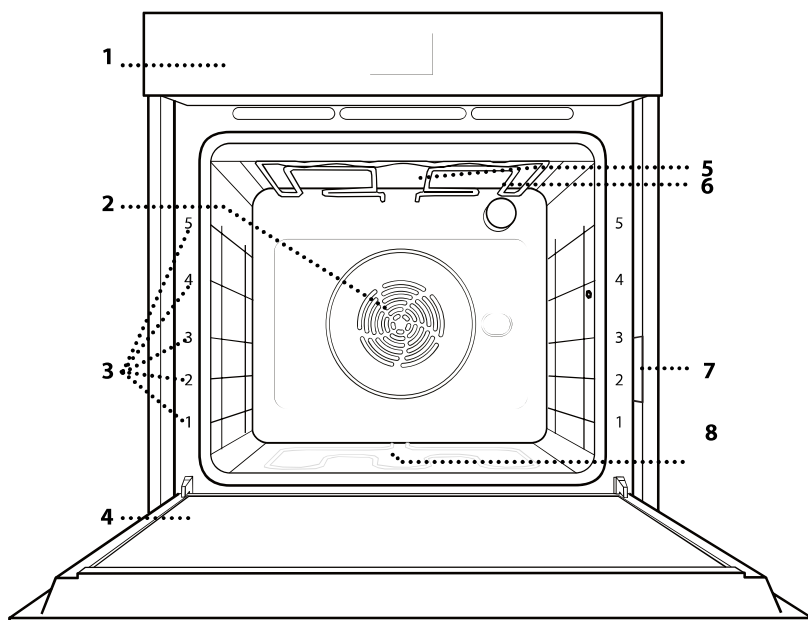
**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA
WHIRLPOOL**
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć,
registrirajte svoj uređaj na adresi www.register10.eu

**SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM
UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE
INFORMACIJA**



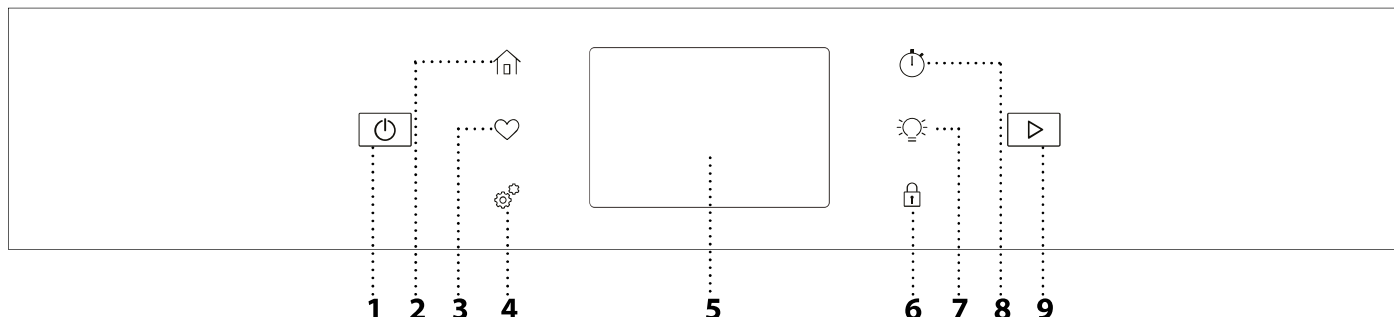
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



- 1. Upravljačka ploča**
- 2. Ventilator i kružni grijač**
(ne vidi se)
- 3. Vodilice rešetke**
(razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
- 4. Vrata**
- 5. Gornji grijač/grill**
- 6. Žarulja**
- 7. Identifikacijska pločica**
(ne skidati)
- 8. Donji grijač**
(nije vidljiv)

UPRAVLJAČKA PLOČA



1. UKLJ / ISKLJ

Za uključivanje i isključivanje pećnice.

2. POČETNA

Za brz pristup glavnom izborniku.

3. OMILJENI

Za pronalaženja popisa omiljenih funkcija.

4. ALATI

Za odabir među više opcija i promjenu postavki i omiljenih značajki pećnice.

5. ZASLON

6. CONTROL LOCK (ZAKLJUČAVANJE)

Funkcija „Control Lock“ (Zaključavanje) omogućuje zaključavanje gumba na dodirnoj podlozi tako da se ne mogu nehotično pritisnuti.

7. SVJETLO

Za uključivanje ili isključivanje svjetla pećnice.

8. KUHINJSKI TAJMER

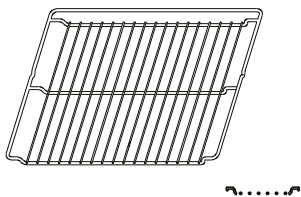
Ova se funkcija može uključiti prilikom upotrebe funkcije kuhanja ili samostalno za mjerenje vremena.

9. START

Pokretanje funkcije kuhanja.

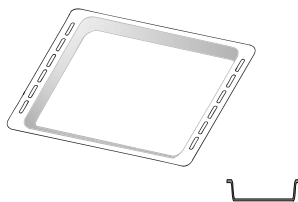
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



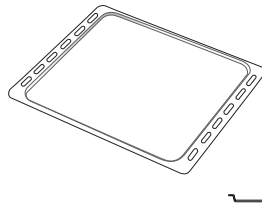
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



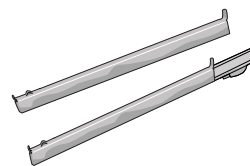
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



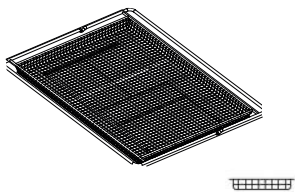
Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

POSUDA AIR FRY (ZA PRŽENJE NA ZRAKU)*



Upotrebljava se za kuhanje namirnica s pomoću funkcije Air Fry (Prženje na zraku), s limom za pečenje na donjoj razini da bi se prikupile moguće mrvice i sokovi. Može se prati u perilici posuđa.

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti. Obratite se postprodajnoj službi za narudžbe i informacije.

* Dostupno samo na određenim modelima

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

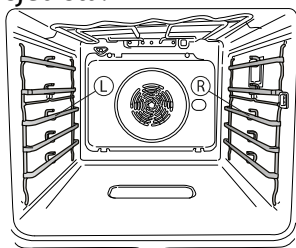
Ostali dodatni pribor kao što je plitica za prikupljanje sokova i plitica za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

• Vodilice rešetki skinite tako da pričvrzne vijke (ako je uređaj opremljen) s obje strane uklonite s pomoću kovanice.

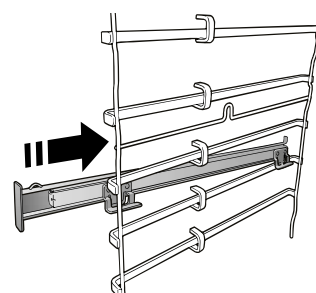
Podignite vodilice i donje dijelove izvucite iz njihovih sjedišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.

• Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za pečenje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.



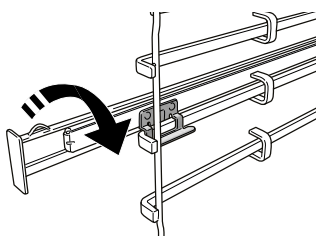
Lijeva („L”) i desna („R”) vodilica prepoznaju se prema logotipu navedenom na ovoj slici.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA



Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.

Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj.



Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.

Napomena: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo koju razinu.

FUNKCIJE



MANUAL MODES

• TRADICIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

• KONVENCIONALNO PEČENJE

Za pečenje mesa i kolača s punjenjem na samo jednoj polici.

• KRUŽENJE ZRAKA

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.

• GRILL

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

• TURBO GRILL

Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

• BRZO ZAGRIJAV.

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.

• COOK4

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na četiri razine. Ova se funkcija može upotrebljavati za pečenje kolačića, torti, okruglih pizza (i smrznutih) i za pripremu cijelih obroka. Pratite tablicu pečenja da biste dobili najbolje rezultate.

• POSEBNE FUNKCIJE

» PIZZA

Ova vam funkcija omogućuje izradu izvrsne domaće pize za manje od 10 minuta, kao u restoranu. Namjenski ciklus kuhanja radi na temperaturi iznad 300 stupnjeva Celzijusa, čineći pizzu mekanom iznutra, hrskavom na rubovima i savršeno ravnomjerno zapečenom. Kombinacijom ove funkcije s dodatkom Pizza Stone WPro i zagrijavanjem od 30 minuta možete ispeći pizzu za 5-8 minuta.

Za narudžbe i informacije obratite se službi postprodaje ili www.whirlpool.eu

» AIR FRY

Ova funkcija omogućava pripremu prženih krumpira, pilećih dijelova i puno više toga uz manje ulja, ali uz dobivanje ukusne hrskavosti. Grijači se elementi uključuju da bi ispravno zagrijali unutrašnjost dok ventilator pokreće kruženje vrućeg zraka. Najbolji se rezultati

postizu isključivo uz upotrebu plitice Air Fry (prženje na zraku) (isporučuje se s određenim modelima). Namirnice stavite u pliticu Air Fry (prženje na zraku) u jednom sloju i pratite upute iz tablice za prženje na zraku da biste postigli najbolje rezultate. Izbjegavajte upotrebljavati više od jedne plitice da biste spriječili neujednačeno prženje.

» ODMRZAVANJE

Za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednju rešetku.

» DRŽANJE TOPLIM

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.

» DIZANJE TIJESTA

Za optimalno dizanje slatkih i slanih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.

» PRIKLADNOST

Za kuhanje gotovih jela koja se čuvaju na sobnoj temperaturi ili u hladnjaku (keksi, mješavine za kolače, muffini, jela od tjestenine i krušni proizvodi). Funkcija brzo i lagano kuha sva jela, a može se upotrebljavati i za podgrijavanje već gotovih jela. Pećnicu ne treba zagrijavati. Slijedite upute na pakiranju.

» MAXI KUHANJE

Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučuje se okretati meso tijekom pečenja, da bi s obje strane jednako potamnilo. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši.

» CIKLUS ECO *

Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Prilikom upotrebe Eco ciklus funkcije svjetlo će ostati isključeno tijekom kuhanja. Za upotrebu Eco ciklus funkcije, koja optimira potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.

• SMRZNUTA HRANA

Funkcija automatski odabire idealnu temperaturu pečenja i način za 5 različitih vrsta gotovih smrznutih jela. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.



AUTO MODES

One omogućuju kuhanje svih vrsta hrane na potpuno automatski način. Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

* Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetske učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65/2014

NAČIN UPOTREBE DODIRNOG ZASLONA



Za odabir ili potvrđivanje:

Dodirnite zaslon kako biste odabrali željenu vrijednost ili stavku izbornika.



Za kretanje po izborniku ili popisu:

Jednostavno prijedite prstima preko zaslona za kretanje po stavkama ili vrijednostima.

Za potvrdu postavki ili pristup sljedećem zaslonu:

Dodirnite „SET” ili „NEXT”.

Za povratak na prethodni zaslon:

Dodirnite ← .

PRVA UPOTREBA

Prilikom prvog uključivanja uređaja morat ćete konfigurirati proizvod.

Nakon toga postavke možete promijeniti pritiskanjem  za pristup izborniku „Tools” (Alati).

1. ODABIR ŽELJENOG JEZIKA

Morat ćete postaviti jezik i vrijeme kada prvi put uključujete uređaj.

- Prijedite prstom preko zaslona za kretanje po popisu dostupnih jezika.
- Dodirnite jezik koji želite.

2. POSTAVLJANJE VREMENA I DATUMA

Ako pećnicu povežete s kućnom mrežom, vrijeme i datum postaviti će se automatski. U protivnom ćete ih morati ručno postaviti

- Dodirnite odgovarajuće brojke za postavljanje vremena.
- Dodirnite „SET” za potvrdu.

Nakon postavljanja vremena morat ćete postaviti datum

- Dodirnite odgovarajuće brojke za postavljanje datuma.
- Dodirnite „SET” za potvrdu.

Nakon dugotrajnih nestanaka struje, vrijeme i datum moraju se ponovno namjestiti.

3. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana za potrošnju razine električne energije kompatibilne s mrežom u domaćinstvu nazivne snage veće od 3 kW (16 ampera): Ako je snaga u vašem domaćinstvu manja, morat ćete smanjiti tu vrijednost (13 ampera).

- Dodirnite vrijednost s desne strane da biste odabrali snagu.
- Dodirnite „OKAY” da biste dovršili postavljanje.

4. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi.

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite dodatni pribor koji se nalazi u pećnici. Pećnicu otprilike jedan sat zagrijavajte na 200 °C. preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Za uključivanje pećnice pritisnite  ili dodirnite zaslon na bilo kojem mjestu.

Na zaslonu možete birati između ručnog načina rada i načina 6th Sense (načini kuhanja 6th Sense).

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna za pristupanje odgovarajućem izborniku.
- Pomaknite se prema dolje kako biste istražili popis.
- Odaberite potrebnu funkciju tako što ćete je dodirnuti.

2. POSTAVLJANJE RUČNIH FUNKCIJA

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete promijeniti.

TEMPERATURA / GRILL RAZINA

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna za pristupanje odgovarajućem izborniku.

Ovisno o odabranoj funkciji, predgrijanje možete uključiti ili isključiti odgovarajućim preklopnim prekidačem.

TRAJANJE

Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem. U načinu rada s vremenskim programiranjem pećnica kuha onoliko vremena koliko ste odabrali. Po isteku vremena kuhanja, kuhanje se automatski prekida.

- Da biste postavili trajanje, dodirnite Odabir vremena ili „Set Cook Time” (Postavi vrijeme kuhanja) nakon što pritisnete START.
- Dodirnite odgovarajuće brojke da biste postavili željeno vrijeme kuhanja.
- Dodirnite „NEXT” za nastavak.

Da biste poništili postavljeno trajanje kuhanja tako da ručno upravljate završetkom kuhanja, dodirnite vrijednost trajanja i postavite „0” ili otvorite izbornik tri točkice i uredite trajanje kuhanja.

Ako želite zaustaviti ciklus, otvorite izbornik tri točkice i odaberite „Stop Cooking” (Prekid kuhanja).

3. POSTAVLJANJE 6TH SENSE AUTO MODES (AUTOMATSKOG NAČINA RADA 6TH SENSE)

Načini 6th Sense Auto Modes (automatski načini rada 6th Sense) omogućuju vam pripremanje raznih jela birajući među onima prikazanim na popisu. Većinu postavki kuhanja automatski odabire uređaj kako bi se postigli najbolji rezultati.

- Odaberite recept s popisa.

Funkcije se prikazuju prema kategorijama namirnica u izborniku „6th SENSE FOOD” (pogledajte pripadajuće tablice).

- Nakon odabira funkcije jednostavno navedite značajke namirnice (količina, težina itd.) koju želite kuhati za postizanje savršenog rezultata.

4. POSTAVLJANJE VREMENA ODGODE POKRETANJA

Kuhanje se može odgoditi prije pokretanja funkcije: Funkcija će se pokrenuti u unaprijed odabrano vrijeme.

- Dodirnite „DELAY” (Odgoda) za postavljanje željenog vremena početka. Možete odabrati vrijeme početka ili vrijeme kad želite da hrana bude spremna, u skladu s odabranom funkcijom.
- Nakon postavljanja željene odgode dodirnite „SET” (Postavljanje) za pokretanje odgode.
- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena.

Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu, što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja.

- Da bi se funkcija odmah uključila i poništilo programirano vrijeme odgode, dodirnite „SKIP DELAY” (Preskoči odgodu).

5. POKRETANJE FUNKCIJE

- Nakon konfiguracije postavki pritisnite „START” za uključivanje funkcije.

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka. Postavljene vrijednosti u svakom trenutku kuhanja možete promijeniti dodirivanjem vrijednosti koju želite urediti. Sve mogućnosti koje se mogu izmijeniti mogu se pregledati tako da otvorite izbornik tri točkice u donjem lijevom dijelu zaslona.

U bilo kojem trenutku uključenu funkciju možete isključiti pritiskom na .

6. ZAGRIJAVANJE

Ako je ova funkcija prethodno uključena, nakon pokretanja na zaslonu se prikazuje status faze prethodnog zagrijavanja. Kad ova faza završi, oglašava se zvuk i na zaslonu se prikazuje „OVEN READY” (Pećnica je spremna).

- Otvorite vrata.
- Namirnice stavite u pećnicu.
- Zatvorite vrata i dodirnite „Start now” (Pokreni sada) ili gumb „START” da biste započeli kuhanje.

Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja. Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu. Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja.

Zadanu postavku opcije zagrijavanja možete promijeniti za funkcije kuhanja koje vam omogućuju da to ručno napravite.

- Odaberite funkciju koja vam omogućuje da ručno odaberete funkciju zagrijavanja.

- Upotrijebite poseban preklopni gumb za predgrijanje na donjem desnom dijelu zaslona da biste uključili ili isključili predgrijanje. Postaviti će se kao zadana opcija.

7. OKRETANJE ILI PROVJERA NAMIRNICA

Neke funkcije 6th Sense Auto Modes (automatski načini rada 6th Sense) iziskuju okretanje namirnica tijekom kuhanja. Oglasiti će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti.

- Otvorite vrata.
- Izvršite radnju koja je od vas zatražena putem zaslona.
- Zatvorite vrata, zatim dodirnite „START” da biste nastavili s kuhanjem.

Na isti način, kada do kraja pečenja ostane oko 5 % vremena, pećnica traži da provjerite namirnice.

Oglasiti će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti.

- Provjerite hranu
- Zatvorite vrata, zatim dodirnite „START” da biste nastavili s kuhanjem.

8. KRAJ KUHANJA

Oglasiti će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno. Kod nekih funkcija po završetku kuhanja možete dodatno zapeći jelo, produljiti vrijeme kuhanja ili spremati funkciju pod omiljene.

- Dodirnite „ADD TO FAV” (Dodaj u omiljeno) za spremanje funkcije pod omiljene.
- Odaberite „Extra Browning” da biste pokrenuli ciklus stvaranja korice od pet minuta.
- Dodirnite „+ 5 min” da biste produžili kuhanje

9. OMILJENI

Pod značajkom Favourites (Omiljeni) pohranjene su postavke pećnice za vaše omiljene recepte.

Pećnica automatski prepoznaje najčešće upotrebljavane funkcije. Nakon određenog broja upotreba od vas će se zatražiti da funkciju dodate pod omiljene.

POSTUPAK ZA SPREMANJE FUNKCIJE

Kad je funkcija završila, dodirnite „ADD TO FAV” (Dodaj u omiljeno) i spremite je kao omiljenu. Time ćete omogućiti bržu upotrebu dotične funkcije u budućnosti, uz zadržane postavke.

NAKON SPREMANJA

Za prikaz omiljenog izbornika pritisnite  : Sve spremjene funkcije mogu se pregledati u ovom izborniku. Dodirnite „START” za uključivanje odabrane funkcije kuhanja.

PROMJENA POSTAVKI

Na zaslonu omiljeni možete dodati sliku ili naziv svakom omiljenom jelu da biste ga prilagodili svojim željama.

- Odaberite funkciju koju želite promijeniti.
- Dodirnite ikonu tri točke u gornjem desnom kutu.
- Odaberite svojstvo koje želite promijeniti.

- Dodirnite „SAVE” kako biste potvrdili izmjene. Ako želite izbrisati određenu funkciju, u ovom izborniku pronaći ćete posebnu mogućnost „DELETE FAVORITE” (Izbriši omiljeno).

10. ALATI

Pritisnite  za otvaranje izbornika „Tools” (Alati) u bilo kojem trenutku. U ovom izborniku možete birati među više različitih opcija te mijenjati postavke i omiljene značajke proizvoda i zaslona.



KUHINJSKI PROGRAMATOR VREMENA

Ova se funkcija može uključiti prilikom upotrebe funkcije kuhanja ili samostalno za mjerenje vremena. Nakon pokretanja mjerač vremena nastavlja s odbrojavanjem neovisno o samoj funkciji i ne ometajući je. Nakon uključivanja mjerača vremena možete odabrati i uključiti funkciju.

Programator će nastaviti s odbrojavanjem i prikazati će se u gornjem desnom kutu na zaslonu.

Postupak za vraćanje ili promjenu kuhinjskog mjerača vremena:

- Pritisnite mogućnost kuhinjskog mjerača vremena. Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasiti će se zvučni signal.
- Dodirnite „PAUSE” (Pauzira) ako mjerač vremena želite privremeno isključiti. Zatim dodirnite „RESUME” (Nastavi) da biste mjerač vremena ponovno pokrenuli.
- Dodirnite „CANCEL” (Otkazi) kako biste poništili programator vremena ili postavili njegovo novo trajanje.
- Dodirnite „+ 1 min” da biste trajanje povećali za 1 minutu.



SVJETLO

Za uključivanje ili isključivanje svjetla pećnice.



PAMETNO ČIŠĆENJE

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ulijte 200 ml vode na dno pećnice i uključite funkciju samo kada je pećnica hladna.



PYRO SELF CLEANING (PIROLITIČKO SAMOČIŠĆENJE)

Uklanja prskanja od kuhanja pomoću ciklusa vrlo visoke temperature. Dostupna su tri ciklusa samočišćenja različitog trajanja: Visoki, srednji, niski.

Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro.

Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom i nakon rada ciklusa Pyro (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači).

- Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja.

- Za optimalne rezultate čišćenja, prije pokretanja funkcije pirolize uklonite što je više moguće ostataka iz unutrašnjosti i očistite unutarnje staklo na vratima.
- Odaberite jedan od dostupnih ciklusa ovisno o vašim potrebama.
- Dodirnite „START“ za uključivanje odabrane funkcije. pećnica će započeti ciklus samočišćenja, a vrata se automatski zaključavaju: na zaslonu se prikazuje poruka upozorenja zajedno s odbrojavanjem koje označava stanje ciklusa u tijeku.

Kada ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na prihvatljivu sigurnu razinu.

Napomena: Pirolitički se ciklus također može uključiti kada je spremnik pun vode.

Kada se ciklus odabere može se odgoditi pokretanje automatskog čišćenja. Dodirnite „DELAY“ da biste postavili vrijeme završetka navedeno u odgovarajućem odlomku.



ZAKLJUČAVANJE

Funkcija „Zaključavanje“ vam omogućuje zaključavanje gumba na dodirnoj podlozi tako da se ne mogu nehotično pritisnuti.

Da biste otključali uređaj, duže pritisnite tipku ključa na dodirnoj podlozi.



OMILJENE ZNAČAJKE

Da biste promijenili nekoliko postavki pećnice odaberite način rada Sabbath i isključite „Demo“ (Pokazni način rada).



INFORMACIJE

Da biste dobili dodatne informacije o proizvodu.

. NAPOMENE

- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom folijom.
- Nemojte po dnu pećnice vući posude i kalupe, to može dovesti do oštećenja emajla.
- Nemojte postavljati teške predmeta na vrata i nemojte se držati za vrata.
- Zbog visoke temperature ciklusa Pizza očekuje se nešto glasnije hlađenje.

KORISNI SAVJETI

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

Tablica prikazuje najbolje funkcije, dodatni pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnica u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH JELA

Primjenom funkcije „Kruženje Zraka“ možete istovremeno kuhati različite jela koja zahtijevaju istu temperaturu kuhanja (na primjer: ribu i povrće) na više razina. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme pripreme i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme pripreme.

MESO

Upotrebljavajte bilo koju vrstu plitice za pećnicu ili vatrostalnu posudu koja odgovara veličini komada mesa koji pečete. Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom pečenja. Napominjemo da se tijekom ovog postupka stvara para. Kada je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10 - 15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.

Kad želite roštiljati meso, izaberite komade ravnomjerne debljine radi postizanja ujednačenih rezultata pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja. Kako biste spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da jelo bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja. Pazite prilikom otvaranja vrata zbog izlaza pare.

Preporučujemo da za prikupljanje sokova pečenja postavite posudu za prikupljanje sokova s pola litre vode točno ispod rešetke na kojoj se nalazi jelo. Po potrebi nadopunite.

DESERTI

Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini.

Upotrebljavajte tamne, metalne kalupe i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više razina odaberite funkciju prinudnog strujanja zraka i rasporedite kalupe za kolače cik-cak čime se pospješuje optimalno strujanje vrućeg zraka.

Kako biste provjerili je li kolač pečen, probodite ga drvenom čačalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačalicu, kolač je gotov.

Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.

Ako se jelo „napuše“ tijekom pečenja, sljedeći put upotrijebite nižu temperaturu i razmislite o smanjivanju količine tekućine koju dodajete ili lakše promiješajte smjesu.

Za slastice s vlažnim nadjevom ili preljevima (pita od sira ili voćne pite), koristite funkciju „Konvekcijsko pečenje“. Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili keksa.

DIZANJE TIJESTA

Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta ovom se funkcijom smanjuje za otprilike jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20 - 25 °C). Vrijeme dizanja tijesta za pizzu iznosi oko jedan sat za 1 kg tijesta.

6th sense **TABLICA PEČENJA**

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	STUPANJ PRIPREME	ZAPEČENA KORICA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
CASSEROLE & BAKED PASTA (SLOŽENAC I ZAPEČENA TJESTENINA)	Svježe	Lazanje	0,5 – 3 kg	—	MED	—	2 
	Frozen (Smrznuto)	Lazanje	0,5 – 3 kg	—	—	—	2 
		Cannelloni (Kaneloni)	0,5 – 3 kg	—	—	—	2 
MESO	Govedina	Roast beef (Pečena govedina)	0,6 – 2 kg	MED	MED	—	3 
		Steak (Odrezak)	2 – 4 cm	MED	—	2/3	5  4 
		Odrezak za hamburgere	1,5 – 3 cm	—	—	3/5	5  4 
	Svinjetina	Roast Pork (Svinjsko pečenje)	0,6 – 2,5 kg	—	MED	—	3 
		Pork Ribs (Svinjska rebra)	0,5 – 2,0 kg *	—	—	2/3	5  4 
		Bacon (Slanina)	0,5 – 1,5 cm	—	—	1/2	5  4 
	Piletina pržena na zraku	Cijelo pile	0,6 – 2,5 kg	—	—	—	4  2 
		Pileća prsa	1 – 4 (cm)	—	—	—	4  2 
		Chicken Pieces (Komadi pileline)	0,2 – 1,5 kg	—	—	—	4  2 
		Pileći bataci	—	—	—	—	4  2 
		Pohani kotlet	1 – 4 (cm)	—	—	—	4  2 
		Pileća krilca	0,2 – 1,5 kg	—	—	—	4  2 
		Pileći medaljoni [zamrznuti]	—	—	—	—	4  2 
		Pileća krilca [zamrznuta]	—	—	—	—	4  2 
	Roasted Duck (Pečena patka)	Duck Fillet / Breast (Pačji fileti/prsa)	1 – 5 cm	—	—	2/3	5  4 
	Roasted Turkey (Pečena pura)	Pureći filet/prsa	1 – 5 cm	—	—	2/3	5  4 
	Meso prženo na zraku	Mesni ražnjići	0,2 – 1,5 kg	—	—	1/2	4  2 
		Svinjski kotleti	1 – 4 (cm)	—	—	—	4  2 
		Odrezak za hamburgere	1 – 4 (cm)	—	—	—	4  2 
		Kobasice i hrenovke	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	4  2 
		Pohani kotlet	1 – 4 (cm)	—	—	—	4  2 
FISH & SEAFOOD (RIBA I MORSKI PLODOVI)	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileti i odresci)	Tuna Steak (Odrezak od tune)	1 – 3 (cm)	MED	—	3/4	3  2 
		Salmon Steak (Odrezak od lososa)	1 – 3 (cm)	MED	—	3/4	3  2 
		Swordfish Steak (Odrezak od sabljarke)	0,5 – 3 (cm)	—	—	3/4	3  2 
		Filet bakalara	0,1 - 0,3 kg	—	—	—	3  2 
		Seabass Fillet (Fileti brancina)	0,05 - 0,15 kg	—	—	—	3  2 

* Preporučena količina

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Plitica za prženje na zraku

6th sense **TABLICA PEČENJA**

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	STUPANJ PRIPREME	ZAPEČENA KORICA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
FISH & SEAFOOD (RIBA I MORSKI PLODOVI)	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileti i odresci)	Seabream Fillet (Fileti orade)	0,05 - 0,15 kg	—	—	—	 3  2
		Ostali fileti	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	 3  2
		Fileti [smrznuti]	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	 3  2
	Grilled seafood (Pečeni morski plodovi)	Scallops (Jakobove kapice)	jedna plitica*	—	—	—	 4
		Mussels (Dagnje)	jedna plitica*	—	—	—	 4
		Škamp	jedna plitica*	—	—	—	 4  3
		Kralj. kozice	jedna plitica*	—	—	—	 4  3
	Riba pržena na zraku	Panirana riba	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	 4  2
		Fish fillet (Riblji fileti)	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	 4  2
		Whole Fish (Cijela riba)	0,4 - 0,8 kg	—	—	—	 4  2
		Shellfish (Školjke)	—	—	—	—	 4  2
POVRĆE	Roasted vegetables (Pečeno povrće)	Pečeni krumpir	0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	 3
		Punjeno povrće	0,1 - 0,5 kg [svaki]	—	—	—	 3
		Other Vegetables (Ostalo povrće)	0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	 3
	Gratinirano povrće	Potatoes Gratin (Gratinirani krumpir)	jedna plitica*	—	—	—	 3
		Gratinirane rajčice	jedna plitica*	—	—	—	 3
		Gratinirane paprike	jedna plitica*	—	—	—	 3
		Gratinirana brokula	jedna plitica*	—	—	—	 3
		Gratinirana cvjetača	jedna plitica*	—	—	—	 3
		Gratin Vegetables (Gratinirano povrće)	jedna plitica*	—	—	—	 3
	Povrće prženo na zraku	Domaći prženi krumpirići	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	 4  2
		Pekarski krumpir	1 - 4 (cm)	—	—	—	 4  2
		Miješano povrće	0,3 - 0,8 kg	—	—	2/3	 4  2
		Čips od tikvica	0,2 - 0,5 kg	—	—	—	 4  2
		Prženi krumpirići [zamrznuti]	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	 4  2
		Proljetne rollice [smrznute]	—	—	—	—	 4  2
SLANA PECIVA	Salty Cake (Slana torta)		0,8 - 1,2 kg	—	MED	—	 2
	Vegetable Strudel (Povrtna savijača)		0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	 2

* Preporučena količina

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Plitica za prženje na zraku

6th sense **TABLICA PEČENJA**

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	STUPANJ PRIPREME	ZAPEČENA KORICA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
SLANA PECIVA	Kruh	Peciva	60 - 150 g [svaki]	—	—	—	3
		Sendvič kruh	400 - 600 g [svaki]	—	—	—	2
		Velika štruca	0,7 - 2,0 kg	—	—	—	2
		Baguettes (Bageti)	200 - 300 g [svaki]	—	—	—	3
	Pizza	Okrugla pizza	Okruglo	—	—	—	2
		Pizza Thick (Debela pizza)	Polica	—	—	—	2
		Pizza [zamrznuta]	1 sloj*	—	—	—	2
			2 sloja*	—	—	—	4 1
			3 sloja*	—	—	—	5 3 1
			4 sloja*	—	—	—	5 4 2 1
SLATKA PECIVA	RISING CAKES (Dizani kolači)	Biskvit	0,5 - 1,2 kg	—	—	—	2
	Kolačići		0,2 - 0,6 kg	—	—	—	3
	Croissants (Kroasani)		jedna plitica*	—	—	—	3
	Kroasani [smrznuti]		jedna plitica*	—	—	—	3
	Princes krafne		jedna plitica*	—	—	—	3
	Poljupci		10 - 30 g [svaki]	—	—	—	3
	Pita		0,4 - 1,6 kg*	—	—	—	3
	Štrudla		0,4 - 1,6 kg	—	—	—	3
	Fruit Pie (Voćna pita)		0,5 - 2 kg	—	—	—	2

* Preporučena količina

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Plitica za prženje na zraku



TABLICA ZA PRŽENJE NA ZRAKU

	RECEPT	FUNKCIJA	PREPORUČENA KOLIČINA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
SMRZNUTA HRANA	Zamrznuti prženi krumpirići		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	
	Smrznuti pileći medaljoni		500 g	Da	200	15 - 20	
	Ribljí štapići		500 g	Da	220	15 - 20	
	Koluti luka		500 g	Da	200	15 - 20	
POVRĆE	Pohane svježe tikvice		400 g	Da	200	15 - 20	
	Domaći prženi krumpirići		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	
	Miješano povrće		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	
MESO I RIBA	Pileća prsa		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	
	Pileća krilca		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	
	Pohani kotlet		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	
	Ribljí fileť		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	

Za kuhanje svježe ili domaće hrane premažite površinu hrane tankim slojem ulja.

Da bi se postigli ravnomjerni rezultati, promiješajte kad prođe pola preporučenog vremena kuhanja.

FUNKCIJE	 Air Fry		
DODATNI PRIBOR	 Plitica za prženje na zraku	 Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili plitica za pečenje na rešetki

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta / Biskviti		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	 
Nadjevene pite (pita od sira, savijača od jabuka, pita od jabuka)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	30 - 90	 
Kolačići		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	 
		Da	135	40 - 60	  
Mali kolači / muffini		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	 
		Da	150	40 - 60	  
Peciva za princes krafne		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	 
		Da	180 - 190	35 - 45 *	  
Poljupci		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	 
		Da	90	140 - 160 *	  
Kruh / Pizza/ Pogača		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	310	7 - 12	
		Da	220 - 240	25 - 50 *	  
Zamrznuta pizza		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	 
		Da	220 - 240	15 - 30	  
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	 
		Da	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNKCIJE								ECO	
	Tradicionalno	Kruženje Zraka	Konvekcijsko Pečenje	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	Ciklus ECO	Pizza
DODATNI PRIBOR									
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/plitica pečenje ili plitica za pečnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode				

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Košarice / hrskavci od lisnatog tijesta		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	
		Da	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / voćne pite / zapečena tjestenina / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		-	170	110 - 150	
Piletina / zečeta / pačeta 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Puretina / guska 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pečena riba / en papillote (file, cijela)		Da	180 - 200	40 - 60	
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 - 200	50 - 60	
Tost		-	3 (visoko)	3 - 6	
File ribe / odresci		-	2 (srednja)	20 - 30 **	
Kobasice / ražnjići / rebarca / pljeskavice		-	2 - 3 (srednja - visoka)	15 - 30 **	
Pečeno pile 1 - 1,3 kg		-	2 (srednja)	55 - 70 ***	
Janjeći but / koljenica		-	2 (srednja)	60 - 90 ***	
Pečeni krumpir		-	2 (srednja)	35 - 55 ***	
Zapečeno povrće		-	3 (visoko)	10 - 25	
Kolačići		Da	135	50 - 70	
Pite		Da	170	50 - 70	
Okrugle pize		Da	210	40 - 60	
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lasagne (razina 3)/ meso (razina 1)		Da	190	40 - 120 *	
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5) / pečeno povrće (razina 4) / lazanje (razina 2) / mesni odresci (razina 1)		Da	190	40 - 120 *	
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100 *	
Meso i krumpiri		Da	200	45 - 100 *	
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 *	
Punjena pečenka	ECO	-	200	80 - 120 *	
Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

** Okrenite hranu na polovici pečenja.

*** Okrenite namirnice na dvije trećine pečenja (po potrebi).

FUNKCIJE								ECO
	Tradicionalno	Kruženje Zraka	Konvekcijsko Pečenje	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Multiflow menu	Ciklus ECO
DODATNI PRIBOR								
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode			

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

Tablica prikazuje najbolje funkcije, dodatni pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Nemojte upotrebljavati parne čistače.

Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površine uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

- Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.
- Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.
- Uključite funkciju „Smart Clean“ za optimalno čišćenje unutarnjih površina. (Samo na nekim modelima).
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

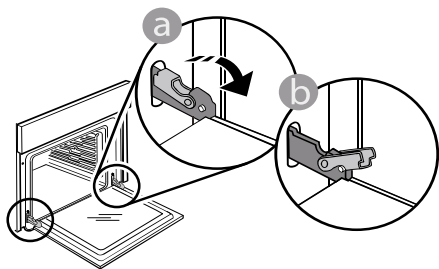
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

Ne čistite sondu za hranu i sondu za meso (ako postoje) u perilici posuđa.

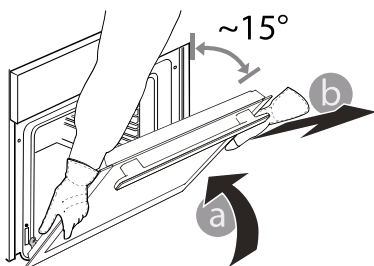
Plitica za prženje na zraku (ako postoji) može se prati u perilici posuđa.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.

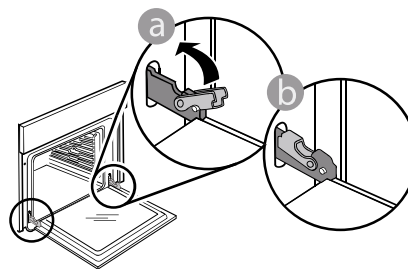


2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

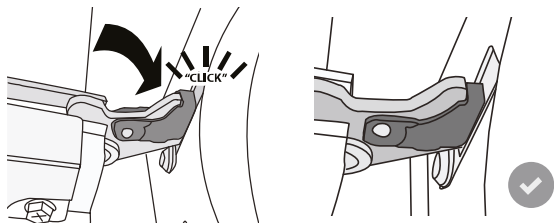


3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.



Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.



5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

ZAMJENA ŽARULJE

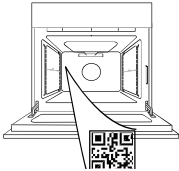
Za zamjenu žarulje obratite se službi za narudžbe i informacije.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Ako zaslon pokazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj.	Softverski problem.	Obratite se dežurnom pozivnom centru i navedite broj iza slova „F“.
Funkcija kuhanja 6th Sense završava bez prikaza odbrojavanja. Kuhanje završava prije kraja odbrojavanja.	Količina hrane razlikuje od preporučene. Otvorena vrata tijekom kuhanja.	Otvorite vrata i provjerite stupanj pripreme hrane. Ako je potrebno, dovršite kuhanje odabirom tradicionalne funkcije.
Pećnica se ne zagrijava.	Kada je uključen način rada „DEMO“, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Poruka DEMO prikazuje se na zaslonu svakih 60 sekundi.	Pristupite načinu rada „DEMO“ iz „POSTAVKE“ i odaberite „Off“ (Isklj.).
Svjetlo se isključuj.	Uključen je ekonomični način rada.	Pristupite načinu rada „EKO“ iz „POSTAVKI“ i odaberite „Off“ (Isklj.).
Vrata se ispravno ne zatvaraju.	Poluge za sigurno zaustavljanje nalaze se u nepravilnom položaju.	Provjerite jesu li poluge za sigurno zaustavljanje u pravilnom položaju prema uputama za skidanje i postavljanje vrata u dijelu „Čišćenje i održavanje“.
Isključuje se napajanje u kući.	Pogrešna postavka snage.	Provjerite je li nazivna snaga kućne mreže barem viša od 3 kW. Ako nije, snagu smanjite na 13 ampera. Pristupite „SNAGA“ iz „POSTAVKE“ i odaberite „Nisko“.
Ciklus kuhanja sa sondom završio je bez jasnog uzroka ili se na zaslonu prikazuje pogreška F3E3.	Sonda za hranu nije ispravno priključena.	Provjerite priključak sonde za hranu.

Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

- Upotreba QR koda na proizvodu
- Posjetite naše web-mjesto **docs.whirlpool.eu/docs**
- Možete i kontaktirati naš postprodajni servis (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.

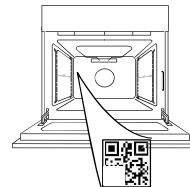


®/TM/© 2025 Whirlpool. Proizvedeno prema licenci.


**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

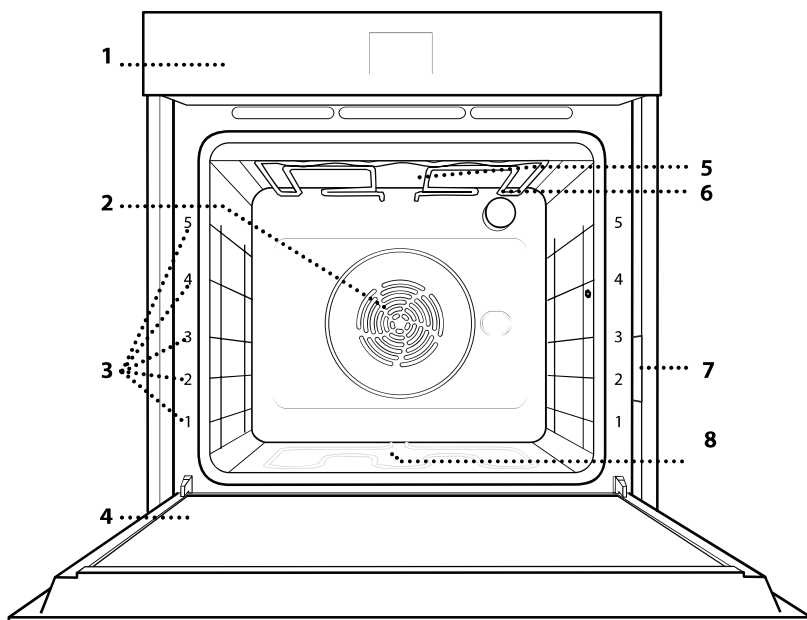
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük,
regisztrálja termékét honlapunkon:
www.register10.eu

**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A
KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ QR-
KÓDOT**



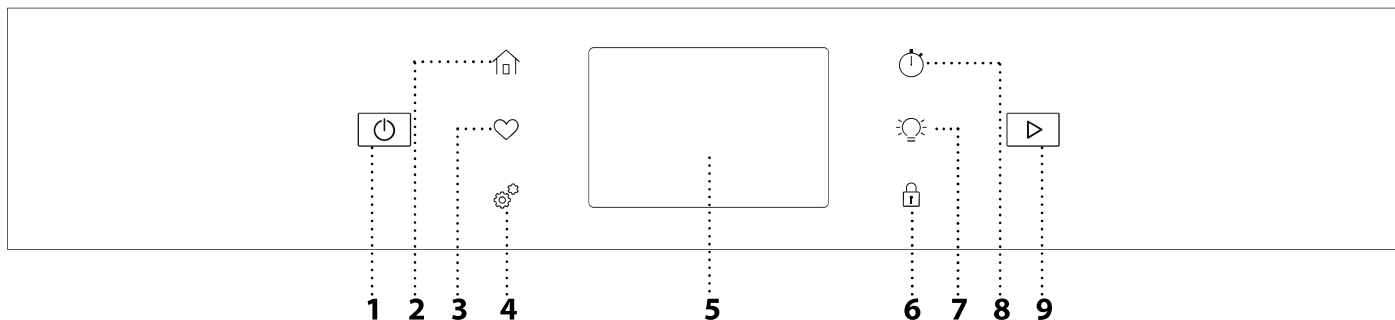
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



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

KEZELŐPANEL



1. BE/KI

A sütő be- és kikapcsolása.

2. KEZDŐKÉPERNYŐ

A gyors hozzáféréshez a
főmenühöz.

3. KEDVENC

Megnyitja a leggyakrabban használt
funkciók listáját.

4. ESZKÖZÖK

Itt számtalan opció közül választhat, és
módosíthatja a sütő beállításait.

5. KIJELEZŐ

6. KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA
A „Kezelőszervek zárolása” funkció
aktiválásakor az érintőképernyős kijelző
gombjai nem működnek, így azokat nem
lehet véletlenül megnyomni.

7. VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy
kapcsolása.

8. KONYHAI IDŐZÍTŐ

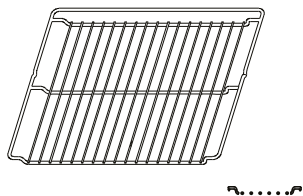
Ez a funkció egy sütési funkció közben
vagy önállóan, időmérésre is használható.

9. INDÍTÁS

A sütési funkció elindítása.

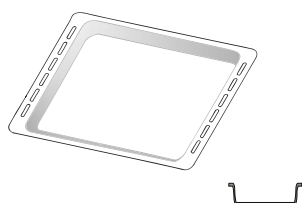
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



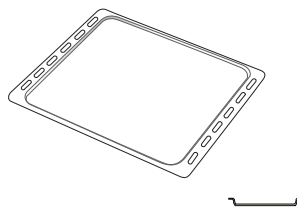
Étel sütésére szolgál, illetve tepsi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



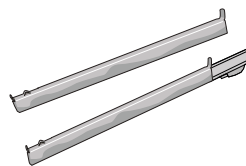
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő sajt összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



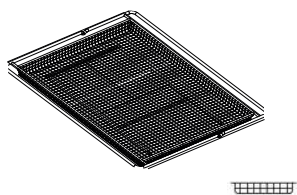
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sülté, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS TÁLCA *



Forrólevegős sütés funkcióval készült ételek sütésekor használható, egy alacsonyabb szinten elhelyezett sütőtepsivel az esetleges morzsák és cseppek összegyűjtése érdekében. Mosogatógépben mosható.

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

Egyéb tartozékok külön megvásárolhatók; rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton lehetséges.

* Csak bizonyos típusok esetén

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Helyezze be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sín mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

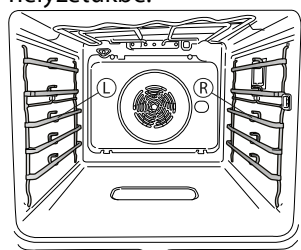
Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcát és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

A polcvezető sín eltolásához először mindkét oldalon csavarozza ki a rögzítőcsavarokat (ha vannak) egy pénzérme segítségével.

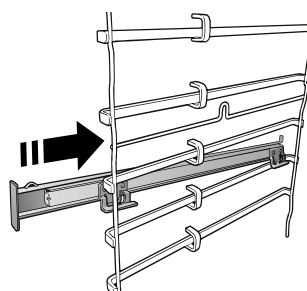
Emelje meg a polcvezető sínét, majd húzza ki a sín alsó részét az illesztékekből: ezután már kiveheti a polcvezető sínét.

A polcvezető sín visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.



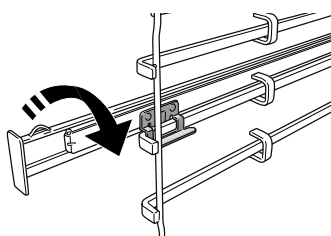
A bal („L”) és a jobb („R”) oldali polcvezető sín a képen látható logóról ismerhetők fel.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE



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

Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot.



A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósín szabadon tudnak mozogni. Ismétlje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínrel is.

Ne feledje: A kihúzható tartósín bármely szintre felszerelhető.

FUNKCIÓK



KÉZI ÜZEMMÓDOK

• ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

• KONVEKCIÓS SÜTÉS

Hús vagy töltött sütemények sütéséhez egyszerre csak egy szinten.

• HŐLÉGBEFÚVÁS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.

• GRILL

Steak, kebabfélék és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

• TURBOGRILL

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

• GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.

• COOK4

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

• SPECIÁLIS FUNKCIÓK

» PIZZA

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy nagyszerű házi pizzát készítsen, kevesebb mint 10 perc alatt, mint egy étteremben.

A speciális sütési ciklus 300 °C feletti hőmérsékleten működik, így a pizza belül puha, a széle ropogós lesz, és tökéletesen egyenletesen pirul.

Ezt a funkciót a Wpro pizzakő tartozékkal kombinálva és a készüléket 30 percig előmelegítve 5-8 perc alatt megsüthet egy pizzát.

Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges

» FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy kevesebb olaj felhasználásával süssön sült krumplit, csirkefalatokat és egyéb ételeket, amelyek ezáltal kellemesen ropogósak lesznek. A fűtőelemek be-ki ciklusa megfelelően felmelegíti a sütőteret, miközben a ventilátor keringeti a forró levegőt. A legjobb sütési eredmény csak a Forrólevegős sütés tálca használatával érhető el (bizonyos modelleknél elérhető). Helyezze az ételt egy rétegben a Forrólevegős sütés tálcára, és a legjobb

eredmény érdekében kövesse a Forrólevegős sütés sütési táblázat utasításait. Ne használjon egynél több tálcát az egyenletes sütés elkerülése érdekében.

» KIOLVASZTÁS

Az ételek gyorsabb kiolvasztása. Helyezze az ételt a középső szintre.

» MELEGENTARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

» KELESZTÉS

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

» KÉNYELEM

Hűtőben tárolt vagy szobahőmérsékletű, félkész ételek (keksz, süteménymix, muffin, tésztaételek és péksütemények) elkészítéséhez. A funkció minden ételt gyorsan és kíméletesen készít el. Használható korábban elkészített főtt ételek újramelegítésére is. A süttöt nem szükséges előmelegíteni. Kövesse a termékek csomagolásán található utasításokat.

» MAXI SÜTÉS

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet nagy (2,5 kg-nál nehezebb) egybesült húsok sütéséhez. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes a húst időnként meglocsolni, nehogy kiszáradjon.

» ECO CIKLUS *

Töltött sülték és húsfélék egy szinten történő sütéséhez. Az Eco ciklus használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az Eco ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

• FAGYASZTOTT ÉTEL

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A süttöt nem szükséges előmelegíteni.



AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK

Ez a funkció bármilyen típusú étel automatikus sütéséhez való. A funkció megfelelő használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait. A süttöt nem szükséges előmelegíteni.

* A funkció referenciaként szolgál az energiahatékonysági nyilatkozathoz a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően.

AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELEZŐ HASZNÁLATA



Kiválasztás vagy mentés:

Érintse meg a kijelzőt a kívánt érték vagy menüelem kiválasztásához.



Böngészés a menüben vagy a listákban:

Egyszerűen húzza végig az ujját a kijelzőn az értékek vagy menüelemek mozgatásához.

A beállítások mentéséhez vagy a következő képernyőre lépéshez:

Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” vagy a „KÖVETKEZŐ” gombot.

Visszalépés az előző képernyőre:

Érintse meg a(z) ← ikont.

ELSŐ HASZNÁLAT

A legelső használatkor meg kell adni a termék alapbeállításait.

Ezeket a beállításokat később bármikor megváltoztathatja, ha a  gombot megnyomva belép a „Tools” (Eszközök) menübe.

1. A NYELVI BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt.

- Húzza végig az ujját a kijelzőn, és válassza ki a kívánt nyelvet a listából.
- Érintse meg a kívánt nyelv nevét.

2. DÁTUM ÉS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütő otthoni hálózatra való csatlakoztatásakor az időt és a dátumot a rendszer automatikusan beállítja. Más esetben ezeket manuálisan kell beállítani

- Érintse meg a megfelelő számokat az idő beállításához.
 - Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.
- Miután beállította az időt, be kell állítania a dátumot is
- Érintse meg a megfelelő számokat a dátum beállításához.
 - Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.

Hosszabb áramkimaradás után ismét be kell állítani az időt és a dátumot.

3. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16 amper) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön hálózata ennél alacsonyabb teljesítményű, a készüléken ezt az értéket 13 amperre kell csökkentenie.

- Érintse meg a jobb oldali értéket a teljesítmény kiválasztásához.
- Érintse meg az „OK” gombot az alapbeállítás befejezéséhez.

4. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse a sütőt 200 °C-on nagyjából egy órán keresztül. A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A sütő kikapcsolásához nyomja meg a  gombot, vagy érintse meg a kijelzőt bárhol.

A kijelzőn választhat a Kézi üzemmódok és a 6th Sense üzemmódok közül.

- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.
- Mozgassa a listát fel-le, és ismerkedjen meg az elérhető opciókkal.
- Érintse meg a kívánt opciót a kiválasztáshoz.

2. KÉZI FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja a funkció beállításait. A kijelzőn láthatók a módosítható beállítások.

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT

- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.

A kiválasztott funkciónak megfelelően az előmelegítést egy adott kapcsolóval aktiválhatja vagy deaktiválhatja.

IDŐTARTAM

Ha a sütést manuálisan kívánja vezérelni, nem kell sütési időtartamot megadnia. Időzített üzemmódban viszont a sütő a beállított időtartamig működik. A sütési idő végén a sütés automatikusan leáll.

- Az időtartam beállításához az INDÍTÁS gomb megnyomása után érintse meg az Idő szakaszt vagy az „Állítsa be a sütési időt” opciót.
- A megfelelő számokat megérintve állítsa be a kívánt sütési időt.
- A „KÖVETKEZŐ” gombot megérintve mentse el a beállítást.

Ha sütés közben szeretné törölni a beállított időtartamot, és így manuálisan kezelni a sütés végét, akkor érintse meg az időtartam értékét és állítsa be a „0” értéket, vagy nyissa meg a hárompontos menüt és szerkessze a sütési időt.

Ha le szeretné állítani a ciklust, nyissa meg a hárompontos menüt, és válassza a „Sütés leállítása” lehetőséget.

3. 6TH SENSE AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK BEÁLLÍTÁSA

A 6th Sense automatikus üzemmódok segítségével számtalan olyan ételt elkészíthet, amelyek a listában is szerepelnek. A legtöbb sütési beállítást a készülék automatikusan elvégzi a legjobb sütési eredmény elérése érdekében.

- Válasszon egy receptet a listából.

A funkciók élelmiszer-kategóriák szerint jelennek meg a „6th SENSE ÉLELMISZERLISTA” menüben (lásd a vonatkozó táblázatokat).

- A funkció kiválasztása után csupán az elkészítendő étel jellemzőit kell megadnia (mennyiség, súly stb.) a tökéletes eredmény eléréséhez.

4. INDÍTÁSI IDŐ KÉSLELTETÉSÉNEK BEÁLLÍTÁSA

A sütést elhalaszthatja a funkció indítása előtt: A funkció az Ön által előre beállított időpontban kapcsol be.

- Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a kívánt indítási idő megadásához. A kiválasztott funkcióknak megfelelően kiválaszthatja az indítási időt vagy azt az időpontot, amikor az étel elkészüljön.
- A kívánt késleltetés beállítása után érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a várakozási idő indításához.
- Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A készülék kiszámítja a szükséges várakozási időt, majd a megfelelő időpontban automatikusan elindítja a funkciót.

Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

- A funkció azonnali indításához és a késleltetés kikapcsolásához érintse meg a „KÉSLELTETÉS TÖRLÉSE” gombot.

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

- A beállítások elvégzése után érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a funkció indításához.

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. A kívánt értéket megérintve, sütés közben bármikor módosíthatja a beállított értékeket. Az összes módosítható opciót a kijelző bal alsó részén található hárompontos menü megnyitásával fedezheti fel.

A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a  gombbal.

6. ELŐMELEGÍTÉS

Ha előzőleg aktiválta, a funkció indítása után a kijelzőn nyomon követhető az előmelegítés állapota. Ha ez a fázis befejeződött, egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a „SÜTŐ KÉSZ” felirat.

- Nyissa ki az ajtót.
- Helyezze be az ételt.
- Csukja be az ajtót, és a sütés megkezdéséhez érintse meg az „Indítás most” vagy az „INDÍTÁS” gombot.

Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel. A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

Az előmelegítési opcióra vonatkozó alapértelmezett beállítás módosítható azoknál a sütési funkcióknál, ahol lehetséges a manuális beállítás.

- Válasszon olyan funkciót, amelynél manuálisan kiválasztható az előmelegítési funkció.

- A kijelző jobb alsó sarkában található Előmelegítés speciális kapcsoló segítségével aktiválhatja vagy deaktiválhatja az előmelegítést. Ekkor ez lesz az alapértelmezett beállítás.

7. ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Egyes 6th Sense automatikus üzemmódoknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben. Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

- Nyissa ki az ajtót.
- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasítást.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a sütés folytatásához.

Hasonló módon, a sütési idő 5%-ával a sütés vége előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

- Ellenőrizze az ételt.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a sütés folytatásához.

8. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött. Bizonyos funkciók esetében, miután a sütés befejeződött, az ételt meg is lehet pirítani a sütési idő meghosszabbításával, vagy el lehet menteni a funkciót a kedvencek közé.

- A „HOZZÁADÁS A KEDVENCEKHEZ” gombot megérintve a funkciót elmentheti a kedvencek közé.
- Az „Extra barnítás” opciót választva elindul egy befejező, 5 perces pirítási ciklus.
- A „+ 5 perc” gombot megérintve meghosszabbíthatja a sütési időt.

9. KEDVENCEK

A Kedvencek funkció elmenti az Ön kedvenc receptjeihez tartozó beállításokat.

A sütő automatikusan felismeri a leggyakrabban használt funkciókat. Ha egy funkciót gyakran használ, a készülék felajánlja, hogy mentse a funkciót a kedvencek közé.

FUNKCIÓ MENTÉSE

Ha egy funkció befejeződött, érintse meg „HOZZÁADÁS A KEDVENCEKHEZ” gombot a funkció kedvencek közé történő mentéséhez. Így a jövőben gyorsabban hozzáférhet ugyanezekhez a beállításokhoz.

MENTÉS UTÁN

A Kedvencek menü megtekintéséhez nyomja meg a  gombot: Az összes elmentett funkció látható ebben a menüben. Érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a kiválasztott sütési funkció indításához.

BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

A kedvencek képernyőn akár egy képet vagy elnevezést is megadhat a kedvenc, személyre szabott ételekhez.

- Válassza ki a módosítani kívánt funkciót.
- Érintse meg a jobb felső sarokban lévő hárompontos ikont.
- Válassza ki a módosítani kívánt tulajdonságot.
- Érintse meg a „MENTÉS” gombot a változások mentéséhez.

Ha egy adott funkciót szeretne eltávolítani, akkor ebben a menüben találja a „KEDVENC TÖRLÉSE” opciót.

10. ESZKÖZÖK

Nyomja meg a  gombot a „Eszközök” menü megnyitásához. Ebben a menüben számtalan opció közül választhat, beállításokat módosíthat, vagy személyre szabhatja a készülék vagy a kijelző működését.



KONYHAI IDŐZÍTŐ

Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható. Indítás után az időzítő az éppen futó funkciótól teljesen függetlenül, azt nem befolyásolva visszaszámol. Az időzítő bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Az időzítő a kijelző jobb felső sarkában folytatja a visszaszámlálást.

Az időzítő kiválasztásához vagy átállításához:

- Nyomja meg a konyhai időzítő opciót.
- Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható, és a kijelző is jelzi.
- Érintse meg a „SZÜNET” gombot, ha szüneteltetni szeretné az időzítőt. Ezután az időzítő újraindításához érintse meg a „FOLYTATÁS” gombot.
 - Érintse meg a „MÉGSE” gombot az időzítő leállításához vagy új időzítés beállításához.
 - Érintse meg a „+1 perc” gombot az időtartam 1 perccel való növeléséhez.



VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.



SMARTCLEAN

Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkiereszttéssel történő tisztítási ciklus, amely megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. Öntsön 200 ml csapvizet a sütő aljára, és csak akkor indítsa el a ciklust, ha a sütő teljesen kihűlt.



PIROLITIKUS ÖNTISZTÍTÁS

A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. Három, különböző időtartamú öntisztítási ciklus közül választhat: Magas, közepes alacsony.

Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt.

A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.

- Vegyen ki a sütőből minden tartozékot - beleértve a polcvezető síneket is - a funkció aktiválása előtt.

Ha a sütőt főzőlap alá szerelték be, győződjön meg róla, hogy a főzőlap összes gázcsozája vagy elektromos főzőzónája ki van kapcsolva a sütő öntisztítási ciklusa közben.

- Az optimális tisztítási eredményhez a pirolitikus funkció használata előtt távolítsa el a sütőtérben maradt ételmaradékokat, és tisztítsa meg a belső ajtóüveget.
- Igényeinek megfelelően válasszon egyet a lehetséges ciklusok közül.
- Érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a kiválasztott funkció indításához. A sütő elindítja az öntisztítási ciklust, és a sütő ajtaja automatikusan bezáródik: a kijelzőn megjelenik egy figyelmeztető üzenet és egy visszaszámlálás, amely a ciklus előrehaladását mutatja.

A ciklus végeztével az ajtó mindaddig zárva marad, amíg a sütőn belüli hőmérséklet visszatér a biztonságos szintre.

Ne feledje: A pirolitikus ciklus akkor is aktiválható, ha a tartályt vízzel töltik fel.

A ciklus indítása után még be lehet állítani egy késleltetést, így az automata tisztítás később fog elindulni. Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot, és állítson be egy befejezési időpontot a vonatkozó bekezdés utasításai szerint.



KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

A „Kezelőszervek zárolása” funkció aktiválásakor az érintőképernyős kijelző gombjai nem működnek, így azokat nem lehet véletlenül megnyomni.

A készülék feloldásához nyomja meg hosszan az érintőképernyőn lévő zár gombot.



PREFERENCIÁK

Több sütőbeállítás módosítása, a Sabbath üzemmód kiválasztása és a „Demo üzemmód” kikapcsolása.



INFO

A termékkel kapcsolatos további információk.

MEGJEGYZÉS

- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne helyezzen nehéz súlyokat az ajtóra, és ne kapaszkodjon az ajtóba.
- A Pizza ciklus magasabb hőmérséklete miatt várhatóan kissé magasabb hűtés tapasztalható.

HASZNOS TANÁCSOK

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefúvás” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

HÚS

Használjon bármilyen tepsi vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percre, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához javasoljuk, hogy töltsön fél liter vizet a zsírfogó tálcába, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.

A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajtorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Konvekciós sütés” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

KELESZTÉS

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
SERPENYŐS RAGU ÉS SÜLT TÉSZTA	Friss	Lasagna	0,5-3 kg	-	KÖZEPES	-	 2
	Fagyasztott	Lasagna	0,5-3 kg	-	-	-	 2
		Cannelloni	0,5-3 kg	-	-	-	 2
HÚS	Marha	Marhasült	0,6-2 kg	KÖZEPES	KÖZEPES	-	 3
		Steak	2-4 cm	KÖZEPES	-	2/3	 5  4
		Burger húspogácsa	1,5-3 cm	-	-	3/5	 5  4
	Sertés	Sertéssült	0,6-2,5 kg	-	KÖZEPES	-	 3
		Sertésoldalas	0,5-2,0 kg*	-	-	2/3	 5  4
		Szalonna	0,5-1,5 cm	-	-	1/2	 5  4
	Forrólevegős sült csirke	Egész csirke	0,6-2,5 kg	-	-	-	 4  2
		Csirkemell	1-4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Csirkekarabok	0,2-1,5 kg	-	-	-	 4  2
		Csirkecombok	-	-	-	-	 4  2
		Panírozott szelet	1-4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Csirkeszárnyak	0,2-1,5 kg	-	-	-	 4  2
		Csirkefalatok [fagyasztott]	-	-	-	-	 4  2
		Csirkeszárny [fagyasztott]	-	-	-	-	 4  2
	Kacsa	Kacsafile / mell	1-5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Pulyka	Pulykafile / mell	1-5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Forrólevegős sült hús	Húsnyarak	0,2-1,5 kg	-	-	1/2	 4  2
		Sertésszelet	1-4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Burger húspogácsa	1-4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Kolbász és virsli	1,5-3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Panírozott szelet	1-4 (cm)	-	-	-	 4  2
HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Sült filék és szeletek	Tonhalsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	3/4	 3  2
		Lazacsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	3/4	 3  2
		Kardhalsteak	0,5-3 (cm)	-	-	3/4	 3  2
		Tőkehalfile	0,1-0,3 kg	-	-	-	 3  2
		Tengeri sügér file	0,05-0,15 kg	-	-	-	 3  2

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppelfogó tálca / Süteményes tepsi	Zsírfogó tálca 500 ml vízzel	Air Fry tálca

6th FŐZÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Sült filék és szeletek	Vörös durbincs filé	0,05-0,15 kg	-	-	-	 
		Egyéb filék	0,5-3 (cm)	-	-	-	 
		Filé [fagyasztott]	0,5-3 (cm)	-	-	-	 
	Grillezett tengeri élelmiszerek	Fésűkagyló	egy tálca *	-	-	-	
		Kagylók	egy tálca *	-	-	-	
		Garnélák	egy tálca *	-	-	-	 
		Királygarnéla	egy tálca *	-	-	-	 
	Forrólevégős sült hal	Panírozott hal	1,5-3,5 (cm)	-	-	-	 
		Halfilé	1,5-3,5 (cm)	-	-	-	 
		Egész hal	0,4-0,8 kg	-	-	-	 
		Rákfélék	-	-	-	-	 
ZÖLDSÉGEK	Sült zöldségek	Sült burgonya	0,5-1,5 kg	-	KÖZEPES	-	
		Töltött zöldségek	0,1-0,5 kg/db	-	-	-	
		Egyéb zöldségek	0,5-1,5 kg	-	KÖZEPES	-	
	Csőben-sült zöldségek	Csőbensült burgonya	egy tálca *	-	-	-	 
		Csőbensült paradicsom	egy tálca *	-	-	-	 
		Csőben sült paprika	egy tálca *	-	-	-	 
		Csőben sült brokkoli	egy tálca *	-	-	-	 
		Csőben sült karfiol	egy tálca *	-	-	-	 
		Csőbensült zöldség	egy tálca *	-	-	-	 
		Házi készítésű sült krumpli	0,3-0,8 kg	-	-	-	 
	Forrólevégős sült zöldségek	Burgonyagerezdek	1-4 (cm)	-	-	-	 
		Vegyes zöldség	0,3-0,8 kg	-	-	2/3	 
		Cukkini chips	0,2-0,5 kg	-	-	-	 
		Fried Potatoes [frozen]	0,3-0,8 kg	-	-	-	 
		Tavaszi tekercsek [fagyasztott]	-	-	-	-	 
SÓS SÜTEMÉNY	Sós sütemény		0,8-1,2 kg	-	KÖZEPES	-	 
	Zöldséges rétes		0,5-1,5 kg	-	KÖZEPES	-	 

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Zsírfgó tálca 500 ml vízzel	Air Fry tálca

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
SÓS SÜTEMÉNY	Kenyér	Zsömle	60-150 g/db	-	-	-	3
		Szendvicsskenyér	400-600 g/db	-	-	-	2
		Nagy kenyér	0,7-2,0 kg	-	-	-	2
		Baguette	200-300 g/db	-	-	-	3
	Pizza	Kerek pizza	kerek	-	-	-	2
		Pizza, vastag	tálca	-	-	-	2
		Pizza [fagyasztott]	1 réteg*	-	-	-	2
			2 réteg*	-	-	-	4 1
			3 réteg*	-	-	-	5 3 1
			4 réteg*	-	-	-	5 4 2 1
ÉDES SÜTEMÉNY	Kelt torták	Piskóta	0,5-1,2 kg	-	-	-	2
	Cookies		0,2-0,6 kg	-	-	-	3
	Croissant-ok		egy tálca *	-	-	-	3
	Croissant [fagyasztott]		egy tálca *	-	-	-	3
	Fánk		egy tálca *	-	-	-	3
	Habcsók		10-30 g/db	-	-	-	3
	Torta		0,4-1,6 kg*	-	-	-	3
	Rétes		0,4-1,6 kg	-	-	-	3
	Gyümölcsös pite		0,5-2 kg	-	-	-	2

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Zsírfogó tálca 500 ml vízzel	Air Fry tálca



FORRÓLEVEGŐS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

	RECEPT	FUNKCIÓ	AJÁNLOTT MENNYISÉG	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
FAGYASZTOTT ÉTEL	Fagyasztott hasábburgonya		650 - 850 g	Igen	200	25 - 30	 4  2
	Fagyasztott csirkefalat		500 g	Igen	200	15 - 20	 4 
	Halrudak		500 g	Igen	220	15 - 20	 4 
	Hagymakarikák		500 g	Igen	200	15 - 20	 4 
ZÖLDSÉGEK	Friss rántott cukkini		400 g	Igen	200	15 - 20	 4 
	Házi készítésű sült krumpli		300 - 800 g	Igen	200	20 - 40	 4 
	Vegyes zöldség		300 - 800 g	Igen	200	20 - 30	 4 
HÚS ÉS HAL	Csirkemell		1 - 4 cm	Igen	200	20 - 40	 4 
	Csirkeszárnyak		200 - 1500 g	Igen	220	30 - 50	 4 
	Panírozott szelet		1 - 4 cm	Igen	220	20 - 50	 4 
	Halfilé		1 - 4 cm	Igen	220	15 - 25	 4 

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez kenjen vékony réteg olajat az étel felületére.
 Az egyenletes sütési eredmény biztosítása érdekében forgassa át az ételt az ajánlott sütési idő felénél.

FUNKCIÓK	 Forrólevegős sütés		
TARTOZÉKOK	 Forrólevegős sütés tálca	 Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	 Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrácon

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / piskóta		Igen	170	30 - 50	
		Igen	160	30 - 50	
		Igen	160	30 - 50	 
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160 - 200	30 - 85	
		Igen	160 - 200	30 - 90	 
Aprósütemények		Igen	150	20 - 40	
		Igen	140	30 - 50	
		Igen	140	30 - 50	 
		Igen	135	40 - 60	  
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20 - 40	
		Igen	150	30 - 50	
		Igen	150	30 - 50	 
		Igen	150	40 - 60	  
Képviseelőfánk		Igen	180 - 200	30 - 40	
		Igen	180 - 190	35 - 45	 
		Igen	180 - 190	35 - 45 *	  
Habcsók		Igen	90	110 - 150	
		Igen	90	130 - 150	 
		Igen	90	140 - 160 *	  
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190 - 250	15 - 50	
		Igen	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	310	7 - 12	
		Igen	220 - 240	25 - 50 *	  
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 15	
		Igen	250	10 - 20	 
		Igen	220 - 240	15 - 30	  
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180 - 190	45 - 55	
		Igen	180 - 190	45 - 60	 
		Igen	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNKCIÓK								ECO	
	Alsó és felső sütés	Hőlégbefúvás	Konvekciós sütés	Grillezés	Turbogrill	Maxi sütés	Cook4	Eco ciklus	Pizza
TARTOZÉKOK									
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel				

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190 - 200	20 - 30	
		Igen	180 - 190	20 - 40	
		Igen	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagna/felfújtak/tepsis tészta/ cannelloni		Igen	190 - 200	45 - 65	
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		Igen	190 - 200	80 - 110	
Bőrös sertéssült 2 kg	XL	-	170	110 - 150	
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		Igen	200 - 230	50 - 100	
Pulyka/liba, 3 kg		Igen	190 - 200	80 - 130	
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180 - 200	40 - 60	
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180 - 200	50 - 60	
Píritós		-	3 (magas)	3 - 6	
Halfilék / Sült szelet		-	2 (közepes)	20 - 30 **	
Kolbász / kebabfélék / oldalas / hamburger		-	2 - 3 (közepes - magas)	15 - 30 **	
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55 - 70 ***	
Báránycomb / csülök		-	2 (közepes)	60 - 90 ***	
Sült burgonya		-	2 (közepes)	35 - 55 ***	
Csőben sült zöldség		-	3 (magas)	10 - 25	
Aprósütemények	 Aprósütemények	Igen	135	50 - 70	
Tarts	 Tarts	Igen	170	50 - 70	
Kerek pizza	 Pizza	Igen	210	40 - 60	
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagna (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	190	40 - 120 *	
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagna (2. szint) / hússzeletek (1. szint)	 Menü	Igen	190	40 - 120 *	
Lasagna és hús		Igen	200	50 - 100 *	
Hús és burgonya		Igen	200	45 - 100 *	
Hal és zöldségek		Igen	180	30 - 50 *	
Töltött sütek	ECO	-	200	80 - 120 *	
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)	ECO	-	200	50 - 100 *	

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

** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

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

FUNKCIÓK						XL		ECO
	Alsó és felső sütés	Hőlégbefúvás	Konvekciós sütés	Grillezés	Turbo grill	Maxi sütés	Multiflow menü	Eco ciklus

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

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

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

A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek.

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

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

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

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

KÜLSŐ BURKOLATOK

- A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törölkendővel.

- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

- Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáritásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

- A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean” funkciót. (Csak bizonyos típusoknál.)

- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

- A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

TARTOZÉKOK

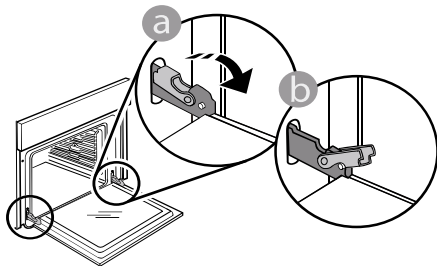
A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

Ne tisztítsa az ételszondát és a hússzondát (ha van) a mosogatógépben.

A Forrólevegős sütés tálca (ha van) mosogatógépben tisztítható.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

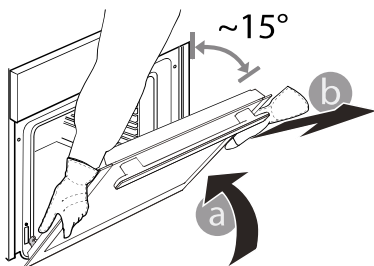
1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.

Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót - ne fogja meg a fogantyút.

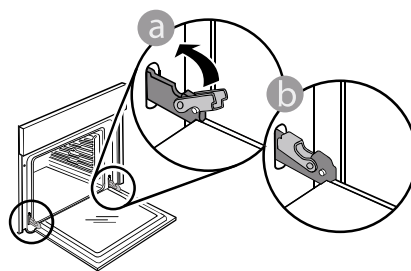
Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.



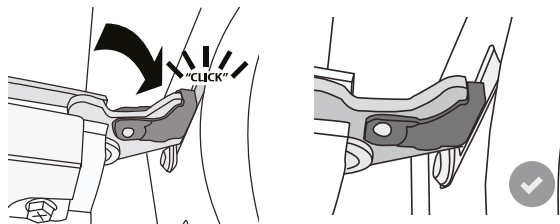
3. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.

4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen.

Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



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



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

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

Az izzó cseréjéhez forduljon a vevőszolgálathoz.

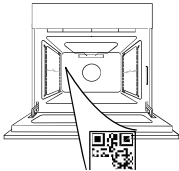
A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik.	Szoftverhiba.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal, és adja meg az „F” betű utáni számot.
A 6th Sense sütési funkció visszaszámlálás megjelenítése nélkül véget ér. A sütési folyamat a visszaszámlálás vége előtt befejeződik.	Az étel mennyisége eltér az ajánlott mennyiségtől. Az ajtó nyitva van sütés közben.	Nyissa ki az ajtót, és ellenőrizze az étel elkészültét. Ha szükséges, fejezze be a sütést egy hagyományos funkció kiválasztásával.
A sütő nem melegszik fel.	Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. A kijelzőn 60 másodpercenként a „DEMO” üzenet látható.	Nyissa meg a „DEMO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.
A fény kialszik.	„ECO” üzemmód „Be”.	Nyissa meg a „ECO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.
Az ajtó nem záródik rendesen.	A biztonsági kallantyúk helyzete nem megfelelő.	Állítsa megfelelő helyzetbe a biztonsági kallantyúkat a „Tisztítás és karbantartás” részben az ajtó le- és felszerelésével kapcsolatban leírt utasítások alapján.
Áramkimaradás.	Helytelen áramfogyasztási beállítás.	Ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat teljesítménye legalább 3 kW. Ha nem ez a helyzet, csökkentse a teljesítménybeállítást 13 amperre. Nyissa meg a „TELJESÍTMÉNY” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza az „ALACSONY” lehetőséget.
A szondával történő főzési ciklus nyilvánvaló ok nélkül befejeződött, vagy a képernyőn F3E3 hiba jelenik meg.	Az ételszonda nincs megfelelően csatlakoztatva.	Ellenőrizze az ételszonda csatlakoztatását.

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- A készüléken lévő QR-kód használatával
- a **docs.whirlpool.eu/docs** honlapon.
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálat**tal (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Licenc alapján gyártva.





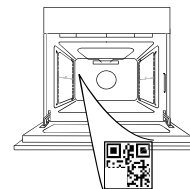
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

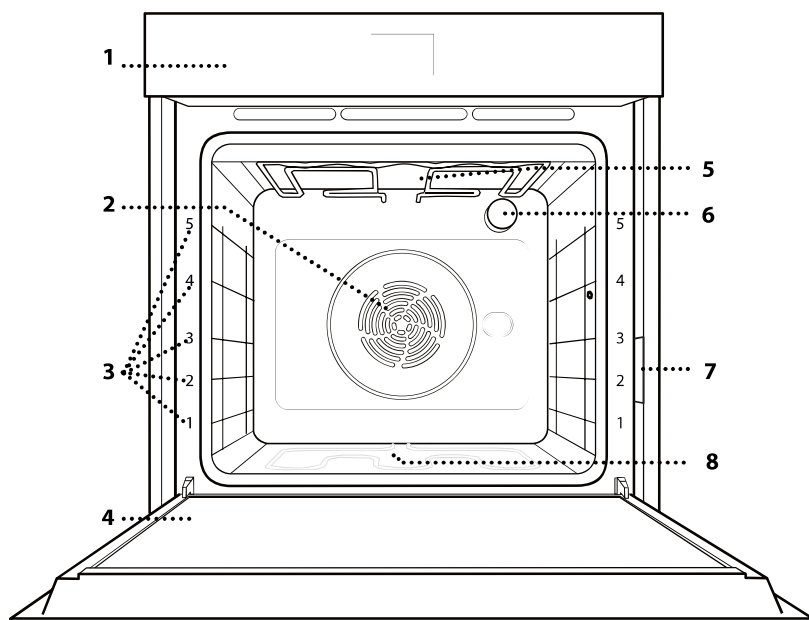


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI

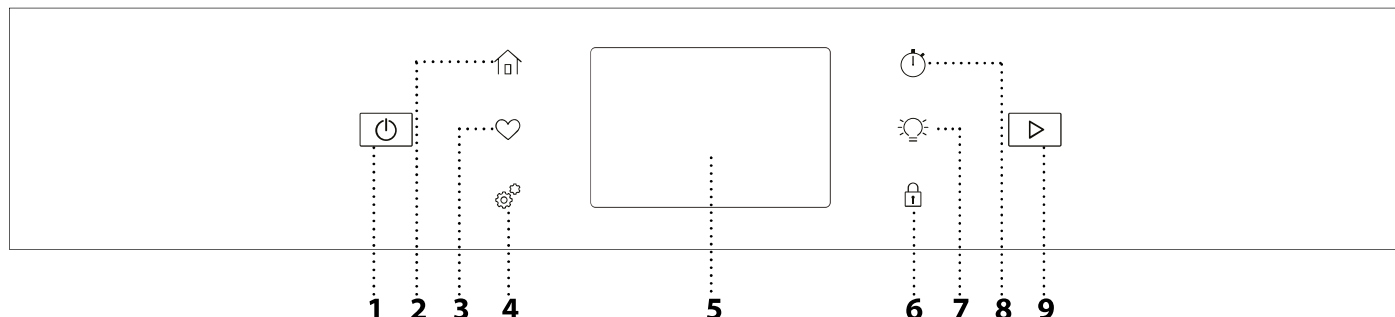


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / Grill
6. Luce
7. Targhetta matricola (da non rimuovere)
8. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. STRUMENTI

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

5. DISPLAY

6. BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

7. LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.

8. TIMER

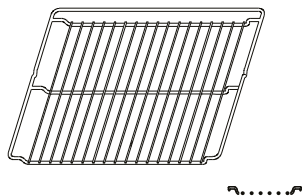
Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

9. AVVIO

Per avviare la funzione di cottura.

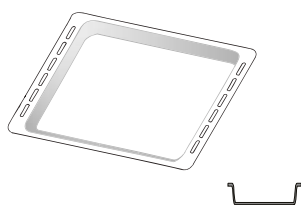
ACCESSORI

GRIGLIA



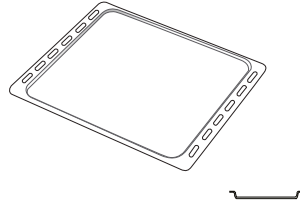
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



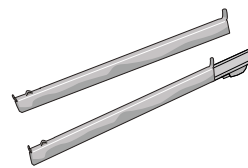
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



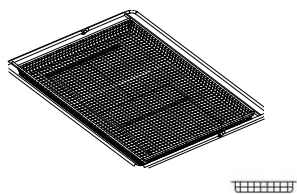
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce in papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



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

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

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

* Disponibile solo in alcuni modelli

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

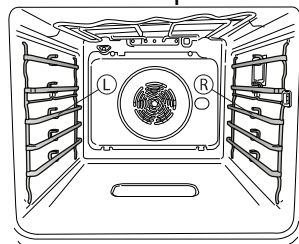
Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

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

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

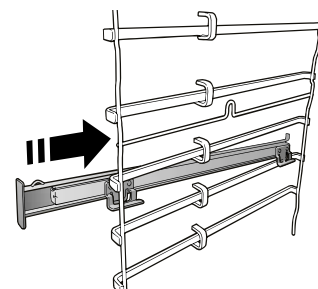
• Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta. Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

• Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.



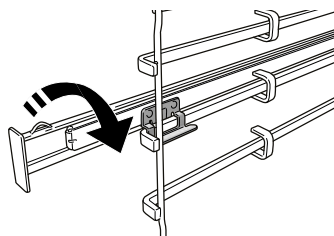
Le guide della griglia di sinistra ("L") e di destra ("R") si riconoscono dal logo indicato in questa immagine.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI



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

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



Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale.

Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

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

FUNZIONI



MODALITÀ MANUALI

• STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

• VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

• TERMOVENTILATO

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

• GRILL

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

• TURBO GRILL

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

• PRERISCALDAMENTO VELOCE

Per preriscaldare rapidamente il forno.

• COOK 4

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze tonde (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

• FUNZIONI SPECIALI

» PIZZA

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

Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme.

Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti, è possibile cuocere una pizza in 5-8 minuti.

Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.whirlpool.eu

» FRITTURA AD ARIA

Questa funzione consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. I migliori risultati di cottura previsti si ottengono solo utilizzando una leccarda Frittura ad aria (fornita con alcuni modelli).

Posizionare gli alimenti sulla leccarda Frittura ad aria in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni. Evitare di utilizzare più di una leccarda per evitare una cottura non uniforme.

» SCONGELARE

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio.

» MANTENIMENTO IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» LIEVITAZIONE

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

» PIATTI PRONTI

Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

» MAXI COOKING

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

» CICLO ECO *

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

• ALIMENTI SURGELATI

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



MODALITÀ AUTO

Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. Non è necessario preriscaldare il forno.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

USO DEL DISPLAY TOUCH



Per selezionare o confermare:

Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.



Per scorrere lungo un menu o un elenco:

Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.

Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

Per tornare alla schermata precedente:

Toccare ← .

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

1. SELEZIONE DELLE PREFERENZE DI LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

2. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data.

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.

4. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora. Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display consente di scegliere tra le Modalità manuali e le Modalità 6th Sense.

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.

In base alla funzione selezionata, è possibile attivare o disattivare il preriscaldamento con una specifica levetta.

DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare la sezione Time (Tempo) o "Set Cook Time" (Imposta tempo di cottura) dopo aver premuto START (Avvio).
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare una durata impostata durante la cottura e gestire così manualmente il termine della cottura, è possibile toccare il valore della durata e impostare "0" oppure aprire il menu a tre punti e modificare il tempo di cottura.

Se si desidera interrompere il ciclo, aprire il menu a tre punti e selezionare "Stop Cooking" (Interrompi cottura).

3. IMPOSTAZIONE DELLE MODALITÀ AUTOMATICHE 6TH SENSE

Le Modalità Auto 6th Sense consentono di preparare un'ampia varietà di piatti, scegliendo tra quelli indicati nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono visualizzate per categorie di alimenti nel menu "ALIMENTI 6th SENSE" (vedere le relative tabelle).

- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata. È possibile selezionare l'ora di inizio o l'ora in cui si desidera che gli alimenti siano pronti in base alle funzioni selezionate.
- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "SET" (Imposta) per dare inizio al tempo di attesa.
- Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare "SKIP DELAY" (Salta avvio ritardato).

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare. Tutte le opzioni disponibili per la modifica possono essere esplorate aprendo il menu a tre punti nella parte inferiore sinistra del display.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, viene emesso un segnale acustico e il display indica "OVEN READY" (Forno pronto).

- Aprire la porta.
- Posizionare gli alimenti nel forno.
- Chiudere la porta e toccare il pulsante "Start now" (Avvia ora) o "START" (Avvio) per avviare la cottura.

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

È possibile modificare l'impostazione predefinita dell'opzione di preriscaldamento per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.

- Utilizzare la levetta dedicata al preriscaldamento in basso a destra del display per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Alcune Modalità Auto 6th Sense richiedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire la porta.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta e toccare "START" (Avvio) per riprendere la cottura.

Allo stesso modo, nell'ultimo 5% del tempo di cottura, prima della fine della cottura, il forno chiede 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 toccare "START" (Avvio) per riprendere la cottura.

8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata. Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.

- Toccare "ADD TO FAV" (Aggiungi a preferiti) per salvare tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare "+ 5 min" per prolungare la cottura

9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno riconosce automaticamente le funzioni più utilizzate. Dopo un certo numero di utilizzi, verrà richiesto di aggiungere la funzione ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

Una volta terminata una funzione, toccare "AGGIUNGI AI PREFERITI" per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere  : In questo menu vengono elencate tutte le funzioni salvate. Toccare "AVVIO" per attivare la funzione di cottura selezionata.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata dei preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare l'icona dei tre puntini nell'angolo in alto a destra.
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

Se si desidera rimuovere una funzione specifica, in questo menu si trova l'opzione "DELETE FAVORITE" (Cancella preferiti).

10. STRUMENTI

Premere  per aprire il menu "Strumenti" in qualsiasi momento. Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.

CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente. Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere l'opzione timer cucina.
- Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.
- Toccare "PAUSE" (Pausa) per mettere in pausa il timer. È quindi possibile toccare "RESUME" (Riprendi) per riavviare il timer.
- Toccare "CANCEL" (Annulla) per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "+1 min" per aumentare la durata di 1 minuto.

LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.

SMARTCLEAN

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.

AUTO PULIZIA PYRO

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Sono disponibili tre cicli di autopulizia di durata differente: Alto, Medio, Basso.

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.

Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

- Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.
- Per ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta.
- Scegliere uno dei cicli disponibili in base alle proprie esigenze.
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione selezionata. il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

Note: Il ciclo pirolitico può essere attivato anche quando il serbatoio è pieno d'acqua.

Dopo avere selezionato il ciclo, è possibile posticipare l'avvio della pulizia automatica. Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di fine come indicato nella sezione corrispondente.



BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per sbloccare l'apparecchio, premere a lungo il tasto di blocco sul touch pad.



PREFERENZE

Per modificare diverse impostazioni del forno, selezionare la modalità Sabbath e disattivare "Demo Mode" (Modalità Demo).



INFO

Per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

NOTE

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

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

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

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

LIEVITAZIONE

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

6th sense **TABELLA DI COTTURA**

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Freschi	Lasagna	0,5 - 3 kg	-	MED	-	 2
	Surgelati	Lasagna	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2
CARNE	Manzo	Roast Beef	0,6 - 2 kg	MED	MED	-	 3
		Bistecca	2 - 4 cm	MED	-	2/3	 5  4
		Polpette di hamburger	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 5  4
	Maiale	Arrosto di maiale	0,6 - 2,5 kg	-	MED	-	 3
		Costine di maiale	0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	 5  4
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 5  4
	Pollo fritto ad aria	Pollo intero	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	 4  2
		Petto di pollo	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Pezzi di pollo	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 4  2
		Bastoncini di pollo	-	-	-	-	 4  2
		Cotolette impanate	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Alette di pollo	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 4  2
		Nugget di pollo [surgelati]	-	-	-	-	 4  2
		Alette di pollo [surgelate]	-	-	-	-	 4  2
	Anatra arrosto	Filetto/petto d'anatra	1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Tacchino arrosto	Filetto/petto di tacchino	1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Carne frita ad aria	Spiedini di carne	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	 4  2
		Costolette di maiale	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Polpette di hamburger	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Salsicce & wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Cotolette impanate	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti e bistecche arrosto	Bistecca di tonno	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 3  2
		Trancio di salmone	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 3  2
		Bistecca di pesce spada	0,5 - 3 cm	-	-	3/4	 3  2
		Filetto di merluzzo	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	 3  2
		Filetto di spigola	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 3  2

* Quantità consigliata

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY

6th sense **TABELLA DI COTTURA**

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti e bistecche arrosto	Filetto di orata	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 3  2
		Altri filetti	0,5 - 3 cm	-	-	-	 3  2
		Filetti [surgelati]	0,5 - 3 cm	-	-	-	 3  2
	Pesce alla griglia	Capesante	una teglia *	-	-	-	 4
		Cozze	una teglia *	-	-	-	 4
		Gamberetti	una teglia *	-	-	-	 4  3
		Gamberoni	una teglia *	-	-	-	 4  3
	Pesce fritto ad aria	Pesce impanato	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Filetti di pesce	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Pesce intero	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Frutti di mare	-	-	-	-	 4  2
VERDURE	Verdure arrostate	Patate arrosto	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 3
		Verdure ripiene	0,1 - 0,5 kg [l'uno]	-	-	-	 3
		Altre verdure	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 3
	Verdure gratinate	Patate al gratin	una teglia *	-	-	-	 3
		Pomodori al gratin	una teglia *	-	-	-	 3
		Peperoni al gratin	una teglia *	-	-	-	 3
		Broccoli al gratin	una teglia *	-	-	-	 3
		Cavolfiori al gratin	una teglia *	-	-	-	 3
		Verdure gratinate	una teglia *	-	-	-	 3
		Verdure gratinate	una teglia *	-	-	-	 3
	Verdure fritte ad aria	Patatine fritte fatte in casa	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Patate a fette	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Verdure miste	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 4  2
		Chips di zucchine	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 4  2
		Patate fritte [surgelate]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Involtini primavera [surgelati]	-	-	-	-	 4  2
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Torta salata		0,8 - 1,2 kg	-	MED	-	 2
	Strudel di verdure		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 2

* Quantità consigliata

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY

6th sense **TABELLA DI COTTURA**

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Panetteria	Panini	60 - 150 g [l'uno]	-	-	-	3
		Pane per tramezzini	400 - 600 g [l'uno]	-	-	-	2
		Pane Grande	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	2
		Baguette	200 - 300 g [l'una]	-	-	-	3
	Pizza	Pizza al piatto	Rotonda	-	-	-	2
		Pizza alta	Leccarda	-	-	-	2
		Pizza [surgelata]	1 strato*	-	-	-	2
			2 strati*	-	-	-	4 1
			3 strati*	-	-	-	5 3 1
			4 strati*	-	-	-	5 4 2 1
PRODOTTI DA FORNO DOLCI	Torte lievitate	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	2
	Biscotti		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Croissant		una teglia *	-	-	-	3
	Croissant [surgelati]		una teglia *	-	-	-	3
	Bignè		una teglia *	-	-	-	3
	Meringhe		10 - 30 g [l'uno]	-	-	-	3
	Torta di frutta		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Torta di frutta		0,5 - 2 kg	-	-	-	2

* Quantità consigliata

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY



TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	Patate fritte surgelate		650 - 850 g	Sì	200	25 - 30	4 2
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	4 2
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	4 2
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	4 2
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	4 2
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	4 2
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	4 2
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	4 2
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	4 2
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	4 2
	Filetti di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	4 2

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

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

TABELLA DI COTTURA

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

FUNZIONI								ECO	
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook4	CicloECO	Pizza
ACCESSORI									
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua				

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

* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

FUNZIONI								ECO
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Multiflow menu	Ciclo ECO
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.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Indossare guanti protettivi.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

ACCESSORI

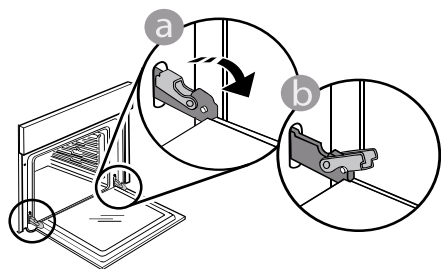
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie.

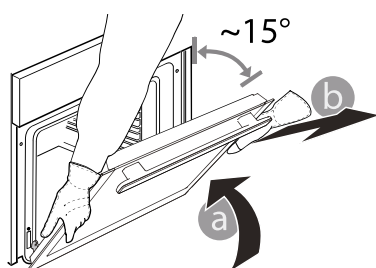
La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

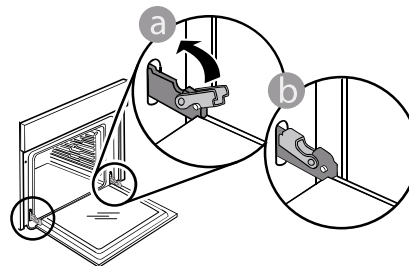


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla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

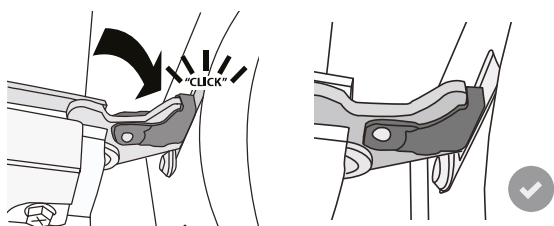


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



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

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

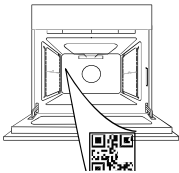
Per la sostituzione della lampadina, contattare il servizio assistenza.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Una funzione di cottura 6th Sense termina senza visualizzare il conto alla rovescia. La cottura termina prima dello scadere del conto alla rovescia.	La quantità di alimenti non rientra nell'intervallo consigliato. È stata aperta la porta durante la cottura.	Aprire la porta e controllare il grado di cottura degli alimenti. Se necessario, completare la cottura selezionando una funzione tradizionale.
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La porta non si chiude correttamente.	I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata.	Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione "Pulizia e manutenzione".
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo.	La sonda alimenti non è collegata correttamente.	Controllare il collegamento della sonda alimenti.

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

- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il nostro sito web docs.whirlpool.eu/docs
- In alternativa, contattare il **Servizio di Assistenza Clienti** (i contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza.

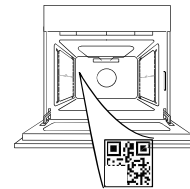


DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba,
užregistruokite gaminį svetainėje www.register10.eu

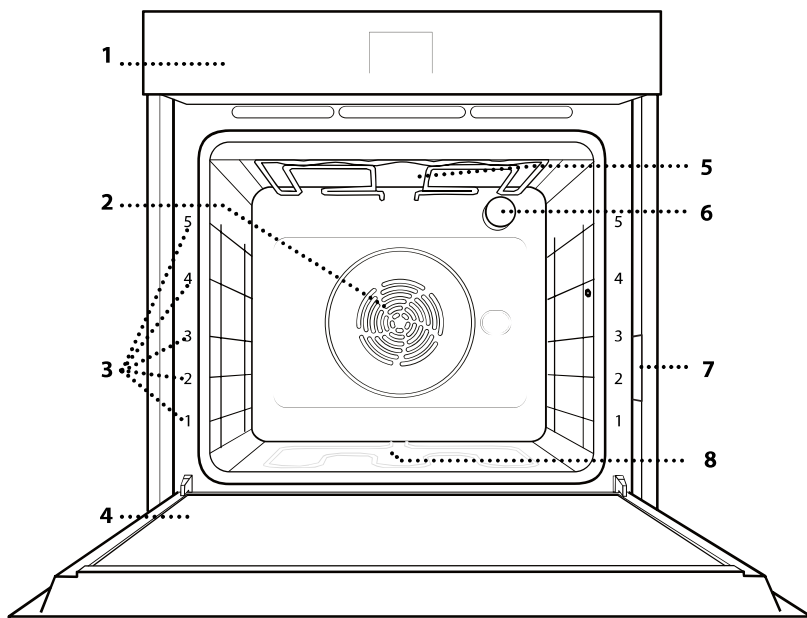


Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

**NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU
INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE
ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ**

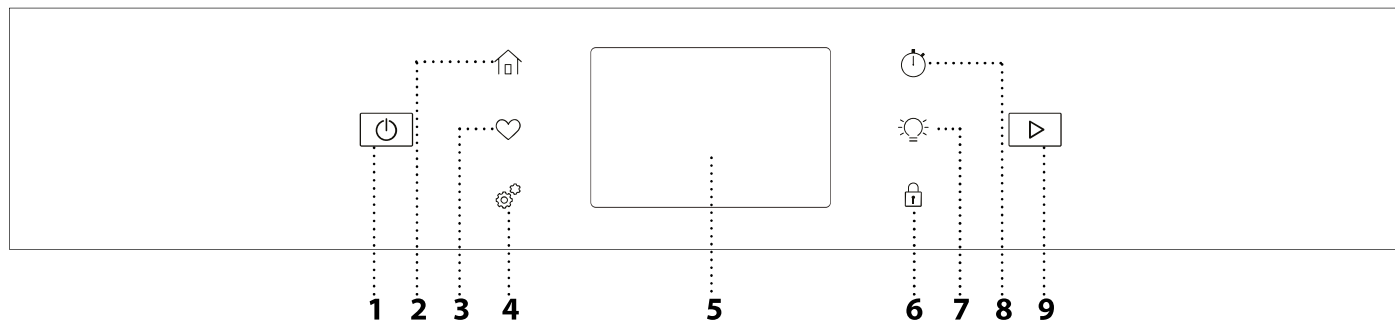


GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
4. Durelės
5. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
6. Lempa
7. Duomenų lentelė (nenuimkite)
8. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDymo SKYDELIS



1. ĮJ. / IŠJ.

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

2. PAGRINDINIS

Norėdami greitai pasiekti pagrindinį meniu.

3. MĖGSTAMA

Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

4. ĮRANKIAI

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas.

5. EKRANAS

6. VALDIKLIO UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

7. LEMPUTĖ

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.

8. VIRTUVĖS LAIKMATIS

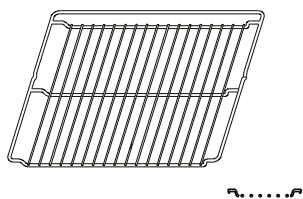
Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką.

9. PRADĖTI

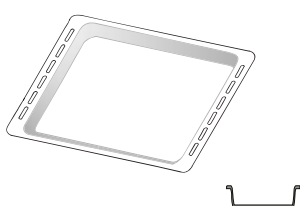
Paleisti kepimo funkciją.

PRIEDAI

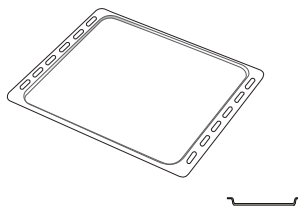
GROTELĖS



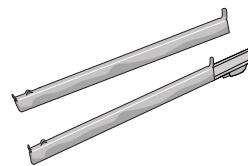
SURINKIMO PADĖKLAS



KEPIMO SKARDA *



SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



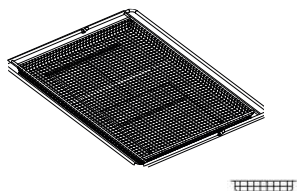
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

KARŠTO ORO GRUZZDINTUVĖS PADĖKLAS *



Skirtas naudoti gaminant su karšto oro gruzdintuvės funkcija, kepimo padėklą įdėjus į žemesnį lygį, kad būtų surinkti trupiniai ir lašantys skysčiai. Jį galima plauti indaplovėje.

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.

Kitus priedus galima įsigyti atskirai; dėl užsakymų ir informacijos kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

* Tik tam tikruose modeliuose

PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

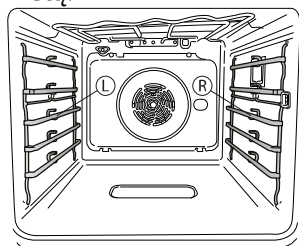
Įstatykite groteles horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir groteles.

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

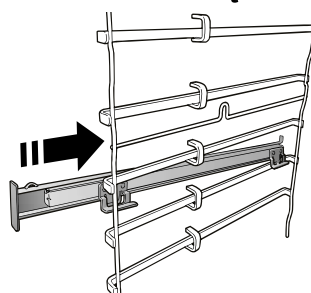
• Išimkite lentynėlių laikiklius, išsukite tvirtinimo varžtus (jei yra) abejose pusėse kaip įrankiu pasinaudodami moneta. Pakelkite laikiklius aukštyn ir ištraukite apatines dalis iš įvorių: dabar galite išimti skersines groteles.

• Norėdami įstatyti skersines groteles, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

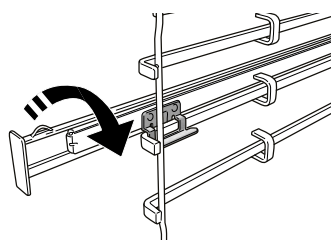


Kairės („L“) ir dešinės („R“) lentynos kreipiančias galima atpažinti pagal šiame paveikslėlyje nurodytą logotipą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS



Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių. Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.



Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Pastaba: Slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS



RANKINIS REŽIMAS

- **ĮPRASTINIS**

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

- **KONVEKČINIS KEPIMAS**

Naudojama gaminant mėsą ir kepat pyragus su įdaru ant vienos lentynos.

- **KARŠTO ORO SRAUTAS**

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti - maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

- **GRILL**

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepat mėsą, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

- **TURBO GRILL**

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

- **SPARTUSIS ĮKAIT.**

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

- **COOK 4**

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant keturių lentynų tuo pačiu metu. Ši funkcija gali būti naudojama kepat sausainius, pyragus, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.

- **SPECIALIOS FUNKCIJOS**

- » **PICA**

Ši funkcija leidžia iškepti puikią naminę picą greičiau nei per 10 minučių, kaip restorane. Specialus kepimo ciklas veikia esant aukštesnei nei 300 laipsnių Celsijaus temperatūrai, todėl picos viduje būna minkštos, kraštuose traškos ir tolygiai paruduoja.

Šią funkciją derinant su „Pizza Stone WPro“ priedu ir įkaitinus 30 minučių, picą galima iškepti per 5-8 min.

Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu

- » **KARŠTO ORO GRUZ.**

Naudodamiesi šia funkcija, galite gaminti gruzdintas bulvytes, vištienos gabalėlius ir dar daugiau naudodami mažiau aliejaus, o maistas bus maloniai traškus. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatoriui

sukeliant oro cirkuliaciją. Geriausi tikėtini gaminimo rezultatai gali būti pasiekti tik naudojant karšto oro gruzdintuvės padėklą (jis yra keliuose modeliuose). Padėkite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padėklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuve lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų geriausi. Stenkitės nenaudoti daugiau nei vieno padėklo, kad išvengtumėte netolygaus gaminimo.

- » **ATITIRPINIMAS**

Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos.

- » **ŠILUMOS PALAIKYMAS**

Palaiko ką tik paruoštą maistą karštą ir trašką.

- » **TEŠLOS KILD.**

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

- » **PATOGUS BŪDAS**

Gaminant jau paruoštą kambario temperatūros arba šaldytuve laikomą maistą (sausainiai, pyragų mišiniai, bandelės, makaronų patiekalai ir duonos gaminiai). Ši funkcija greitai ir švelniai paruošia visus patiekalus ir ją galima naudoti šildant jau pagamintą maistą. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. Vadovaukitės ant gaminio pakuotės pateiktais nurodymais.

- » **„MAXI“ GAMINIMAS**

Funkcija automatiškai parenka geriausią gaminimo režimą ir temperatūrą dideliems mėsos gabalams (daugiau nei 2,5 kg) kepti. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.

- » **EKO CIKLAS ***

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Jei naudojamas šis Ciklas EKO, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

- **ŠALDYTAS MAISTAS**

Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.



AUTOMATINIAI REŽIMAI

Suteikia galimybę ruošti bet kokią maistą visiškai automatiškai. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamais gaminimo lentelės nurodymais. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

KAIP NAUDOTI LIEČIAMĄJĮ EKRANĄ



Pasirinkimas arba patvirtinimas:

Palieskite ekraną ir pasirinkite reikšmę arba pageidaujamą meniu elementą.

Patvirtinkite nustatymus arba pereikite į kitą ekraną:

Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.



Slinkimas meniu arba sąrašu:

Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.

Grįžimas į ankstesnį ekraną:

Palieskite ← .

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukonfigūruoti.

Nustatymus galima keisti paspaudžiant , kad patektumėte į meniu „Rankiai“.

1. PASIRINKITE KALBOS NUOSTATAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

- Braukite per ekraną ir slinkite galimų kalbų sąrašą.
- Palieskite pageidaujamą kalbą.

2. LAIKO IR DATOS NUSTATYMAS

Jei prijungsite orkaitę prie savo namų tinklo, laikas ir data bus nustatyta automatiškai. Kitu atveju turėsite tai nustatyti rankiniu būdu

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite laiką.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Nustatę laiką turėsite nustatyti datą

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite datą.
- Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Ilgam nutrūkus energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.

3. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

Orkaitė užprogramuota naudoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 amperų): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13 amperų).

- Palieskite reikšmę dešinėje ir pasirinkite galią.
- Palieskite „GERAI“ ir užbaikite pradinį nustatymą.

4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pašalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C ir palikite veikti apie valandą. Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Jei norite įjungti orkaitę, paspauskite  arba palieskite bet kurią ekrano vietą.

Ekrane galėsite pasirinkti „Rankiniai režimai“ ir „6th Sense“ režimai.

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.
- Slinkite aukštyn arba žemyn ir peržiūrėkite sąrašą.
- Pasirinkite reikiamą funkciją ją paliesdami.

2. NUSTATYKITE RANKINIŲ BŪDŲ VALDOMAS FUNKCIJAS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATŪRA / KEPINTUVO LYGIS)

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.

Atsižvelgiant į pasirinktą funkciją, galima įjungti arba išjungti išankstinį kaitinimą specialiu perjungikliu.

TRUKMĖ

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Jei naudojamas laiko režimas, gaminimas orkaitėje truks jūsų pasirinktą laiką. Pasibaigus gaminimo laikui procesas sustabdomas automatiškai.

- Norėdami nustatyti trukmę, paspaudę PRADĖTI, palieskite skyrių „Time“ arba „Nustatyti kepimo laiką“.
- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

Norėdami atšaukti nustatytą trukmę gaminimo metu ir taip rankiniu būdu valdyti gaminimo pabaigą, galite bakstelėti trukmės reikšmę ir nustatyti „0“ arba galite atidaryti trijų taškų meniu ir redaguoti gaminimo trukmę.

Jei norite sustabdyti ciklą, atidarykite trijų taškų meniu ir pasirinkite „Sustabdyti gaminimą“.

3. „SET 6TH SENSE“ AUTOMATINIAI REŽIMAI

Naudodami 6th Sense Auto Modes funkcijas galite paruošti įvairių patiekalų, tereikia pasirinkti juos rodomame sąrašė. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

Funkcijos pagal maisto kategorijas rodomos „6th SENSE FOOD“ meniu (žr. susijusias lenteles).

- Kai pasirenkate funkciją, nurodykite norimo gaminti maisto ypatybes (kiekį, svorį ir t. t.), kad rezultatai būtų nepriekaištingi.

4. SET START TIME DELAY (NUSTATYKITE PRADŽIOS ATIDĖJIMĄ)

Prieš paleidžiant funkciją galite atidėti gaminimą: Funkcija bus pradėta jūsų iš anksto pasirinktu laiku.

- Palieskite „DELSA“ ir nustatykite reikiamą pradžios laiką. Galite pasirinkti pradžios laiką arba laiką, kada norite, kad maistas būtų paruoštas pagal pasirinktas funkcijas.
- Nustatę reikiamą atidėjimą palieskite „NUSTATYTAS“, kad būtų pradėtas skaičiuoti laukimo laikas.
- Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Pasibaigus apskaičiuotam laiko periodui funkcija bus paleista automatiškai.

Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

- Norėdami nedelsiant įjungti funkciją ir atšaukti užprogramuotą atidėjimo laiką, palieskite „PRALEISTI ATIDĖJIMĄ“.

5. PALEISTI FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę. Visas galimas keisti parinktis galima peržiūrėti atidarius trijų taškų meniu, esantį apatinėje kairėje ekrano dalyje.

Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami .

6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekrane bus rodoma įkaitinimo etapo būseną. Pasibaigus šiam etapui, pasigirs garsinis signalas ir ekrane pasirodys užrašas „ORKAITĖ PARUOŠTA“.

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite „Pradėti dabar“ arba mygtuką „START“, kad pradėtumėte gaminti maistą.

Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Galite pakeisti numatytąjį išankstinio įkaitinimo parinktį nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.

- Norėdami įjungti arba išjungti išankstinį kaitinimą, naudokite ekrano apačioje dešinėje esantį perjungiklį „Išankstinis“. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

7. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Naudojant 6th Sense“ automatinius režimus funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Atidarykite dureles.
- Atlikite ekrane nurodytą veiksmą.
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „PRADĖTI“.

Likus 5 % gaminimo laiko orkaitė gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Patikrinkite maistą
- Norėdami tęsti gaminimą uždarykite dureles ir palieskite „PRADĖTI“.

8. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas. Naudojant kai kurias funkcijas, pasibaigus gaminimo procesui galite apskrudinti gaminamą maistą, pailginti gaminimo laiką arba išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią.

- Palieskite „PRIDĖTI PRIE MĖGST.“ ir išsaugokite kaip mėgstamiausią.
- Pasirinkite „Papildomas apskrudinimas“, kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas.
- Palieskite „+ 5“, kad pratęstumėte kepimą

9. PARANKINIAI

Mėgstamiausių funkcija išsaugo mėgstamo recepto orkaitės nustatymus.

Orkaite automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausių.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Baigę funkciją bakstelėkite „PRIDĖTI PRIE MĖGST.“, kad išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ją pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus.

IŠSAUGOJUS

Jei norite peržiūrėti mėgstamiausių meniu, paspauskite : Šiame meniu bus išvardytos visos išsaugotos funkcijos. Palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite pasirinktą gaminimo funkciją.

PAKEISKITE NUSTATYMUS

Mėgstamiausių ekrane prie mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Palieskite trijų taškų piktogramą viršutiniame dešiniajame kampe.
- Pasirinkite ypatybę, kurią norite pakeisti.

- Paspauskite „IŠRAŠYTI“ ir patvirtinkite pakeitimus. Jei norite pašalinti konkrečią funkciją, šiame meniu rasite parinktį „PAŠALINTI MĖGSTAMIAUSIĄ“.

10. ĮRANKIAI

Paspauskite  ir atidarykite meniu „Įrankiai“ bet kuriuo metu. Naudodamiesi šiuo meniu galėsite rinktis iš kelių parinkčių ir keisti gaminio ar ekrano nustatymus ir parinktis.



VIRTUVĖS LAIKMATIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką. Įjungtas laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiai funkcijai. Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas:

- Paspauskite virtuvės laikmačio parinktį.
- Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.
- Bakstelėkite „PAUZĖ“, jei norite pristabdyti laikmatį. Tada galite bakstelėti „ATNAUJINTI“, kad vėl paleistumėte laikmatį.
- Palieskite „ATŠAUKTI“ ir atšaukite laikmatį arba nustatykite naują laikmačio trukmę.
- Bakstelėkite „+1 min“, kad pailgintumėte trukmę 1 minute.



ŠVIESA

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.



SMARTCLEAN

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.



VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ

Naudojama siekiant aukšta temperatūra pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus. Galimi trys skirtingos trukmės savaiminio išsivalymo ciklai: Ilgas, vidutinis, trumpas.

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.

Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

- Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.
- Kad valymo rezultatai būtų optimalūs, prieš įjungdami pirolizės funkciją pašalinkite viduje likusių perteklių ir nuvalykite vidinį durelių stiklą.
- Vieną iš galimų ciklų pasirinkite pagal savo poreikius.

- Palieskite „PRADETI“ ir suaktyvinkite pasirinktą funkciją. orkaitėje bus pradėtas automatinio išsivalymo ciklas, o durelės automatiškai užsirakins; ekrane pasirodys įspėjamasis pranešimas kartu su atgal skaičiuojamu laiku, kuris rodo vykdomo ciklo būseną.

Ciklui pasibaigus durelės liks užrakintos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio.

Pastaba: Pirolitinis ciklas taip pat gali būti suaktyvintas, kai rezervuaras užpildytas vandeniu.

Kai ciklas pasirenkamas, galite atidėti automatinio valymo pradžią. Palieskite „DELSA“ ir nustatykite pabaigos laiką, kaip nurodyta atitinkamame skyriuje.



VALDIKLIO UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Norėdami atrakinti prietaisą, ilgai spauskite jutikliniame skydelyje esantį užrakto klavišą.



PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų keitimas, šabo režimo pasirinkimas ir „demonstracinio režimo“ išjungimas.



INFORMACIJA

Norėdami gauti daugiau informacijos apie gaminį.

PASTABOS

- Prietaiso viduje nekllokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvų niekada nevilkite per orkaitės dugną - galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.
- Dėl aukštesnės temperatūros Picos ciklo metu jis bus šiek tiek labiau atvėsintas.

PATARIMAI

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

MĖSA

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kepate kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepęs, 10-15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją.

Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelti į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.

Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jei kepamas kepinys iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.

Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelti į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

TEŠLOS KILD.

Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20-25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
TROŠKINYS IR KEPTI MAKARONAI	Šviežias	Lazanija	0,5–3 kg	-	MED	-	
	Šaldytos	Lazanija	0,5–3 kg	-	-	-	
		Vamzdeliniai makaronai	0,5–3 kg	-	-	-	
MĖSA	Jautiena	Kepta jautiena	0,6–2 kg	MED	MED	-	
		Kepsnys	2–4 cm	MED	-	2/3	 
		Mėsos paplotėliai	1,5–3 cm	-	-	3/5	 
	Kiauliena	Kepta kiauliena	0,6–2,5 kg	-	MED	-	
		Kiaulienos šonkauliai	0,5–2,0 kg *	-	-	2/3	 
		Šoninė	0,5–1,5 cm	-	-	1/2	 
	Karšto oro gruzdin- tuvėje kepta vištiena	Viščiukas	0,6–2,5 kg	-	-	-	 
		Vištienos krūtinėlė	1-4 (cm)	-	-	-	 
		Vištienos gabalėliai	0,2 - 1.5 kg	-	-	-	 
		Vištienos blauzdelės	-	-	-	-	 
		Paniruotas kotletas	1-4 (cm)	-	-	-	 
		Vištienos sparneliai	0,2-1.5 kg	-	-	-	 
		Šaldyti vištienos gabalėliai	-	-	-	-	 
		Vištienos sparneliai šaldyti	-	-	-	-	 
	Kepta antiiena	Antienos filė / krūtinėlė	1–5 cm	-	-	2/3	 
	Kepta kalakutie- na	Kalakutienos Filė / Krūtinėlė	1–5 cm	-	-	2/3	 
	Karšto oro gruzdin- tuvėje kepta mėsa	Mėsos iešmeliai	0,2-1.5 kg	-	-	1/2	 
		Kiaulienos kapotinis	1-4 (cm)	-	-	-	 
		Mėsos paplotėliai	1-4 (cm)	-	-	-	 
		Dešros ir dešrelės	1,5-3.5 (cm)	-	-	-	 
		Paniruotas kotletas	1-4 (cm)	-	-	-	 
ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Kepti filė gabalėliai ir kepsniai	Tuno kepsnys	1-3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Lašišos kepsnys	1-3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Kardžuvės kepsnys	0,5–3 (cm)	-	-	3/4	 
		Menkės filė	0,1-0.3 kg	-	-	-	 
		Jūrinio ešerio filė	0,05-0.15 kg	-	-	-	 

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas

6th sense GAMINIMO LENTELĖ

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Kepti filė gabalėliai ir kepsniai	Jūrinio karšio filė	0,05-0.15 kg	-	-	-	 
		Kitos Filė	0,5–3 (cm)	-	-	-	 
		Šaldyti filė gabalėliai	0,5–3 (cm)	-	-	-	 
	Ant grotelių keptos jūrų gėrybės	Šukutės	vienas padėklas *	-	-	-	
		Midijos	vienas padėklas *	-	-	-	
		Krevetės	vienas padėklas *	-	-	-	 
		Karal. krevetės	vienas padėklas *	-	-	-	 
	Karšto oro gruždin- tuvėje kepta žuvis	Paniruota žuvis	1,5-3.5 (cm)	-	-	-	 
		Žuvies filė	1,5-3.5 (cm)	-	-	-	 
		Žuvis	0,4-0.8 kg	-	-	-	 
		Vėžiagyviai	-	-	-	-	 
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Keptos bulvės	0,5–1,5 kg	-	MED	-	
		Įdarytos daržovės	0,1–0,5 kg [kiekvienas]	-	-	-	
		Kitos daržovės	0,5–1,5 kg	-	MED	-	
	Daržovių apkepas	Bulvių apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
		Pomidorų apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
		Paprikų apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
		Brokolių apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
		Žiedinių kopūstų apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
		Daržovių apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	
		Naminės bulvytės	0,3-0.8 kg	-	-	-	 
	Karšto oro gruždintu- vėje keptos daržovės	Bulvės (skilt.)	1-4 (cm)	-	-	-	 
		Daržovių mišinys	0,3-0.8 kg	-	-	2/3	 
		Cukinių traškučiai	0,2-0.5 kg	-	-	-	 
		Keptos užšaldytos bulvės	0,3-0.8 kg	-	-	-	 
		Šaldyti "Spring Rolls"	-	-	-	-	 
SŪRŪS KENPINIAI	Sūrus pyragas		0,8–1,2 kg	-	MED	-	
	Daržovių štrudelis		0,5–1,5 kg	-	MED	-	

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruždintuvės padėklas

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
SŪRŪS KENPINIAI	Duona	Bandelės	60-150 g [kiekvienas]	-	-	-	3
		Sumuštinių kepalukas	400-600 g [kiekvienas]	-	-	-	2
		Didelis duonos kepalas	0,7-2.0 kg	-	-	-	2
		Prancūziški batonai	200 - 300 g [kiekvienas]	-	-	-	3
	Pica	Apvali pica	apskrita	-	-	-	2
		Pica, stora	padėklas	-	-	-	2
		Pica [šaldyta]	1 sluoksnis*	-	-	-	2
			2 sluoksniai*	-	-	-	4 1
			3 sluoksniai*	-	-	-	5 3 1
			4 sluoksniai*	-	-	-	5 4 2 1
SALDŪS KEPINIAI	Keksai	Biskv. pyragas	0,5-1,2 kg	-	-	-	2
	Sausainiai		0,2-0,6 kg	-	-	-	3
	Kruasanai		vienas padėklas *	-	-	-	3
	Kruasanai (šaldyti)		vienas padėklas *	-	-	-	3
	Plikyti pyragaičiai		vienas padėklas *	-	-	-	3
	Morengai		10 - 30 g [kiekvienas]	-	-	-	3
	Pyragas		0,4-1.6 kg *	-	-	-	3
	Štrudelis		0,4-1,6 kg	-	-	-	3
	Vaisinis pyragas		0,5-2 kg	-	-	-	2

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas



RUOŠIMO KARŠTU ORU LENTELĖ

	RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
ŠALDYTAS MAISTAS	Pranc.. bulvytės		650 - 850 g	Taip	200	25 - 30	 
	Užšaldyti vištienos kepsneliai		500 g	Taip	200	15 - 20	 
	Žuvies lazdelės		500 g	Taip	220	15 - 20	 
	Svogūnų žiedai		500 g	Taip	200	15 - 20	 
DARŽOVĖS	Šviežios cukinijos su džiovėsėliais		400 g	Taip	200	15 - 20	 
	Naminės bulvytės		300 - 800 g	Taip	200	20 - 40	 
	Daržovių mišinys		300 - 800 g	Taip	200	20 - 30	 
MĖSA IR ŽUVIS	Vištienos krūtinėlės		1 - 4 cm	Taip	200	20 - 40	 
	Vištienos sparneliai		200 - 1500 g	Taip	220	30 - 50	 
	Paniruotas kotletas		1 - 4 cm	Taip	220	20 - 50	 
	Žuvies filė		1 - 4 cm	Taip	220	15 - 25	 

Ruošdami šviežius ar namuose gamintus maisto produktus, maisto paviršių patepkite plonu aliejaus sluoksniu. Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

FUNKCIJOS	 Karšto oro guz.		
PRIEDAI	 Karšto oro guzdintuvės padėklas	 Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	 Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30 - 50	
		Taip	160	30 - 50	
		Taip	160	30 - 50	
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160 - 200	30 - 85	
		Taip	160 - 200	30 - 90	
Sausainiai		Taip	150	20 - 40	
		Taip	140	30 - 50	
		Taip	140	30 - 50	
		Taip	135	40 - 60	
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20 - 40	
		Taip	150	30 - 50	
		Taip	150	30 - 50	
		Taip	150	40 - 60	
Bandelės su įdaru		Taip	180 - 200	30 - 40	
		Taip	180 - 190	35 - 45	
		Taip	180 - 190	35 - 45 *	
Morengai		Taip	90	110 - 150	
		Taip	90	130 - 150	
		Taip	90	140 - 160 *	
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190 - 250	15 - 50	
		Taip	190 - 230	20 - 50	
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	310	7 - 12	
		Taip	220 - 240	25 - 50 *	
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	
		Taip	250	10 - 20	
		Taip	220 - 240	15 - 30	
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180 - 190	45 - 55	
		Taip	180 - 190	45 - 60	
		Taip	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKCIJOS								ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook4	Eko ciklas	Pica
PRIEDAI									
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo padėklas su 500 ml vandens				

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190 - 200	20 - 30	
		Taip	180 - 190	20 - 40	
		Taip	180 - 190	20 - 40 *	
Lazanija / apkepai su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190 - 200	45 - 65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190 - 200	80 - 110	
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		-	170	110 - 150	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200 - 230	50 - 100	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190 - 200	80 - 130	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180 - 200	40 - 60	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180 - 200	50 - 60	
Skrebutis		-	3 (aukštas)	3 - 6	
Žuvies filė / kepsniai		-	2 (vid.)	20 - 30 **	
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2 - 3 (vidutinė - aukšta)	15 - 30 **	
Kepta vištiena 1-1,3 kg		-	2 (vid.)	55 - 70 ***	
Ėriuko koja / kojos		-	2 (vid.)	60 - 90 ***	
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35 - 55 ***	
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10 - 25	
Sausainiai	 Sausainiai	Taip	135	50 - 70	
Tartaletės	 Tartaletės	Taip	170	50 - 70	
Apvali pica	 Pica	Taip	210	40 - 60	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40 - 120 *	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjausniai (1 lygis)	 Menu	Taip	190	40 - 120 *	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 100 *	
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 100 *	
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 *	
Įdaryti dideli mėsos gabalai	ECO	-	200	80 - 120 *	
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

*** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

FUNKCIJOS								ECO
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Kelių srautų meniu	Eko ciklas
PRIEDAI								
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

Whirlpool

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Įjungę „Smart Clean“ funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius. (Tik tam tikruose modeliuose).
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

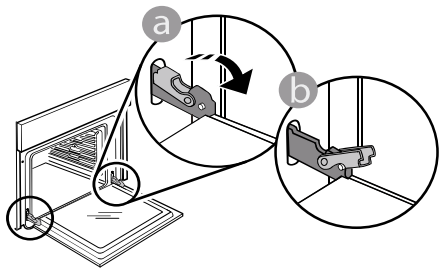
Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

Neplaukite maisto ir mėsos termometro (jei yra) indaplovėje.

Skrudinimo karštu oru padėklą (jei yra) galima plauti indaplovėje.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

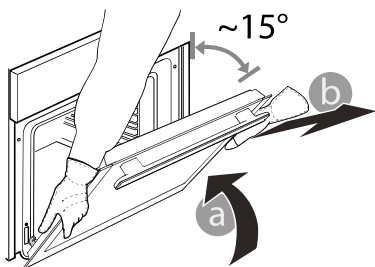
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

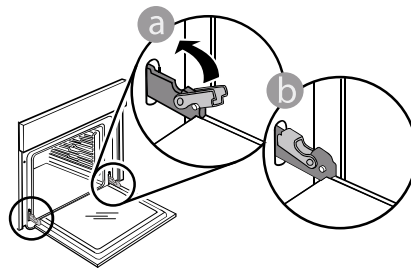
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom - nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

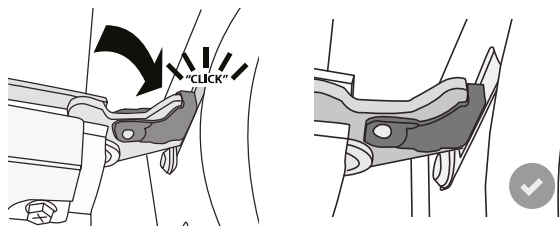


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

LEMPUTĖS KEITIMAS

Dėl lemputės keitimo kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

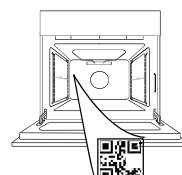
TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį po raidės „F“.
Maisto gaminimo funkcija „6th Sense“ baigiasi nerodant atgalinio laiko skaičiavimo. Maisto gaminimas baigiasi nepasibaigus atgaliniam skaičiavimui.	Maisto kiekis skiriasi nuo rekomenduojamo. Kepimo metu atidarytos durelės.	Atidarykite dureles ir patikrinkite maisto produktų paruošimo lygį. Jei reikia, baikite ruošti maistą pasirinkdami tradicinę funkciją.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS.	Pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).
Lemputė išsijungs.	„EKO“ ekonominis režimas „On“.	Meniu NUSTATYMAI pasirinkite EKO ir pasirinkite „Išjungta“.
Durelės neužsidaro tinkamai.	Apsauginiai fiksatoriai yra netinkamoje padėtyje.	Pasirūpinkite, kad apsauginiai fiksatoriai būtų tinkamoje padėtyje, todėl išimdami ir įstatydami dureles vadovaukitės sk. „Valymas ir priežiūra“ pateiktais nurodymais.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“.
Kepimo ciklas su zonu baigėsi be aiškos priežasties arba ekrane išspausdinta klaida F3E3.	Maisto zondas nėra tinkamai prijungtas.	Patikrinkite maisto zondo prijungimą.

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę mūsų svetainėje adresu docs.whirlpool.eu/docs
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.



Whirlpool



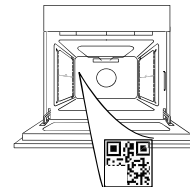
**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL
IZSTRĀDĀJUMU!**

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē www.register10.eu

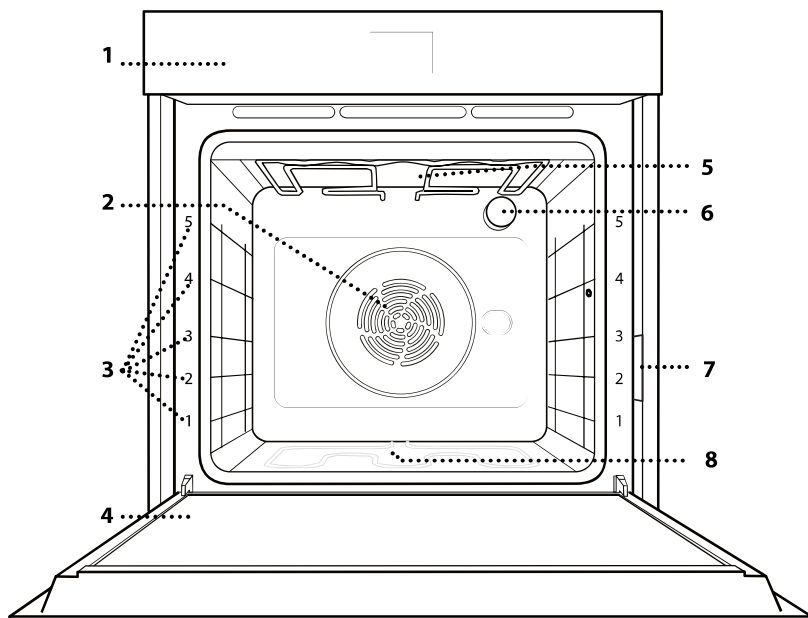


Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

**LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES
QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS**

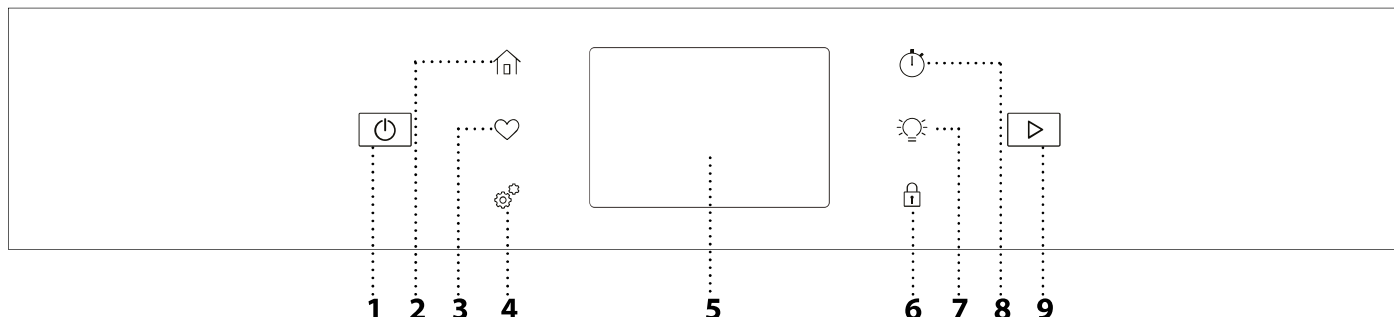


PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators un lokveida sildelements (nav redzams)
3. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
4. Durvis
5. Augšējais sildelements/grils
6. Apgaismojuma spuldze
7. Datu plāksnīte (nenonēmt)
8. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. IESL./IZSL.

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni.

2. SĀKUMS

Lai iegūtu piekļuvi galvenajai izvēlei.

3. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu iecienītāko funkciju sarakstu.

4. RĪKI

Lai izvēlētos kādu no vairākām opcijām un mainītu cepeškrāsns iestatījumus un preferences.

5. DISPLEJS

6. VADĪBAS BLOKĒŠANA

“Vadības bloķēšana” ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiegt.

7. APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

8. VIRTUVES TAIMERIS

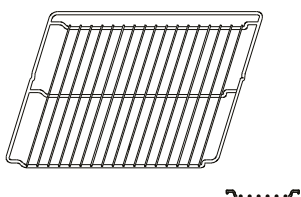
Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai.

9. SĀKT

Lai sāktu gatavošanas funkciju.

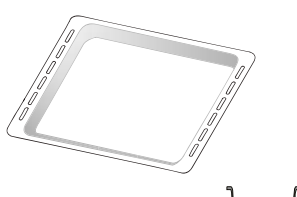
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



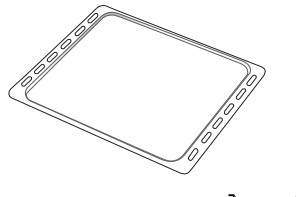
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠKIDRUMU SAVĀKŠANAS PĀPLĀTE



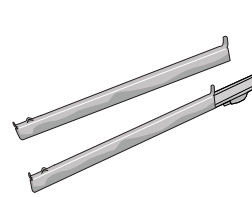
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

CEPEŠPANNA *



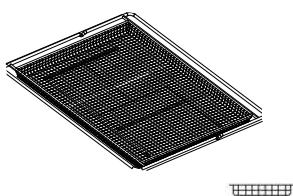
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

CEPŠANAS AR GAISU PĀPLĀTE*



Izmantojiet pārtikas produktu gatavošanai ar cepšanas ar gaisu funkciju, novietojot cepšanas pāplāti zemākā līmenī, lai tajā tiktu savāktas iespējamās drupačas un noplēkušais šķidrums. To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; lai uzzinātu par pasūtījumiem un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

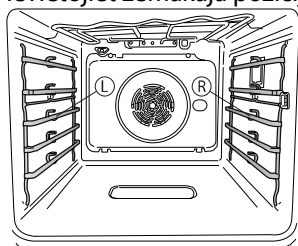
Ievietojiet stiepļu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

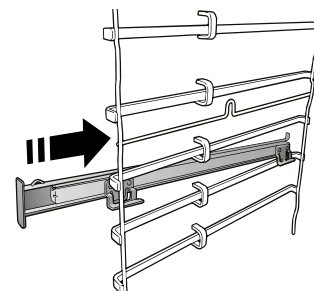
• Lai noņemtu plaukta vadotnes, izskrūvējiet stiprināšanas skrūves (ja tādas ir) abās pusēs, izmantojot monētu. Paceliet vadotnes augšup un izvelciet apakšējās daļas no iedziļinājumiem: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

• Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.



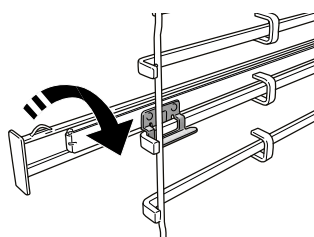
Kreiso ("L") un labo ("R") plauktu vadotnes var atpazīt pēc šajā attēlā norādītā logotipa.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA



Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.



Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNKCIJAS



MANUĀLIE REŽĪMI

• TRADICIONĀLS

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

• KONVEKCIJA

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

• PIESPIEDU GAISS

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

• GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzenus sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

• TURBO GRILS

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

• ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

• COOK 4

Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, kūkas, apaļās picas (arī saldētas) un pagatavotu veselu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.

• ĪPAŠAS FUNKCIJAS

» PICA

Šī funkcija ļauj mājās pagatavot lielisku picu kā restorānā mazāk nekā 10 minūtēs.

Speciālais gatavošanas cikls darbojas temperatūrā virs 300 grādiem pēc Celsija, nodrošinot picas iekšpusi mikstu, kraukšķīgas maļiņas un perfektu vienmērīgu brūnumu.

Apvienojot šo funkciju ar Pizza Stone WPro piederumu un iepriekšēju 30 minūšu uzsildīšanu, picu var izcept 5-8 minūtēs.

Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu

» GRILĒŠANA KARSTĀ GAISĀ

Izmantojot šo funkciju, var pagatavot fri kartupeļus, vistas nagetus un citus produktus, lietojot mazāk eļļas un padarot tos patīkami kraukšķīgus.

Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Labākus gatavošanas rezultātus var sasniegt, tikai lietojot gatavošanas ar gaisu paplāti (tiek nodrošināta dažiem modeļiem). Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus,

lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Lai novērstu nevienmērīgu cepšanu, nelietojiet vairāk par vienu paplāti.

» ATKAUSĒŠANA

Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta.

» UZTURĒT SILTU

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

» RAUDZĒŠANA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumus un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsts.

» VIENKĀRŠA GATAVOŠANA

Lai pagatavotu iepriekš pusfabrikātu pārtiku, kas glabāta istabas temperatūrā vai ledusskapī (biskvītus, kūkas, kēksus, pastas ēdienus un maizes veida produktus). Izmantojot šo funkciju iespējams ātri un saudzīgi pagatavot ēdienus, kā arī izmantot jau pagatavota ēdiena uzsildīšanai. Cepeškrāsni nav nepieciešams iepriekš uzkarstēt. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.

» MAXI GATAVOŠANA

Funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru, lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.

» EKO CIKLS *

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo Eko ciklu, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

• SALDĒTA PĀRTIKA

Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsni nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.



AUTOMĀTISKIE REŽĪMI

Šī funkcija sniedz iespēju pagatavot visu veidu pārtiku pilnīgi automātiski. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galda. Cepeškrāsni nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.

* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

KĀ LIETOT SKĀRIENEKRĀNU

- | | | |
|--|---|---|
|  | Lai atlasītu vai apstiprinātu:
Pieskarieties ekrānam, lai atlasītu vajadzīgo vērtību vai izvēlnes opciju. | Lai apstiprinātu iestatījumus vai atvērtu nākamo ekrānu:
Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS". |
|  | Lai ritinātu izvēlni vai sarakstu:
Lai ritinātu opcijas vai vērtības, vienkārši velciet ar pirkstu pa ekrānu. | Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:
Pieskarieties ← . |

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

Iestatījumus var mainīt secīgi, nospiežot , lai piekļūtu izvēlnei "Rīki".

1. ATLASIET VALODAS PREFERENCES

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks.

- Velciet pāri ekrānam, lai piekļūtu pieejamo valodu sarakstam.
- Pieskarieties vajadzīgajai valodai.

2. LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

Savienojot cepeškrāsni ar jūsu mājas tīklu, laiks un datums tiks iestatīts automātiski. Citos gadījumos tie jāiestata manuāli

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu laiku.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Kad laiks ir iestatīts, nepieciešams iestatīt datumu

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Pēc ilga jaudas zuduma Jums ir vēlreiz jāiestata laiks un datums.

3. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

Cepeškrāsns ir programmēta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 ampēri) jaudu: Ja jūsu mājstaiņniecībā tiek izmantota zemāka jauda, būs jāsamazina šī vērtība (13 ampēri).

- Pieskarieties labajā pusē norādītajai vērtībai, lai atlasītu jaudu.
- Pieskarieties „LABI”, lai pabeigtu sākotnējo iestatīšanu.

4. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Karsējiet cepeškrāsni līdz 200 °C apmēram vienu stundu. Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, nospiediet , vai pieskarieties ekrānam jebkurā vietā.

Displejā ir iespējams izvēlēties funkciju Manuāli un 6th Sense režīmi.

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.
- Lai apskatītu sarakstu, ritiniet to augšup vai lejup.
- Atlasiet vēlamo funkciju, tai pieskaroties.

2. MANUĀLO FUNKCIJU IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus var mainīt.

TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.

Atbilstoši izvēlētajai funkcijai varat aktivizēt vai deaktivizēt priekšsildīšanu ar īpašu slēdzi.

DARBĪBAS LAIKS

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata. Laika režīmā cepeškrāsns darbojas atlasīto laika periodu. Gatavošanas laika beigās darbība automātiski tiek apturēta.

- Lai iestatītu ilgumu, pieskarieties sadaļai Laiks vai "Iestatīt gatavošanas laiku" pēc STARTS nospiešanas.
- Pieskarieties atbilstošajiem cipariem, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
- Lai apstiprinātu, pieskarieties "NĀKAMAIS".

Lai atceltu iestatīto ilgumu gatavošanas laikā un tādējādi manuāli pārvaldītu gatavošanas beigas, varat pieskarties ilguma vērtībai un iestatīt "0" vai arī varat atvērt trīs punktu izvēlni un rediģēt gatavošanas laiku.

Ja vēlaties pārtraukt ciklu, atveriet trīs punktu izvēlni un atlasiet "Pārtraukt gatavošanu".

3. IESTATĪET 6TH SENSE AUTOMĀTISKOS REŽĪMUS

6th Sense automātiskie režīmi sniedz jums iespēju pagatavot plašu ēdienu klāstu, izvēloties kādu no saraksta. Vairums gatavošanas iestatījumu ierīce atlasa automātiski, lai tiktu sasniegts vislabākais rezultāts.

- Izvēlieties recepti no saraksta.

Funkcijas ir attēlotas atbilstoši pārtikas kategorijām "6th SENSE FOOD" izvēlnē (skatiet atbilstošās tabulas).

- Kad funkcija izvēlēta, lai panāktu labāko rezultātu, vienkārši norādiet tā ēdiena īpašības (daudzumu, svaru, utt.), kuru vēlaties pagatavot.

4. SĀKUMA UN LAIKA AIZKAVES IESTATĪŠANA

Pirms gatavošanas sākšanas jūs varat izmantot laika aizkavi: Funkcija tiks sākta jūsu iepriekš atlasītajā laikā.

- Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu nepieciešamo sākuma laiku. Jūs varat izvēlēties sākuma laiku vai laiku, kurā vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs atbilstoši

atlasītajām funkcijām.

- Kad nepieciešamā aizkave iestatīta, pieskarieties "IESTATĪT", lai palaistu gaidīšanas laiku.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Funkcija sāks darboties automātiski pēc aprēķinātā laika perioda.

Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns uzkaršanās fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

- Lai aktivizētu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, nospiediet "IZLAIST AIZKAVĒŠANU".

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

- Kad esat konfigurējuši iestatījumus, pieskarieties pie "SĀKT", lai aktivizētu funkciju.

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Jūs varat mainīt iestatītās vērtības gatavošanas laikā jebkurā brīdī, pieskaroties vērtībai, kuru vēlaties mainīt. Visas pieejamās modificējamās opcijas var izpētīt, atverot trīs punktu izvēlni displeja apakšējā kreisajā daļā. Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot .

6. PRIEKŠSILDĪŠANA

JA iepriekš aktivizēts, tiklīdz funkcija būs atlasīta, displejā būs redzams priekšsildīšanas posma statuss. Kad šī fāze ir pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums "KRĀSNS GATAVA".

- Atveriet durvis.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī.
- Aizveriet durvis un pieskarieties pogai "Sākt tūlīt" vai "SĀKT", lai sāktu gatavot.

Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat nomainīt noklusējuma iestatījumu priekšsildīšanas funkcijai gatavošanas funkcijām, kas Jums to ļauj izdarīt manuāli.

- Izvēlieties funkciju, kas Jums ļauj izvēlēties priekšsildīšanas funkciju manuāli.
- Izmantojiet priekšsildīšanas slēdzi displeja apakšējā labajā stūrī, lai aktivizētu vai deaktivizētu priekšsildīšanu. Tā tiks iestatīta kā noklusējuma opcija.

7. APGRIEZIET VAI PĀRBAUDIET ĒDIENU

Dažos 6th Sense automātiskajos režīmos gatavošanas laikā būs nepieciešams apgriezt ēdienu. Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Atveriet durvis.

- Veiciet darbību, kas norādīta ekrānā.
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

Tādā pašā veidā pēdējos 5% gatavošanas laika pirms gatavošanas beigām cepeškrāsns aicina pārbaudīt ēdienu.

Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama.

- Pārbaudiet ēdienu
- Aizveriet durvis un pieskarieties "SĀKT", lai atsāktu gatavošanu.

8. GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums. Dažām funkcijām kad gatavošana ir pabeigta, jūs varat papildus apbrūnināt ēdienu, pagarināt gatavošanas laiku vai saglabāt funkciju izlasē.

- Pieskarieties "PIEVIENOT IZLASEI", lai saglabātu kā izlasi.
- Atlasiet "Papildu apbrūnināšana", lai sāktu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.
- Pieskarieties pie "+ 5 min", lai gatavošana būtu ilgāka.

9. IZLASE

Izlases funkcija ļauj saglabāt cepeškrāsns iestatījumus jūsu iecienītākajai receptei.

Cepeškrāsns automātiski atpazīst visbiežāk lietotās funkcijas. Pēc noteikta lietošanas reižu skaita, tiks parādīts aicinājums pievienot funkciju izlasei.

KĀ SAGLABĀT FUNKCIJU?

Kad funkcija ir pabeigta, pieskarieties "PIEVIENOT IZLASEI", lai to saglabātu izlasē. Tas ļaus jums turpmāk to ātrāk atlasīt, saglabājot tos pašus iestatījumus.

PĒC SAGLABĀŠANAS

Lai skatītu izlases izvēlni, nospiediet  : Visas saglabātās funkcijas tiks uzskaitītas šajā izvēlnē. Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu izvēlēto gatavošanas funkciju.

IESTATĪJUMU MAINĀ

Izlases ekrānā jūs varat tai pievienot attēlu vai nosaukumu, lai pielāgotu izlasi savām vajadzībām.

- Atlasiet funkciju, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties trīs punktu ikonai augšējā labajā stūrī.
- Atlasiet raksturlielumu, kuru vēlaties mainīt.
- Pieskarieties "SAGLABĀT", lai apstiprinātu izmaiņas.

Ja vēlaties noņemt kādu noteiktu funkciju, šajā izvēlnē atradīsiet opciju "DZĒST IZLASI".

10. RĪKI

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni „Rīki” izvēlni jebkurā laikā. Šajā izvēlnē iespējams izvēlēties kādu no vairākām opcijām un mainīt produkta vai ekrāna iestatījumus un preferences.

VIRTUVES TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai. Tiklīdz funkcija

būs sākusī darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Kad virtuves taimeris ir aktivizēts, jūs varēsiet izvēlēties un aktivizēt kādu no funkcijām.

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeri:

- Nospiediet virtuves taimera opciju.
- Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.
- Pieskarieties "PAUZE", ja vēlaties apturēt taimeri. Pēc tam varat pieskarties "ATSĀKT", lai restartētu taimeri.
- Pieskarieties "ATCELT", lai atceltu taimeri un iestatītu jaunu taimera laiku.
- Pieskarieties "+1 min", lai palielinātu ilgumu par 1 minūti.

APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

SMARTCLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksta.

PYRO PAŠTĪRĪŠANA

Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas. Ir pieejamas trīs dažāda ilguma paštīrīšanas cikli: augsts, vidējs, zems.

Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā. Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).

- Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildīrīņi.
- Lai iegūtu optimālus tīrīšanas rezultātus, noņemiet pārāk lielus atlikumus cepeškrāsnī un pirms pirolītiskās funkcijas izmantošanas notīriet iekšējo durvju stiklu.
- Izvēlieties kādu no pieejamajiem cikliem atbilstoši savām vajadzībām.
- Pieskarieties "SĀKT", lai ieslēgtu izvēlēto funkciju. cepeškrāsnī tiks aktivizēts paštīrīšanas cikls, bet durvis tiks automātiski noslēgtas: displejā parādās brīdinājuma ziņojums un sākas laika atskaite, kas norāda uz cikla progresu.

Tiklīdz cikls būs beidzies, durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirolīzes ciklu var aktivizēt arī tad, kad tvertne ir piepildīta ar ūdeni.

Kad cikls atlasīts, varat aizkavēt automātiskās tīrīšanas

sākumu. Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu beigu laiku kā norādīts attiecīgajā sadaļā.



VADĪBAS BLOKĒŠANA

"Vadības bloķēšana" ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiest.

Lai atbloķētu ierīci, ilgi nospiediet skārienpaliktņa bloķēšanas taustiņu.



PREFERENCES

Lai mainītu vairākus cepeškrāsns iestatījumus, atlasītu sabata režīmu un izslēgtu "Demo režīmu".



INFORMĀCIJA

Lai iegūtu papildu informāciju par produktu.

. PIEZĪMES

- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.
- Sakarā ar augstāku picas cikla temperatūru, sagaidāms, ka tas piedzīvos neredzamu augstāku dzesēšanu.

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Izmantojot funkciju „Forc.Cirkul.”, vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10-15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rikojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tieši zem stiepļu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Aplājiet, ja nepieciešams.

DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtojiet veidnes uz plauktiem pamišus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

Ja cepšanas laikā tā “uzbriest”, nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu mīklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Deserti ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Konvekcija”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20-25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNĪ- NĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVO- ŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
CEPETIS UN CEPTI MAKARONI	Svaiga pārtika	Lazanja	0,5–3 kg	-	VID.	-	
	Saldēts	Lazanja	0,5–3 kg	-	-	-	
		Kaneloni	0,5–3 kg	-	-	-	
GAĻA	Liellopu gaļa	Cepta liellopu gaļa	0,6–2 kg	VID.	VID.	-	
		Steiks	2–4 cm	VID.	-	2/3	 
		Burgeru kotletes	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 
	Cūkgaļa	Cepta cūkgaļa	0,6–2,5 kg	-	VID.	-	
		Cūkgaļas ribiņas	0,5-2,0 kg*	-	-	2/3	 
		Bekons	0,5–1,5 cm	-	-	1/2	 
	Aerogrīlā cepta vista	Vesela vista	0,6–2,5 kg	-	-	-	 
		Vistas krūtiņa	1-4 cm	-	-	-	 
		Vistas gabaliņi	0,2-1,5 kg	-	-	-	 
		Vistas stilbiņi	-	-	-	-	 
		Panēta kotlete	1-4 cm	-	-	-	 
		Vistas spārniņi	0,2-1,5 kg	-	-	-	 
		Vistas nageti [saldēti]	-	-	-	-	 
		Vistas spārniņi [saldēti]	-	-	-	-	 
	Cepta pile	Pīles fileja / krūtiņa	1–5 cm	-	-	2/3	 
	Cepts titars	Titara fileja/krūtiņa	1–5 cm	-	-	2/3	 
	Aerogrīlā cepta gaļa	Gaļa uz iesmiņiem	0,2-1,5 kg	-	-	1/2	 
		Cūkgaļas karbonāde	1-4 cm	-	-	-	 
		Burgeru kotletes	1-4 cm	-	-	-	 
		Desas un desiņas	1,5-3,5 cm	-	-	-	 
		Panēta kotlete	1-4 cm	-	-	-	 
ZIVIS UN JŪRAS VELTES	Ceptas filejas un steiki	Tunča steiks	1-3 cm	VID.	-	3/4	 
		Laša steiks	1-3 cm	VID.	-	3/4	 
		Zobenzivs steiks	0,5–3 cm	-	-	3/4	 
		Mencas fileja	0,1-0,3 kg	-	-	-	 
		Jūras asara fileja	0,05-0,15 kg	-	-	-	 

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte

6th sense GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNĪŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
ZIVIS UN JŪRAS VELTES	Ceptas filejas un steiki	Jūras karūsas fileja	0,05-0,15 kg	-	-	-	
		Citas filejas	0,5-3 cm	-	-	-	
		Fileja [sasaldēta]	0,5-3 cm	-	-	-	
	Grilētas jūras veltes	Eskalopi	viena panna *	-	-	-	
		Midijas	viena panna *	-	-	-	
		Garneles	viena panna *	-	-	-	
		Lielās garneles	viena panna *	-	-	-	
	Aerogrīlā cepta zivs	Zivs panējumā	1,5-3,5 cm	-	-	-	
		Zivs fileja	1,5-3,5 cm	-	-	-	
		Vesela zivs	0,4-0,8 kg	-	-	-	
		Vēžveidīgie	-	-	-	-	
DĀRZEŅI	Cepti dārzeņi	Cepti kartupeļi	0,5-1,5 kg	-	VID.	-	
		Pildīti dārzeņi	0,1-0,5 kg [katrs]	-	-	-	
		Citi dārzeņi	0,5-1,5 kg	-	VID.	-	
	Dārzeņi panējumā	Kartupeļu gratēns	viena panna *	-	-	-	
		Tomātu gratēns	viena panna *	-	-	-	
		Piparu gratēns	viena panna *	-	-	-	
		Brokoļu gratēns	viena panna *	-	-	-	
		Ziedkāpostu sacepums	viena panna *	-	-	-	
		Dārzeņu gratēns	viena panna *	-	-	-	
	Aerogrīlā cepti dārzeņi	Mājās gatavoti fri kartupeļi	0,3-0,8 kg	-	-	-	
		Kart. daiviņas	1-4 cm	-	-	-	
		Dārzeņu maisījums	0,3-0,8 kg	-	-	2/3	
		Cukini čipsi	0,2-0,5 kg	-	-	-	
		Fried Potatoes [frozen]	0,3-0,8 kg	-	-	-	
		Pildīti rullīši [saldēti]	-	-	-	-	
SĀĻI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Sājā kūka		0,8-1,2 kg	-	VID.	-	
	Dārzeņu strūdele		0,5-1,5 kg	-	VID.	-	

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNĪ- NĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVO- ŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
SĀLI KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Maize	Bulciņas	60 - 150 g [katrs]	-	-	-	
		Sviestmaizes šķēle	400-600 g [katrs]	-	-	-	
		Liela maize	0,7-2.0 kg	-	-	-	
		Bagetes	200 - 300 g [katrs]	-	-	-	
	Pica	Apaļa pica	Apaļa	-	-	-	
		Bieza pica	Paplāte	-	-	-	
		Pica [saldēta]	1 slānis*	-	-	-	
			2 slāņi*	-	-	-	
			3 slāņi*	-	-	-	
			4 slāņi*	-	-	-	
SALDI KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Briestošas kūkas	Biskvītkūka	0,5-1,2 kg	-	-	-	
	Cepumi		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Kruasāni		viena panna *	-	-	-	
	Kruasāni [saldēti]		viena panna *	-	-	-	
	Plaucētā mīkla		viena panna *	-	-	-	
	Bezē		10 - 30 g [katrs]	-	-	-	
	Pirāgi		0,4-1.6 kg *	-	-	-	
	Štrūdele		0,4-1,6 kg	-	-	-	
	Augļu pīrāgs		0,5-2 kg	-	-	-	

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte



CEPŠANA AR GAISU - GATAVOŠANAS TABULA

	RECEPTE	FUNKCIJA	IETEICAMĀIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
SALDĒTA PĀRTIKA	Saldēti fri kartupeļi		650 - 850 g	Jā	200	25 - 30	4 2
	Saldēti vistas nageti		500 g	Jā	200	15 - 20	4 2
	Zivju pirkstiņi		500 g	Jā	220	15 - 20	4 2
	Sīpolu gredzeni		500 g	Jā	200	15 - 20	4 2
DĀRZEŅI	Svaigi panēti cukini		400 g	Jā	200	15 - 20	4 2
	Mājās gatavoti fri kartupeļi		300 - 800 g	Jā	200	20 - 40	4 2
	Dārzeņu maisījums		300 - 800 g	Jā	200	20 - 30	4 2
GAĻA UN ZIVIS	Chicken breasts		1 - 4 cm	Jā	200	20 - 40	4 2
	Vistas spārniņi		200 - 1500 g	Jā	220	30 - 50	4 2
	Panēta kotlete		1 - 4 cm	Jā	220	20 - 50	4 2
	Zivs fileja		1 - 4 cm	Jā	220	15 - 25	4 2

Lai pagatavotu svaigus vai mājās gatavotus ēdienus, uzklājiēt plānu eļļas kārtiņu pāri ēdiena virsmai.
Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājuši puse no ieteicamā gatavošanas laika.

FUNKCIJAS	 Grīlēšana karstā gaisā		
PIEDERUMI	 Gatavošanas ar gaisu paplāte	 Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	 Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplu plaukta

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga miklas izstrādājumi/biskvīt kūka		Jā	170	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 - 200	30 - 85	
		Jā	160 - 200	30 - 90	
Cepumi		Jā	150	20 - 40	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	135	40 - 60	
Mazas kūkas / mafini		Jā	170	20 - 40	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	40 - 60	
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30 - 40	
		Jā	180 - 190	35 - 45	
		Jā	180 - 190	35 - 45 *	
Bezē		Jā	90	110 - 150	
		Jā	90	130 - 150	
		Jā	90	140 - 160 *	
Pica/maize/fokača		Jā	190 - 250	15 - 50	
		Jā	190 - 230	20 - 50	
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	310	7 - 12	
		Jā	220 - 240	25 - 50 *	
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	
		Jā	250	10 - 20	
		Jā	220 - 240	15 - 30	
Pīrādžiņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180 - 190	45 - 55	
		Jā	180 - 190	45 - 60	
		Jā	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKCIJAS								ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbo grils	Maxi Cooking	Cook4	EKO CIKLS	Pica
PIEDERUMI									
	Stieplju plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplju plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplju plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Vols-au-vent/kārtainās mīklas cepumi		Jā	190 - 200	20 - 30	
		Jā	180 - 190	20 - 40	
		Jā	180 - 190	20 - 40 *	
Lazanja/augļu pīrāgi/cepti makaroni/kaneloni		Jā	190 - 200	45 - 65	
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg		Jā	190 - 200	80 - 110	
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		-	170	110 - 150	
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200 - 230	50 - 100	
Titara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190 - 200	80 - 130	
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40 - 60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukīni, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Graudzēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgers		-	2 - 3 (Vidējs - Augsts)	15 - 30 **	
Cepta vista 1-1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70 ***	
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	
Dārzeņu sacepums		-	3 (augsts)	10 - 25	
Cepumi		Jā	135	50 - 70	
Pīrāgi		Jā	170	50 - 70	
Apaļa pica		Jā	210	40 - 60	
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis)/lazanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	
Gaļas cepetis ar pildījumu	ECO	-	200	80 - 120 *	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

*** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

FUNKCIJAS								ECO
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbo grils	Maxi Cooking	Vairāku plūsmu izvēlne	EKO CIKLS
PIEDERUMI								
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	

Whirlpool

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliedzinieties, ka tā ir atdzisusi. Neizmantojiet tvaika tīrītājus.	Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.	Uzvelciet aizsargcimdus. Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.
--	---	--

ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

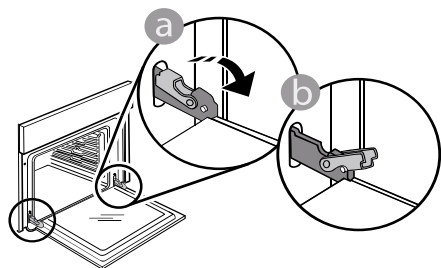
- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.
- Ieslēdziet funkciju “Smart Clean” (Viedā tīrīšana), lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas. (Tikai dažiem modeļiem).
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli. Netīriet ēdienu termometru un gaļas termometru (ja tāds ir) trauku mazgājamajā mašīnā. Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

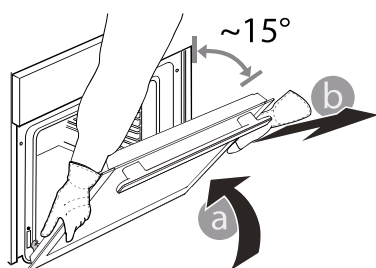
DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



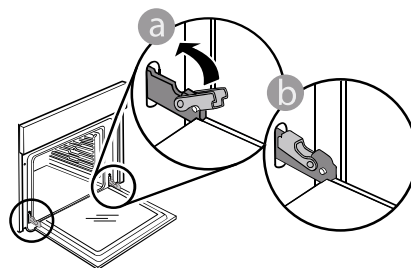
2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis - neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vārt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

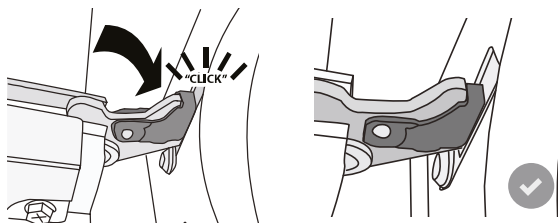


3. Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

SPULDZES NOMAIŅA

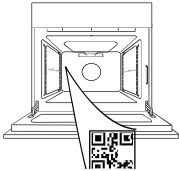
Lai nomainītu lampu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burtu "F".
6th Sense gatavošanas funkcija beidzas, neparādot atpakaļskaitīšanu. Gatavošana beidzas pirms laika atskaites beigām.	Pārtikas daudzums atšķiras no ieteicamā daudzuma. Gatavošanas laikā atvērtas durvis.	Atveriet durvis un pārbaudiet ēdiena gatavību. Ja nepieciešams, pabeidziet gatavošanu, izvēloties tradicionālo funkciju.
Cepeškrāsns neiesilst.	Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Apgaismojums tiks izslēgts.	Ir aktivizēts "EKO" režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Durvis nevar pilnībā aizvērt.	Drošības fiksatori ir nepareizā vietā.	Pārliedziniet, ka drošības fiksatori atrodas tiem paredzētajā vietā, kā aprakstīts sadaļas "Tīrīšana un apkope" durvju izņemšanas un atkārtotas ielikšanas norādījumos.
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliedziniet, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "JAUDA" un atlasiet iestatījumu "Maza".
Gatavošanas cikls ar termometru ir beidzies bez acīmredzama iemesla vai kļūdas. Ekrānā tiek uzdrukāts F3E3.	Ēdienu termometrs nav pareizi pievienots.	Pārbaudiet ēdienu termometra savienojumu.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.



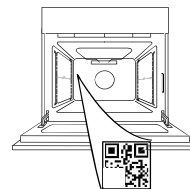
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu

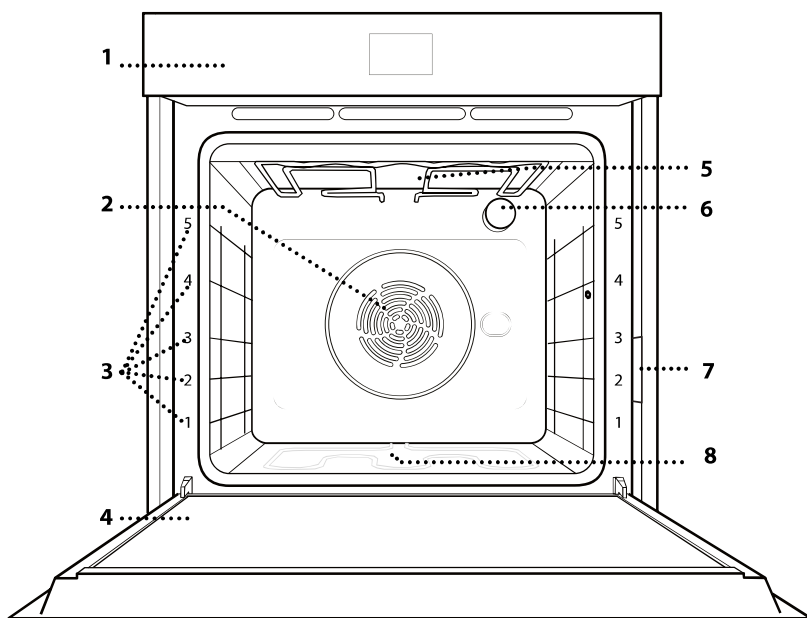


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

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

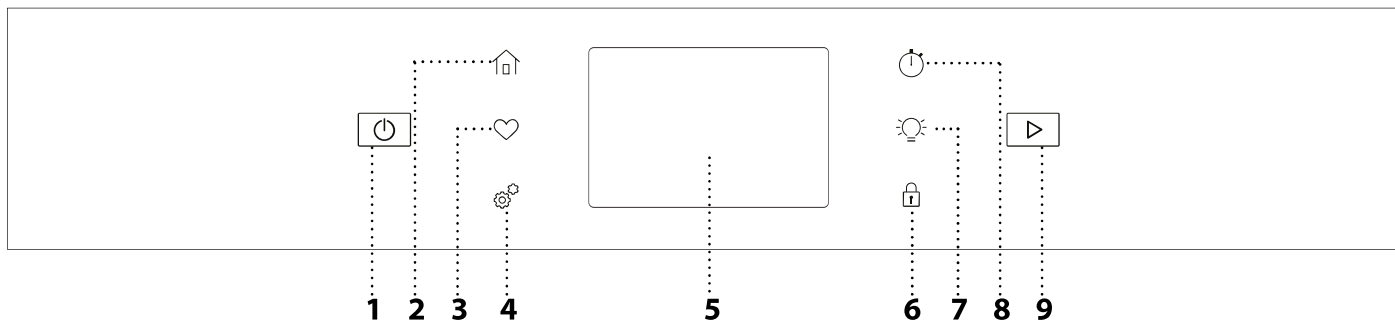


OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Oświetlenie piekarnika
7. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
8. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Włączanie i wyłączanie piekarnika.

2. MENU GŁÓWNE

Aby uzyskać szybki dostęp do menu głównego.

3. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji

4. NARZĘDZIA

Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

5. WYŚWIETLACZ

6. BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

7. LEKKIE

Aby wyłączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

8. MINUTNIK KUCHENNY

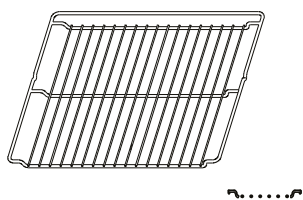
Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu.

9. ROZPOCZNIJ

Aby uruchomić funkcję gotowania.

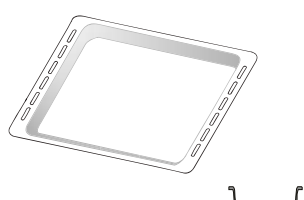
AKCESORIA

RUSZT



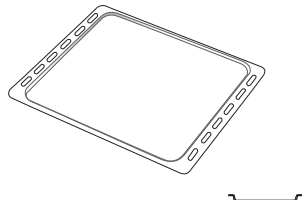
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



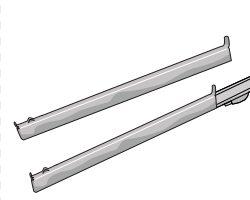
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



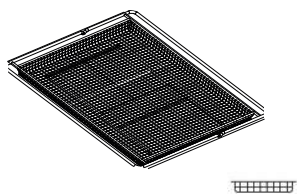
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU *



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

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

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

* Dostępne tylko w wybranych modelach

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

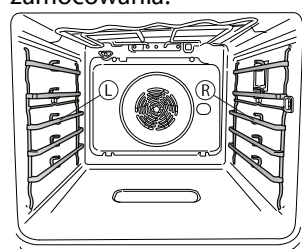
Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

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

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓŁEK

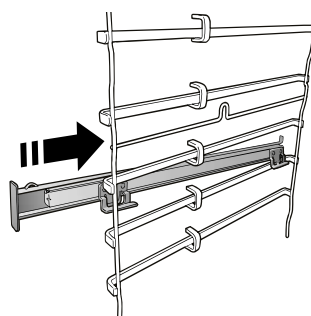
• Aby wymontować prowadnice, należy wykręcić śruby mocujące (jeśli są obecne) po obu stronach za pomocą monety. Podnieść prowadnicę do góry i wyciągnąć dolne części z ich gniazd: teraz prowadnice półek można wyjąć.

• Aby ponownie zamontować prowadnice półek, najpierw dopasuj je z powrotem w górnym gnieździe. Trzymając prowadnicę uniesioną ku górze, wsunąć je do komory piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.



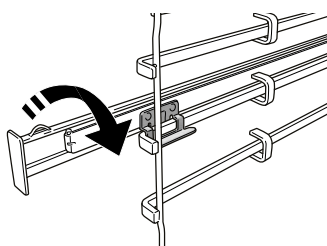
Lewą („L”) i prawą („R”) prowadnicę półki można rozpoznać po logo wskazanym na tej ilustracji.

ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN



Wyjąć prowadnicę półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.



Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNKCJE



TRYBY RĘCZNE

• KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

• PIECZENIE KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.

• TERMOOBIEG

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

• GRILL

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

• TURBO GRILL

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

• SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

• COOK 4

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcji tej można używać do pieczenia ciasteczek, ciast, okrągłej pizzy (również mrożonej) oraz do przygotowywania całych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

• FUNKCJE SPECJALNE

» PIZZA

Ta funkcja umożliwia przygotowanie wspaniałej domowej pizzy w mniej niż 10 minut, jak w restauracji. Dedykowany cykl gotowania działa w temperaturze powyżej 300 stopni Celsjusza, zapewniając pizzę miękką w środku, chrupiącą na brzegach i idealnie oraz równomiernie przyrumienioną. Połączenie tej funkcji z kamieniem do pizzy WPro i nagrzewaniem przez 30 minut pozwala upiec pizzę w 5-8 minut.

W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub www.whirlpool.eu

» SMAŻENIE BEZ TŁ.

Funkcja ta umożliwia przyrządzanie frytek, nuggetsów z kurczaka i innych potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące. Elementy grzewcze pracują cyklicznie, aby odpowiednio ogrzać komorę, podczas gdy wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza. Najlepsze oczekiwane wyniki przyrządzania można osiągnąć tylko przy użyciu blachy do smażenia bez tłuszczu (dostarczanej z niektórymi modelami). Umieścić żywność na

blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Należy unikać używania więcej niż jednej blachy, aby zapobiec nierównomiernemu przyrządzaniu.

» ROZMRAŻANIE

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie.

» UTRZYMANIE TEMPERATURY

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» WYRASTANIE

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

» MROŻONKI GOTOWE

Do podgrzewania gotowych potraw, przechowywanych w temperaturze pokojowej lub w lodówce (biszkopty, różne ciasta, muffinki, dania z makaronu oraz pieczywo). Za pomocą tej funkcji można szybko i delikatnie upiec wszelkie potrawy oraz podgrzać wcześniej upieczoną potrawę. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu.

» PIECZENIE MAXI

Funkcja ta automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

» CYKL ECO *

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

• MROŻONA ŻYWNOŚĆ

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



AUTO MODES

Funkcja ta umożliwia w pełni zautomatyzowane pieczenie wszystkich rodzajów potraw. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014.

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA



Aby wybrać lub zatwierdzić:

Dotknąć ekranu, aby wybrać wymaganą wartość lub pozycję z menu.



Aby przewinąć menu lub listę:

Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.

Aby potwierdzić ustawienia lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.

Aby powrócić do poprzedniego ekranu:

Dotknąć ← .

PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

Ustawienia można ponownie zmienić poprzez naciśnięcie , aby wejść do menu „Narzędzia”.

1. WYBÓR PREFERENCJI JĘZYKOWYCH

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas.

- Przeciągnąć palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.
- Dotknąć wybranego języka.

2. USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

Połączenie piekarnika z domową siecią sprawi, że godzina i data ustawią się automatycznie. W przeciwnym razie konieczne będzie ręczne ustawienie godziny i daty

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić godzinę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po długiej przerwie w zasilaniu należy ponownie ustawić godzinę i datę.

3. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 amperów): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 amperów).

- Dotknąć wartości po prawej stronie, aby wybrać moc.
- Dotknąć „OK”, aby zakończyć początkową konfigurację.

4. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

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 na około godzinę.

Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby włączyć piekarnik, nacisnąć  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz pozwala na wybór pomiędzy trybami Ręcznymi a trybami 6th Sense.

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.
- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.
- Wybrać żadaną funkcję, dotykając jej.

2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATURA / POZIOM GRILLA)

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.

W zależności od wybranej funkcji można aktywować lub dezaktywować podgrzewanie za pomocą specjalnego przełącznika.

CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

- Aby ustawić czas trwania, dotknij sekcji Czas lub „Ustaw czas gotowania” po naciśnięciu przycisku START.
- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

Aby anulować ustawiony czas trwania podczas gotowania, a więc ręcznie zarządzać zakończeniem gotowania, można dotknąć wartości wskazującej ten czas i ustawić „0” lub otworzyć menu w postaci trzech kropek oraz edytować czas gotowania.

Jeśli chcesz zatrzymać cykl, otwórz menu z trzema kropkami i wybierz opcję „Zatrzymaj gotowanie”.

3. USTAWIANIE TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH 6TH SENSE

Tryby automatyczne 6th Sense umożliwiają przygotowywanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

- Wybrać przepis z listy.

Funkcje są wyświetlane według kategorii żywności w menu „ŻYWNOSĆ 6th SENSE” (patrz odpowiednie tabele).

- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić wymaganą godzinę. Można wybrać czas rozpoczęcia lub czas, w którym potrawa ma być gotowa zgodnie z wybranymi funkcjami.
- Po ustawieniu żadanego opóźnienia, dotknij opcji „USTAW”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żadaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknij opcji „POMIŃ OPÓŹNIENIE”.

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona. Wszystkie opcje dostępne do modyfikacji można przeglądać, otwierając menu z trzema kropkami w lewej dolnej części wyświetlacza.

W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

6. NAGRZEWANIE

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania. Po zakończeniu tej fazy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PIEKARNIK GOTOWY”

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk „Uruchom teraz” lub „START”, aby rozpocząć gotowanie.

Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Można zmienić domyślne ustawienie opcji podgrzewania dla funkcji gotowania, które umożliwiają robienie tego ręcznie.

- Wybierz funkcję, która umożliwia ręczne wybranie funkcji podgrzewania.

- Użyj dedykowanego przełącznika podgrzewania w prawym dolnym rogu wyświetlacza, aby włączyć lub wyłączyć podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

7. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre tryby automatyczne 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 5% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Sprawdź potrawę
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. Przy niektórych funkcjach, po zakończeniu pieczenia można dodatkowo przyrumienić potrawę, wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną.

- Dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją w ulubionych.
- Wybrać „Dodatkowe przyrumienienie”, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.
- Dotknij opcji „+5 min”, aby wydłużyć czas pieczenia

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

Piekarnik automatycznie rozpoznaje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione naciśnij  : Wszystkie zapisane funkcje zostaną wyświetlone w tym menu. Dotknij opcji „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować wybraną funkcję.

ZMIANA USTAWIEŃ

Na ekranie Ulubionych można dodać do ulubionych obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.

- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.

- Dotknij ikony trzech kropek w prawym górnym rogu.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Jeśli chcesz usunąć określoną funkcję, w tym menu znajdziesz opcję „USUŃ ULUBIONĄ”.

10. NARZĘDZIA

Naciśnij , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie. To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.



MINUTNIK KUCHENNY

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiegokolwiek programu pieczenia lub jedynie do zachowania czasu. Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji. Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Naciśnij opcję timera kuchennego.
- Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Dotknij opcji „WSTRZYMAJ”, jeśli chcesz wstrzymać timer. Następnie możesz dotknąć opcji „WZNÓW”, aby ponownie uruchomić timer.
- Dotknij opcji „ANULUJ”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknij opcji „+1 min”, aby wydłużyć czas trwania o 1 minutę.



OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.



SMARTCLEAN

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.



SAMOCZYSZCZENIE PIROLITYCZNE

Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Dostępne są trzy cykle samoczyszczenia o różnej długości: Wysoki, średni, niski.

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.

Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

- Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w

tym przewodnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

- Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia należy usunąć pozostałości wewnątrz wnęki i oczyścić wewnętrzną szybę drzwiczek przed zastosowaniem funkcji pirolitycznego czyszczenia piekarnika.
- Wybrać jeden z dostępnych cykli dostosowany do potrzeb użytkownika.
- Dotknij opcji „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować wybraną funkcję. Piekarnik rozpocznie cykl samoczynnego czyszczenia, natomiast drzwiczki zamkną się automatycznie: na wyświetlaczu pojawi się komunikat z ostrzeżeniem i rozpocznie się odliczanie czasu, wskazujące stan cyklu.

Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu.

Uwaga: Cykl pirolityczny można włączyć również wtedy, gdy zbiornik jest wypełniony wodą.

Po wybraniu cyklu można opóźnić rozpoczęcie automatycznego czyszczenia. Dotknąć „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić czas zakończenia czyszczenia, zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie.



BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

Aby odblokować urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady na panelu dotykowym.



PREFERENCJE

Umożliwia zmianę kilku ustawień piekarnika, wybranie trybu Szabasowego i wyłączenie „Trybu demo”.



INFORMACJE

W celu uzyskania dalszych informacji o produkcie.

UWAGI

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

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. 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 uzupełniać wodę.

DESERY

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

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

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

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

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

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

WYRASTANIE

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

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOSCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ DOGOTO- WANIA	POZIOM PRZYRUMIE- NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON	Świeże	lasagne	0,5 - 3 kg	-	ŚREDNI	-	
	Mrożone	lasagne	0,5 - 3 kg	-	-	-	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	
MIĘSO	Wołowina	Pieczeń wołowa	0,6 - 2 kg	ŚREDNI	ŚREDNI	-	
		Stek	2 - 4 cm	ŚREDNI	-	2/3	 
		KOTLETY MIELONE	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 
	Wieprzo- wina	Pieczona wieprzowina	0,6 - 2,5 kg	-	ŚREDNI	-	
		Żeberka wieprzowe	0,5 - 2,0 kg*	-	-	2/3	 
		Bekon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 
	Kurczak smażony beztłuszc- zowo	Cały kurczak	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	 
		Pierś z kurczaka	1 - 4 cm	-	-	-	 
		Porcje kurczaka	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
		Podudzia z kurczaka	-	-	-	-	 
		Kotlet panierowany	1 - 4 cm	-	-	-	 
		Skrzydółka kurczęce	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
		NUGGETSY Z KURCZAKA [MROŻONE]	-	-	-	-	 
		Skrzydółka kurczaka [mrożone]	-	-	-	-	 
	Kaczka pieczona	Filet / Pierś z kaczki	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Indyk pieczony	Filet / pierś z indyka	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Mięso smażone beztłuszc- zowo	Szaszłyki mięsne	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	 
		Kotlety wieprzowe	1 - 4 cm	-	-	-	 
		KOTLETY MIELONE	1 - 4 cm	-	-	-	 
		Kiełbasy i parówki	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Kotlet panierowany	1 - 4 cm	-	-	-	 
RYBY I OWOCE MORZA	Pieczone filety i steki	Stek z tuńczyka	1 - 3 cm	ŚREDNI	-	3/4	 
		Stek z łososia	1 - 3 cm	ŚREDNI	-	3/4	 
		Stek z miecznika	0,5 - 3 cm	-	-	3/4	 
		Filet z dorsza	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	 
		Filet z labraksa	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 

* Sugerowana ilość

AKCESORIA					
	Ruszt	Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOSCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ DOGOTO- WANIA	POZIOM PRZYRUMIE- NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
RYBY I OWOCE MORZA	Pieczone filety i steaki	Filet z morlesza	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 
		Pozostałe filety	0,5 - 3 cm	-	-	-	 
		Filety mrożone	0,5 - 3 cm	-	-	-	 
	Owoce morza grillowa- ne	Przegrzebki	jedna taca *	-	-	-	
		Małże	jedna taca *	-	-	-	
		Krewetki	jedna taca *	-	-	-	 
		Krewetki królew.	jedna taca *	-	-	-	 
	Ryba smażona beztłusz- czowo	Ryba panierowana	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Filet rybny	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Ryba w całości	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Skorupiaki	-	-	-	-	 
WARZYWA	Pieczone warzywa	Pieczone ziemniaki	0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	
		Warzywa faszerowane	0,1 - 0,5 kg [sztuka]	-	-	-	
		Inne warzywa	0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	
	ZAPIEKA- NE WARZYWA	Zapiekanka ziemniaczana	jedna taca *	-	-	-	
		Zapiekanka pomidorowa	jedna taca *	-	-	-	
		Zapiekanka paprykowa	jedna taca *	-	-	-	
		Zapiekanka brokuły	jedna taca *	-	-	-	
		Zapiekanka kalafiorowa	jedna taca *	-	-	-	
		Zapiekane warzywa	jedna taca *	-	-	-	
	Warzywa smażone beztłusz- czowo	Frytki domowe	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Łódeczki ziemn.	1 - 4 cm	-	-	-	 
		Jarzyny mieszane	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 
		Frytki z cukinii	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 
		Ziemniaki smażone [mrożone]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Sajgonki [mrożone]	-	-	-	-	 
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Słone ciasto		0,8 - 1,2 kg	-	ŚREDNI	-	
	Strudel warzywny		0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	

* Sugerowana ilość

AKCESORIA					
	Ruszt	Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOSCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ DOGOTO- WANIA	POZIOM PRZYRUMIE- NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Chleb	Bułki	60 - 150 g [sztuka]	-	-	-	3
		Bochenek kanapkowy	400 - 600 g [sztuka]	-	-	-	2
		Chleb duży	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	2
		Bagietki	200 - 300 g [sztuka]	-	-	-	3
	Pizza	Pizza okrągła	okrągła	-	-	-	2
		Pizza na grubym cieście	blacha	-	-	-	2
		Pizza [mrożona]	1 warstwa*	-	-	-	2
			2 warstwy*	-	-	-	4 1
			3 warstwy*	-	-	-	5 3 1
			4 warstwy*	-	-	-	5 4 2 1
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Ciasta rosnące	Biskopt	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	2
	Ciasteczka		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Rogaliki		jedna taca *	-	-	-	3
	Croissanty [mrożone]		jedna taca *	-	-	-	3
	Ciasto ptysiowe		jedna taca *	-	-	-	3
	Bezy		10 - 30 g [sztuka]	-	-	-	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	Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu



TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
MROŻONA ŻYWNOŚĆ	Mrożone frytki		650 - 850 g	Tak	200	25 - 30	4 2
	Mrożone nuggetsy z kurczaka		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Paluszki rybne		500 g	Tak	220	15 - 20	4 2
	Krążki cebuli		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
WARZYWA	Panierowana świeża cukinia		400 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Domowe frytki		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	4 2
	Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20 - 30	4 2
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	4 2
	Skrzydółka kurczęce		200 - 1500 g	Tak	220	30 - 50	4 2
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	Tak	220	20 - 50	4 2
	Filet rybny		1 - 4 cm	Tak	220	15 - 25	4 2

W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw, rozprowadź ciekłą warstwę oleju na powierzchni potrawy. Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

FUNKCJE	 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	Cook4	Cykl Eco	Pizza
AKCESORIA									
									
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie		Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie		Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia		Blacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody	

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptyśowego		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	XL	-	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	4 COOK Ciasteczka	Tak	135	50 - 70	
Tarty	4 COOK Tarty	Tak	170	50 - 70	
Pizza okrągła	4 COOK Pizza	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)	4 COOK Menu	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						XL	4 COOK	ECO
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Menu Multiflow	Cykl Eco
AKCESORIA								
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody			

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.

Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów.

Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych.

Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Nosić rękawiczki ochronne.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzucić 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

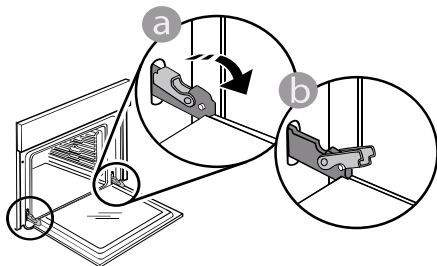
Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

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.

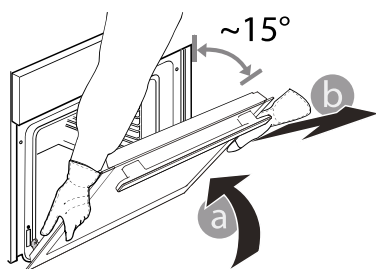
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



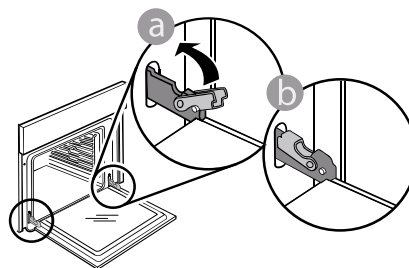
2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami - nie trzymać ich za uchwyt.

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.

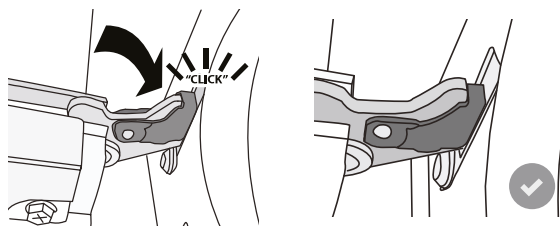


3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz zablokować górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



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

WYMIANA ŻARÓWKI

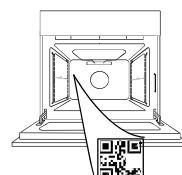
W celu wymiany lampy należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Funkcja gotowania 6th Sense kończy się bez wyświetlania odliczania. Gotowanie kończy się przed końcem odliczania.	Ilość jedzenia różni się od zalecanego zakresu. Drzwiczki otwarte podczas gotowania.	Otwórz drzwiczki i sprawdź stopień wysmażenia potrawy. W razie potrzeby dokończ gotowanie, wybierając funkcję tradycyjną.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
Światło gaśnie.	Włączony tryb „ECO”.	Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ECO" i wybrać "Off" (Wyłącz).
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ZASILANIE" i wybrać "NISKI”.
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3.	Sonda do żywności nie jest prawidłowo podłączona.	Sprawdzić podłączenie sondy do żywności.

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

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu/docs
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



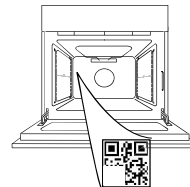
®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

Whirlpool


VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS
WHIRLPOOL

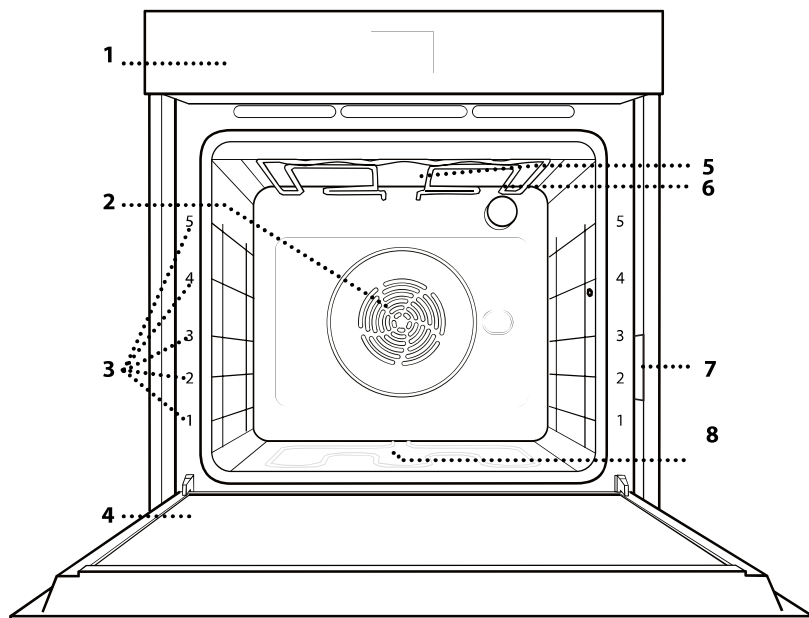
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.register10.eu

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



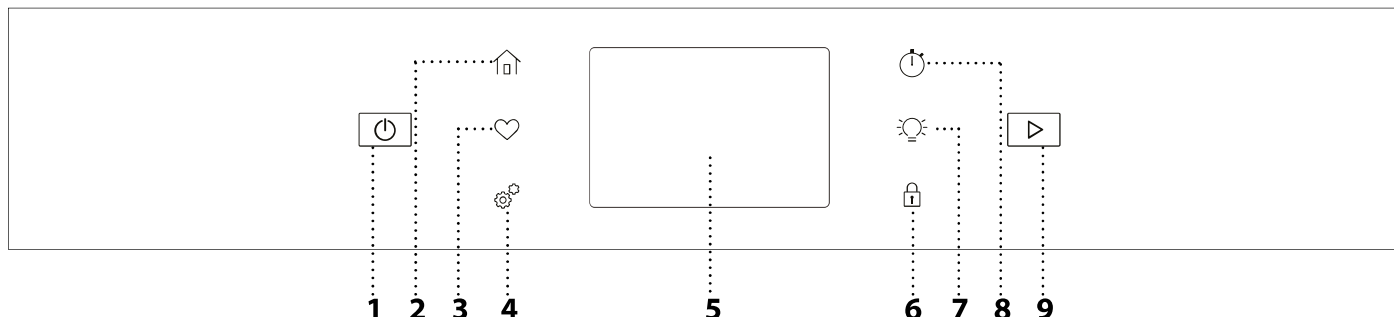
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator și rezistență circulară (nu sunt vizibile)
3. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
4. Ușă
5. Rezistența superioară/grillul
6. Bec
7. Plăcuța cu date de identificare (a nu se demonta)
8. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

PANOU DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru a obține acces rapid la meniul principal.

3. FAVORIT

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

4. UNELTE

Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

5. AFIȘAJ

6. BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsată în mod accidental.

7. LUMINĂ

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

8. CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

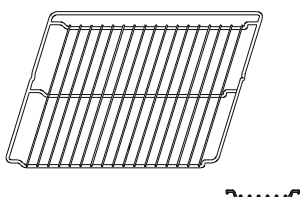
Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul.

9. PORNIRE

Pentru a porni funcția de preparare.

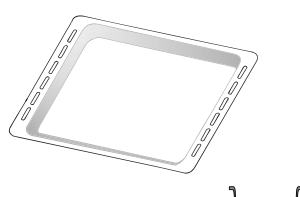
ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



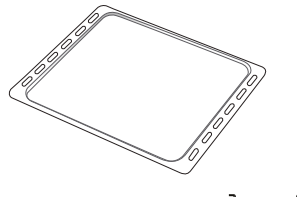
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



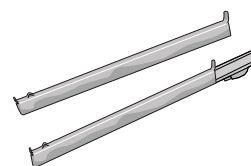
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



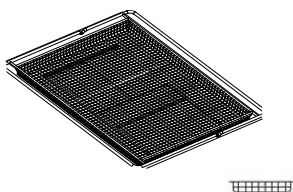
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

TAVĂ DE PRĂJIRE CU AER*



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

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

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

* Disponibil numai la anumite modele

INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

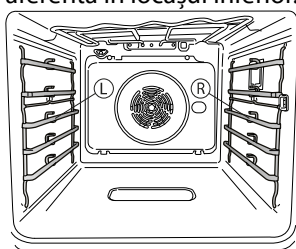
Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

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

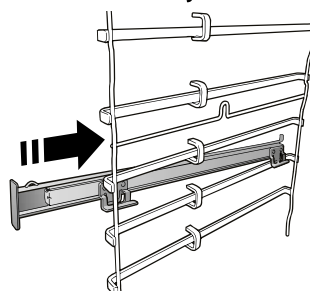
• Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, scoateți șuruburile de fixare (dacă există în dotare) de pe ambele părți cu o monedă. Ridicați ghidajele în sus și trageți părțile inferioare din locașul lor: ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

• Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.



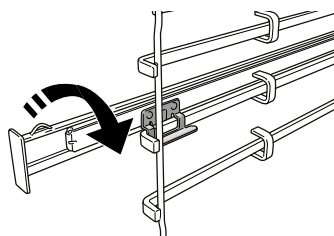
Ghidajele pentru grătar din stânga („L”) și din dreapta („R”) pot fi recunoscute după sigla indicată în imagine.

MONTAREA ȘINELOR CULISANTE



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

Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.



Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNCȚII



MODURI MANUALE

• CONVENȚIONAL

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

• COACERE CU CONVECȚIE

Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

• AER FORȚAT

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

• GRILL

Pentru prepararea la grill a fripturilor, frigăruilor și cârnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparați carne pe grill, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

• GRILL TURBO

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

• PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

• 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.

• FUNCȚII SPECIALE

» PIZZA

Această funcție vă permite să gătiți o pizza de casă excelentă, în mai puțin de 10 minute, ca la restaurant. Ciclul de preparare dedicat funcționează la un nivel de temperatură de peste 300 de grade Celsius, asigurând o pizza pufoasă în interior, crocantă pe margini și rumenită uniform.

Combinând această funcție cu accesoriul Pizza Stone WPro și preîncălzire timp de 30 de minute, puteți coace o pizza în 5-8 minute.

Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu

» 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.

» DECONGELARE

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc.

» MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

» DOSPIRE

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

» CONFORTABIL

Pentru a găti alimente semipreparate, depozitate la temperatura camerei sau în frigider (biscuiți, mix pentru prăjituri, briose, diverse tipuri de paste și produse de panificație). Funcția prepară toate felurile de mâncare rapid și delicat și poate, de asemenea, să fie utilizată pentru a încălzi mâncarea deja preparată. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj.

» 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.

» CICLUL ECO *

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

• ALIMENTE CONGELATE

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



MODURI AUTO

Acestea permit gătirea complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

UTILIZAREA AFIŞAJULUI TACTIL



Pentru a selecta sau a confirma:

Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.



Pentru a derula într-un meniu sau o listă:

Trageți pur și simplu cu degetul pe afișaj pentru a derula printre elemente sau valori.

Pentru a confirma setările sau a accesa ecranul următor:

Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

Pentru a reveni la ecranul anterior:

Atingeți ← .

PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând  pentru a accesa meniul „Unelte”.

1. SELECTAREA PREFERINTELOR LEGATE DE LIMBĂ

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.

- Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.
- Apăsați pe limba dorită.

2. SETAREA OREI ȘI A DATEI

Conectarea cuptorului la rețeaua de domiciliu va seta ora și data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setați manual

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După ce ați setat ora, va trebui să setați data

- Atingeți numerele relevante pentru a seta data.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setați din nou ora și data.

3. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

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

- Atingeți valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.
- Atingeți „OK” pentru a finaliza configurarea inițială.

4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

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. Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți între modurile manuale și modurile automate 6th Sense.

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.
- Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.
- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.

În conformitate cu funcția selectată, puteți activa sau dezactiva preîncălzirea cu ajutorul unui comutator specific.

DURATĂ

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul gătește pe durata de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se oprește în mod automat.

- Pentru a seta durata, atingeți secțiunea Timp sau „Setare durată de preparare” după ce apăsați pe PORNIRE.
- Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.
- Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și a gestiona astfel manual încheierea ciclului de preparare, puteți atinge valoarea duratei și seta „0” sau puteți deschide meniul indicat prin trei puncte și edita durata de preparare.

Dacă doriți să opriți ciclul, deschideți meniul indicat prin trei puncte și selectați „Oprire preparare”.

3. SETAREA MODURILOR AUTO 6TH SENSE

Modurile auto 6th Sense vă permit să preparați o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

- Alegeți o rețetă din listă.

Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „6th SENSE ALIMENTE” (consultați tabelele corespunzătoare).

- După selectarea unei funcții, indicați pur și simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obține rezultate perfecte de preparare.

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII

Puteți să întârziați prepararea înainte de porni o funcție: Funcția va porni la ora selectată de dumneavoastră în prealabil.

- Atingeți „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de pornire dorită. Puteți selecta fie ora de începere, fie ora la care doriți ca mâncarea să fie gata în conformitate cu funcțiile selectate.
- După ce ați setat durata de temporizare dorită, atingeți „SETARE” pentru a porni perioada de așteptare.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după intervalul de timp calculat.

Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

- Pentru a activa funcția imediat și pentru a anula durata de temporizare programată, atingeți „OMITERE ÎNTÂRZIERE”.

5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

- După ce ați configurat setările, atingeți „START” pentru a activa funcția.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați. Toate opțiunile disponibile pentru a fi modificate pot fi explorate prin deschiderea meniului indicat prin trei puncte din partea stângă inferioară a afișajului.

Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe .

6. PREÎNCĂLZIRE

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcției, afișajul va indica starea etapei de preîncălzire. Odată ce această etapă a fost finalizată, se va auzi un semnal sonor, iar afișajul va indica mesajul „CUPTOR PREGĂTIT”.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „Porniți acum” sau butonul „PORNIRE” pentru a începe procesul de preparare.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica setarea implicită a opțiunii de preîncălzire pentru funcțiile de preparare care permit realizarea acestui lucru manual.

- Selectați o funcție care vă permite să selectați funcția de preîncălzire manual.

- Utilizați comutatorul dedicat preîncălzirii din partea dreaptă inferioară a afișajului pentru a activa sau dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opțiune implicită.

7. ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Anumite moduri auto 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Deschideți ușa.
- Efectuați acțiunea solicitată pe afișaj.
- Închideți ușa și atingeți „PORNIRE” pentru a relua prepararea.

În același mod, când a rămas 5% din durata de preparare, înainte de finalul preparării, cuptorul va solicita să verificați alimentele.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Verificați alimentele
- Închideți ușa și atingeți „PORNIRE” pentru a relua prepararea.

8. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată. În cazul anumitor funcții, după ce procesul de preparare s-a finalizat, puteți să rumeniți suplimentar preparatul, să extindeți durata de preparare sau să memorați funcția ca favorită.

- Atingeți „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a memora ca favorită.
- Selectați „Rumenire suplimentară” pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute.
- Atingeți „+ 5 min” pentru a prelungi durata de preparare

9. FAVORITE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.

Cuptorul recunoaște automat cele mai utilizate funcții. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

SALVAREA UNEI FUNCȚII

După ce o funcție s-a încheiat, atingeți „ADĂUGARE LA FAVORITE” pentru a o memora ca favorită. Aceasta vă permite să o utilizați rapid în viitor, păstrând aceleași setări.

DUPĂ SALVARE

Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsați pe  : Toate funcțiile salvate vor fi enumerate în acest meniu. Atingeți „START” pentru a activa funcția de preparare selectată.

MODIFICAREA SETĂRIILOR

Pe ecranul favorit puteți să adăugați o imagine sau un nume la favorite pentru a particulariza potrivit preferințelor.

- Selectați funcția pe care doriți să o modificați.

- Atingeți pictograma cu trei puncte din colțul din dreapta sus.
- Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „SALVARE” pentru a confirma modificările. Dacă doriți să eliminați o anumită funcție, veți găsi în acest meniu opțiunea „ȘTERGERE FAVORITE”.

10. UNELTE

Apăsați pe  pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment. Acest meniu vă permite să alegeți dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.



CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul. După activare, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine. Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Temporizatorul va continua numărătoarea inversă în colțul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe opțiunea cronometru de bucătărie. Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.
- Atingeți „PAUZĂ” dacă doriți să întrerupeți temporizatorul. Apoi puteți atinge „RELUARE” pentru a reporni temporizatorul.
- Atingeți „ANULARE” pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.
- Atingeți „+1 min” pentru a crește durata cu 1 minut.



BEC

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.



SMARTCLEAN

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.



AUTOCURĂȚARE PIROLITICĂ

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură înaltă. Sunt disponibile trei cicluri de autocurățare cu durate diferite: Ridicat, Mediu, Redus.

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.

Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

- Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare.
- Pentru a obține rezultate optime de curățare, îndepărtați reziduurile excesive din interiorul cavității și curățați geamul ușii interioare înainte de a utiliza funcția de piroliză.
- Alegeți unul dintre ciclurile disponibile conform necesităților dumneavoastră.
- Atingeți „START” pentru a activa funcția selectată. Cuptorul pornește ciclul de autocurățare, iar ușa se blochează automat: pe afișaj apare un mesaj de avertisment, alături de numărătoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfășurare.

Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Ciclul pirolitic poate fi, de asemenea, activat atunci când rezervorul este umplut cu apă.

După selectarea ciclului, puteți amâna pornirea curățării automate. Atingeți „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de finalizare, așa cum este indicat în paragraful aferent.



BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsate în mod accidental.

Pentru a debloca aparatul, apăsați lung tasta de blocare de pe panoul tactil.



PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului, pentru a selecta modul Sabat și pentru a dezactiva „modul demo”.



INFO

Pentru a obține informații suplimentare despre produs.

. NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târâți niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutatea mari pe ușă și nu vă țineți de ușă.
- Datorită temperaturii mai ridicate a ciclului Pizza, se preconizează o răcire ușor mai puternică.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe mai multe niveluri. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

CARNE

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătit, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grill. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completați cu apă când este necesar.

DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și puneți formele pentru prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulația aerului fierbinte.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tarte cu fructe), folosiți funcția „Convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.

DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

6th sense TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
CASEROLĂ ȘI PASTE LA CUPTOR	Proaspete	Lasagna	0,5 - 3 kg	—	MED	—	 2
	Congelate	Lasagna	0,5 - 3 kg	—	—	—	 2
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	—	—	—	 2
CARNE	Vită	Friptură de vită	0,6 - 2 kg	MED	MED	—	 3
		Friptură	2 - 4 cm	MED	—	2/3	 5  4
		Chiftele de burger	1,5 - 3 cm	—	—	3/5	 5  4
	Porc	Friptură de porc	0,6 - 2,5 kg	—	MED	—	 3
		Coaste de porc	0,5 - 2,0 kg *	—	—	2/3	 5  4
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	—	—	1/2	 5  4
	Pui prăjit cu aer cald	Pui întreg	0,6 - 2,5 kg	—	—	—	 4  2
		Piept de pui	1 - 4 (cm)	—	—	—	 4  2
		Bucăți de pui	0,2 - 1,5 kg	—	—	—	 4  2
		Pulpe de pui	—	—	—	—	 4  2
		Cotlet pane	1 - 4 (cm)	—	—	—	 4  2
		Aripioare de pui	0,2 - 1,5 kg	—	—	—	 4  2
		Crochete de pui [congelate]	—	—	—	—	 4  2
		Aripioare de pui [congelate]	—	—	—	—	 4  2
	Friptură de rață	File / Piept de rață	1 - 5 cm	—	—	2/3	 5  4
	Friptură de curcan	File/Piept de curcan	1 - 5 cm	—	—	2/3	 5  4
	Carne prăjită cu aer cald	Frigărui de carne	0,2 - 1,5 kg	—	—	1/2	 4  2
		Cotlete de porc	1 - 4 (cm)	—	—	—	 4  2
		Chiftele de burger	1 - 4 (cm)	—	—	—	 4  2
		Cârnați și crenvurști	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	 4  2
		Cotlet pane	1 - 4 (cm)	—	—	—	 4  2
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE	Fileuri prăjite	Friptură de ton	1 - 3 (cm)	MED	—	3/4	 3  2
		Friptură de somon	1 - 3 (cm)	MED	—	3/4	 3  2
		Pește-spadă	0,5 - 3 (cm)	—	—	3/4	 3  2
		File de cod	0,1 - 0,3 kg	—	—	—	 3  2
		File de biban	0,05 - 0,15 kg	—	—	—	 3  2

* Cantitate recomandată

ACCESORIILE					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	Tavă de aer cald

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE	Fileuri prăjite	File de doradă	0,05 - 0,15 kg	—	—	—	3 2
		Alte fileuri	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	3 2
		Fileuri [congelate]	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	3 2
	Fructe de mare la grătar	Scoici	o tavă *	—	—	—	4
		Midii	o tavă *	—	—	—	4
		Creveți	o tavă *	—	—	—	4 3
		Creveți roz	o tavă *	—	—	—	4 3
	Pește prăjit cu aer cald	Pește cu pesmet	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	4 2
		File de pește	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	4 2
		Pește întreg	0,4 - 0,8 kg	—	—	—	4 2
		Crustacee	—	—	—	—	4 2
LEGUME	Legume la cuptor	Cartofi copti	0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	3
		Legume umplute [fiecare]	0,1 - 0,5 kg	—	—	—	3
		Alte legume	0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	3
	Legume gratinate	Cartofi gratinați	o tavă *	—	—	—	3
		Roșii gratinate	o tavă *	—	—	—	3
		Ardei gratinați	o tavă *	—	—	—	3
		Broccoli gratinat	o tavă *	—	—	—	3
		Conopidă gratinată	o tavă *	—	—	—	3
		Legume gratinate	o tavă *	—	—	—	3
	Legume prăjite cu aer cald	Cartofi prăjiți	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	4 2
		Cartofi wedges	1 - 4 (cm)	—	—	—	4 2
		Legume mixte	0,3 - 0,8 kg	—	—	2/3	4 2
		Chipsuri de dovlecel	0,2 - 0,5 kg	—	—	—	4 2
		Fried Potatoes [frozen]	0,3 - 0,8 kg	—	—	—	4 2
		Rulouri de primăvară [congelate]	—	—	—	—	4 2
PRODUSE DE PATISERIE SĂRATE	Prăjitură sărată		0,8 - 1,2 kg	—	MED	—	2
	Ștrudel cu legume		0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	2

* Cantitate recomandată

ACCESORIILE					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	Tavă de aer cald

6th sense TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
PRODUSE DE PATISERIE SĂRATE	Pâine	Chifle	60 - 150 g [fiecare]	—	—	—	3
		Franzelă pentru sandviș	400 - 600 g [fiecare]	—	—	—	2
		Pâine mare	0,7 - 2,0 kg	—	—	—	2
		Baghete	200 - 300 g [fiecare]	—	—	—	3
	Pizza	Pizza rotundă	rotund	—	—	—	2
		Pizza groasă	tavă	—	—	—	2
		Pizza [congelată]	1 strat*	—	—	—	2
			2 straturi*	—	—	—	4 1
			3 straturi*	—	—	—	5 3 1
			4 straturi*	—	—	—	5 4 2 1
PRODUSE PANIFICAȚIE DULCI	Prăjituri cu agent de creștere	Pandișpan	0,5 - 1,2 kg	—	—	—	2
	Fursecuri		0,2 - 0,6 kg	—	—	—	3
	Croissante		o tavă *	—	—	—	3
	Croissante [congelate]		o tavă *	—	—	—	3
	Choux a la creme		o tavă *	—	—	—	3
	Bezele		10 - 30 g [fiecare]	—	—	—	3
	Tart (Tartă)		0,4 - 1,6 kg *	—	—	—	3
	Ștrudel		0,4 - 1,6 kg	—	—	—	3
	Plăcintă cu fructe		0,5 -2 kg	—	—	—	2

* Cantitate recomandată

ACCESORIILE					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	Tavă de aer cald



TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PRĂJIREA CU AER

	REȚETĂ	FUNCȚIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
ALIMENTE CONGELATE	Cartofi prăjiți, congelați		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	4 2
	Crochete de pui congelate		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Crochete de pește		500 g	Da	220	15 - 20	4 2
	Rondele de ceapă		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
LEGUME	Dovlecei proaspeți cu pesmet		400 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Cartofi prăjiți		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	4 2
	Legume mixte		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	4 2
CARNE ȘI PEȘTE	Piepturi de pui		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	4 2
	Aripioare de pui		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	4 2
	Cotlet pane		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	4 2
	File de pește		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	4 2

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți un strat subțire de ulei pe suprafața alimentelor.
Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

FUNCȚII	 Aer cald		
ACCESORII	 Tavă de prăjire cu aer	 Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	 Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Leavened cakes / Sponge cakes (Prăjituri cu aluat dospit/Pandișpanuri)		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	 
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, tartă cu mere)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	30 - 90	 
Fursecuri		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	 
		Da	135	40 - 60	  
Prăjiturile/Brioșe		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	 
		Da	150	40 - 60	  
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	 
		Da	180 - 190	35 - 45 *	  
Bezele		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	 
		Da	90	140 - 160 *	  
Pizza / pâine / Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	310	7 - 12	
		Da	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	 
		Da	220 - 240	15 - 30	  
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	 
		Da	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNCȚII								ECO	
	Convențional	Aer forțat	Convecție	Grill	Grill Turbo	MaxiCooking	Cook4	Ciclul Eco	Pizza
ACCESORII									
	Grătar metalic		Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic		Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic		Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt		Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă



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.

ÎNȚREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.
- Activați funcția „Smart Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare. (Numai la anumite modele).
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORII

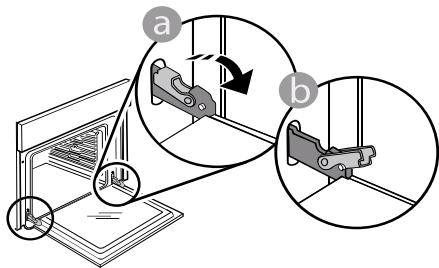
După utilizare, puneți accesoriiile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

Nu curățați sonda pentru alimente și sonda pentru carne (dacă intră în dotare) în mașina de spălat vase.

Tava Prăjire cu aer (dacă intră în dotare) poate fi curățată în mașina de spălat vase.

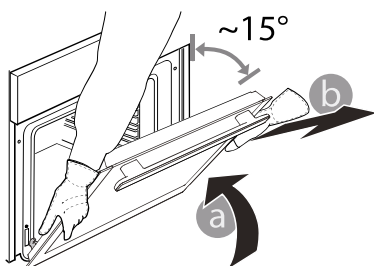
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



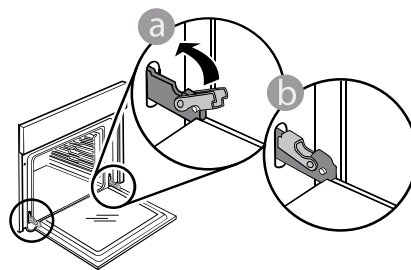
2. Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini - nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

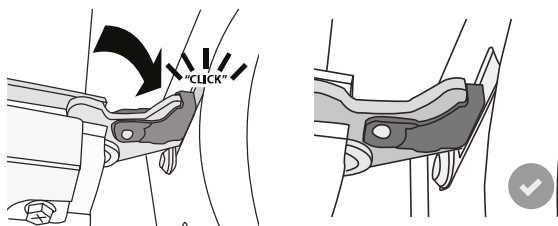


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

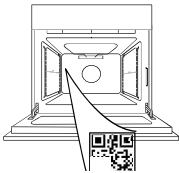
Pentru înlocuirea becului, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați Call Center-ul și menționați numărul care urmează după litera „F”
O funcție de preparare 6th Sense se încheie fără afișarea unei numărători inverse. Prepararea se încheie înainte de finalul numărătorii inverse.	Cantitate de alimente diferită de cea recomandată. Ușa a fost deschisă în timpul preparării.	Deschideți ușa și verificați gradul de preparare al alimentelor. Dacă este necesar, încheiați prepararea selectând o funcție convențională.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesați „DEMO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO” este „On” (activ).	Accesați „ECO” din “SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Ușa nu se va închide corespunzător.	Dispozitivele de oprire în siguranță sunt poziționate greșit.	Asigurați-vă că dispozitivele de oprire în siguranță sunt în poziția corectă urmând instrucțiunile pentru demontarea și remontarea ușii din secțiunea „Curățarea și întreținerea”.
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Accesați „PUTERE” din “SETĂRI” și selectați „Redus”.
Ciclul de preparare cu sonda s-a încheiat fără o cauză evidentă sau pe ecran este afișată eroarea F3E3.	Sonda pentru alimente nu este conectată corespunzător.	Verificați conexiunea sondei pentru alimentare.

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu/docs**
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.

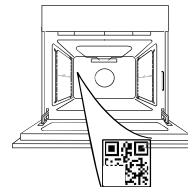




ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

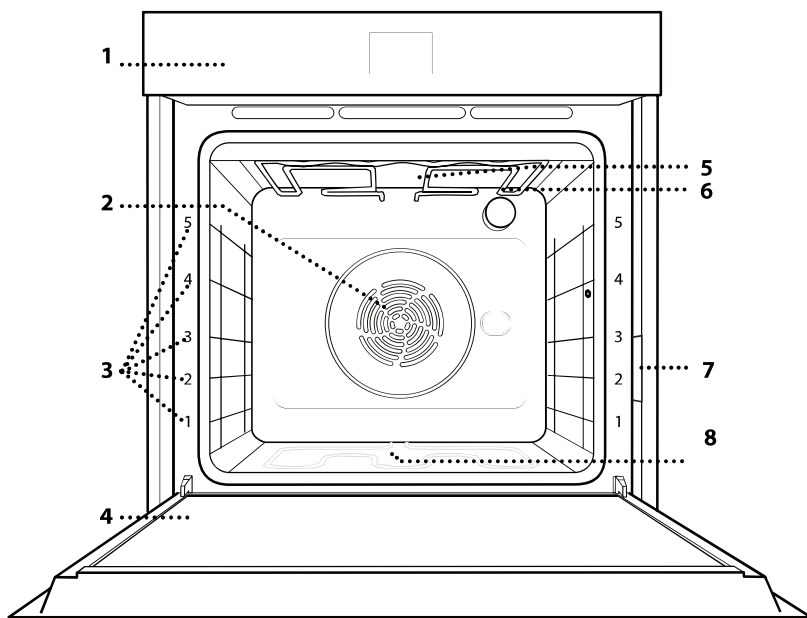
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte svoj spotrebič na www.register10.eu

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI



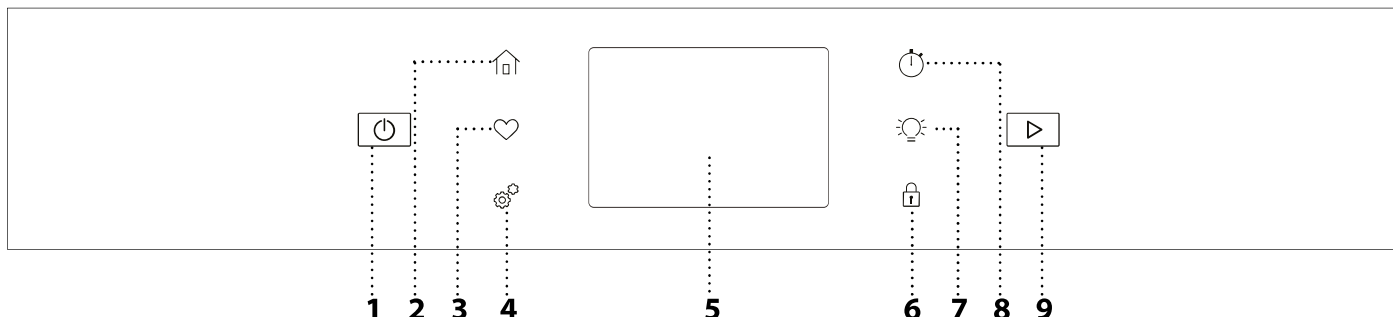
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
4. Dvierka
5. Horný ohrevný článok/gril
6. Žiarovka
7. Výrobný štítok (neodstraňujte)
8. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na získanie rýchleho prístupu do hlavnej ponuky.

3. OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

4. NÁRADIE

Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

5. DISPLEJ

6. ZÁMOK OVLÁDANIA

Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

7. SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

8. KUCHYNSKÝ ČASOVAČ

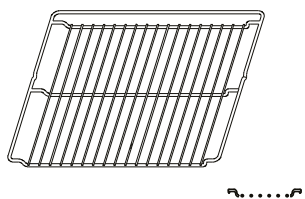
Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času.

9. ŠTART

Spustenie funkcie prípravy jedla.

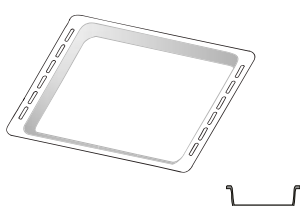
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



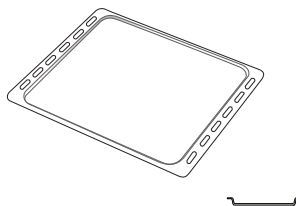
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



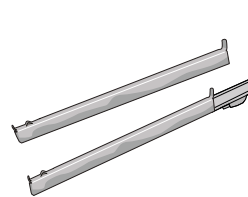
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



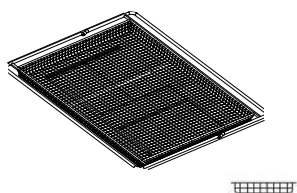
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

PLECH NA SMAŽENIE NA VZDUCHU*



Používa sa pri príprave jedla s funkciou Smaženie na vzduchu, pričom je plech na pečenie umiestnený na spodnej úrovni na zachytávanie prípadných omrvínok a kvapiek. Dá sa umývať aj v umývačke riadu.

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ostatné príslušenstvo možno kúpiť samostatne, pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

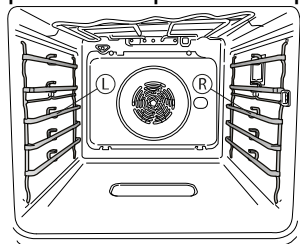
Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

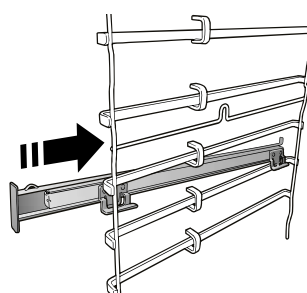
- Ak chcete vytiahnuť vodiace lišty, odstráňte upevňovacie skrutky na oboch stranách (ak tam sú) pomocou mince. Lišty nadvihnite a vytiahnite spodné časti zo sediel: vodiace lišty teraz možno vybrať.

- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Držte ich v zdvihnutej polohe, vložte ich bokom do priestoru na pečenie a potom ich spustite na spodné sedlo.



Ľavé („L“) a pravé („R“) vodiace lišty police spoznáte podľa loga na tomto obrázku.

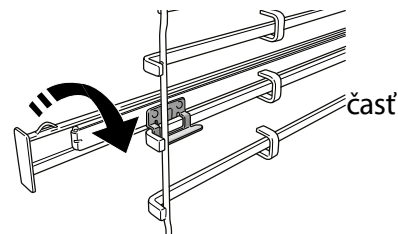
NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV



Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.

Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú svorku 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 hociktovej úrovni.

FUNKCIE



MANUÁLNE REŽIMY

• TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

• KONVEKČNÉ PEČENIE

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

• HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

• GRILL

Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

• TURBO GRILL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

• RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchly predohrev rúry.

• COOK 4

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.

• ŠPECIÁLNE FUNKCIE RÚRY

» PIZZA

Táto funkcia vám umožní pripraviť skvelú domácu pizzu ako z reštaurácie za menej ako 10 minút. Špeciálny cyklus pečenia funguje pri teplote nad 300 stupňov Celzia, vďaka čomu je pizza vnútri mäkká, na okrajoch chrumkavá a dokonale rovnomerne prepečená.

Kombináciou tejto funkcie s príslušenstvom Pizza Stone WPro a predhrievaním na 30 minút môžete upiecť pizzu za 5 – 8 minút.

Pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis alebo www.whirlpool.eu

» AIR FRY

Táto funkcia vám umožňuje pripravovať hranolčeky, kuracie nugetky a iné s menším množstvom oleja a výsledok je pritom príjemne chrumkavý. Ohrevné telesá krúžia, aby sa rúra poriadne vyhriala, a vzduch cirkuluje vďaka ventilátoru. Najlepšie očakávané výsledky prípravy jedál možno dosiahnuť iba s použitím plechu Smaženie na vzduchu (dodáva sa s

niektorými modelmi). Umiestnite jedlo na plech. Smaženie na vzduchu v jednej vrstve a postupujte podľa pokynov v Tabuľke prípravy jedla pomocou funkcie Smaženie na vzduchu, aby ste dosiahli najlepší výsledok. Nepoužívajte viac plechov, inak pečenie nebude rovnomerné.

» ROZMRAZENIE

Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre.

» UDRŽIAV. V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

» KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

» TRADIČNÉ

Na prípravu hotových jedál uskladnených pri izbovej teplote alebo v chladničke (čajové pečivo, koláč z práškovej zmesi, mafiny, cestovinové jedlá a pekárenské výrobky). Táto funkcia pečie všetky jedlá rýchlo a jemne. Môže sa použiť aj na ohriatie už hotového jedla. Rúru netreba predhrievať. Postupujte podľa pokynov na obale jedla.

» MAXI COOKING

Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (viac ako 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.

» 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.

• ZMRAZENÉ POTRAVINY

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.



AUTO REŽIMY

Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke. Rúru netreba predhrievať.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ



Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:

Ťuknutím po obrazovke zvolíte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.

Na potvrdenie nastavení alebo otvorenie ďalšej obrazovky:

Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.



Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:

Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.

Návrat na predchádzajúcu obrazovku:

Ťuknite na ← .

PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.

Nastavenia možno meniť aj neskôr stlačením , čím otvoríte ponuku „Nástroje“.

1. ZVOĽTE JAZYKOVÉ PREFERENCIE

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.
- Ťuknite na požadovaný jazyk.

2. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastavia automaticky. Inak ich musíte nastaviť manuálne.

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrdte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum.

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrdte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po dlhom výpadku napájania je potrebné čas a dátum znova nastaviť.

3. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 ampérov):

Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 ampérov).

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.
- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na OK.

4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrievajte rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu. Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Na zapnutie rúry stlačte tlačidlo , alebo sa v ktoromkoľvek mieste dotknite obrazovky.

Na displeji si môžete vybrať medzi manuálnymi režimami a automatickými režimami funkcie 6th Sense.

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.
- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.
- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.

2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.

Podľa zvolenej funkcie môžete predohrev aktivovať alebo deaktivovať osobitným prepínačom.

TRVANIE

Čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. V režime nastaveného času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Ak chcete nastaviť dĺžku prípravy, po stlačení tlačidla **START** ťuknite na sekciu s časom (Time) alebo na „Nastaviť čas prípravy jedla“.
- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné číslo.
- Potvrdte ťuknutím na **ĎALŠIE**.

Ak chcete zrušiť nastavenú dĺžku prípravy jedla počas pečenia a upraviť tak koniec pečenia manuálne, môžete ťuknúť na hodnotu dĺžky trvania a nastaviť „0“ alebo môžete otvoriť trojbodové menu a upraviť čas prípravy jedla.

Ak chcete cyklus zastaviť, otvorte trojbodové menu a vyberte položku „Zastaviť prípravu jedla“.

3. NASTAVENIE AUTOMATICKÝCH REŽIMOV FUNKCIE 6TH SENSE (6. ZMYSEL)

Automatické režimy funkcie 6th Sense vám umožňujú pripraviť širokú škálu jedál, pričom si môžete vybrať z tých, ktoré sú uvedené v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

- Vyberte si recept zo zoznamu.

Funkcie sa zobrazujú podľa kategórií jedál v ponuke „JEDÁL 6th SENSE“ (pozri príslušné tabuľky).

- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

4. NASTAVENIE ČASU ODKLADU SPUSTENIA

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ťuknutím na „**START**“ nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie. Podľa zvolených funkcií

môžete vybrať buď čas spustenia, alebo čas, kedy má byť jedlo hotové.

- Po nastavení požadovaného časového oddialenia ťuknite na „Nastaviť“, čím spustíte odpočítavanie času.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

- Ak chcete funkciu aktivovať okamžite a zrušiť naprogramovaný čas oddialenia, ťuknite na „Odložiť oddialenie“.

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na **START** funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť. Všetky dostupné možnosti na úpravy môžete preskúmať otvorením ponuky s tromi bodkami v ľavej dolnej časti displeja.

Stlačením  môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

6. PREDOHREV

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia. Po skončení tejto fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí „OVEN READY“ (rúra je pripravená).

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na „Spustiť teraz“ alebo na tlačidlo „Spustiť“ spustíte prípravu jedla.

Ak 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.

Predvolené nastavenie predhriatia pre jednotlivé druhy varenia môžete zmeniť pomocou manuálne nastaviteľných funkcií.

- Vyberte funkciu, ktorá dovoľuje manuálne nastaviť funkciu predhriatia.
- Na aktiváciu alebo deaktiváciu predhrievania použite prepínač vyhradený pre predhrievanie v pravej dolnej časti displeja. Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

7. JEDLO OTOČIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ

Niektoré automatické režimy funkcie 6th Sense vyžadujú, aby sa jedlo počas prípravy otáčalo. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „**START**“ pokračujte v príprave jedla.

Rovnako v posledných 5 % času prípravy jedla, pred koncom prípravy jedla, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Skontrolujte jedlo
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „ŠTART“ pokračujte v príprave jedla.

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená. Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia predĺžiť, aby jedlo zhnedlo, alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.

- Ťuknutím na „Pridať k obľúbeným“ ju uložíte medzi obľúbené.
- Päťminútový cyklus na zhnednutie spustíte zvolením funkcie Extra zhnednutie.
- Ťuknutím na „+ 5 min“ prípravu jedla predĺžite

9. OBLÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívannejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po dokončení funkcie ťuknite na položku „ADD TO FAV“ (Pridať k obľúbeným) a uložte ju medzi favourite (obľúbené). To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení.

PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte  : Všetky uložené funkcie budú uvedené v tejto ponuke. Ťuknutím na „Spustiť“ aktivujete zvolenú funkciu prípravy jedla.

ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov k obľúbenej funkcii a prispôbiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ikonu troch bodiek v pravom hornom rohu.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Zmeny potvrdíte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Ak chcete odstrániť konkrétnu funkciu, nájdete v tejto ponuke možnosť „Odstrániť z obľúbených“.

10. NÁRADIE

Stlačením  kedykoľvek otvoríte ponuku Náradie. Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.



MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú. Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa

v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte možnosť kuchynského časovača.

Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

- Ťuknite na „pozastaviť“, ak chcete časovač pozastaviť. Potom môžete ťuknúť na „Obnoviť“, čím sa časovač znovu spustí.
- Ťuknutím na „Zrušiť“ zrušíte časovač alebo nastavíte nové trvanie časovača.
- Ťuknutím na „+1 min“ predĺžite trvanie o 1 minútu.



SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.



SMARTCLEAN

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.



PYROLYTICKÉ SAMOČISTENIE

Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. K dispozícii máte tri samočistiace cykly s rozdielnou dĺžkou trvania: Vysoké, stredné, nízke.

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.

Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

- Pred spustením funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté.
- Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach.
- Zvoľte jeden z dostupných cyklov podľa svojich potrieb.
- Ťuknutím na „Spustiť“ aktivujete zvolenú funkciu. Rúra začne samočistiaci cyklus, pričom sa dvierka automaticky zablokuje: Na displeji sa zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus.

Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň.

Upozornenie: Pyrolytický cyklus možno aktivovať, aj keď je v nádrži voda.

Po zvolení cyklu je možné odložiť spustenie automatického čistenia. Ťuknite na ODLOŽIŤ a nastavte čas ukončenia, ako je uvedené v príslušnom odseku.



ZÁMOK OVLÁDANIA

Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Ak chcete spotrebič odomknúť, urobíte to dlhým stlačením tlačidla zámku na dotykovom paneli.



PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry, zvolte režim Sabbath a vypnite „Demo Mode“ (Demonštračný režim).



INFO

Na získanie ďalších informácií o výrobku.

POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.
- Vzhľadom na vyššiu teplotu cyklu Pizza sa očakáva mierne vyššie ochladzovanie.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie nechajte v rúre.

MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávacu nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

DEZERTY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajlu. Ak bude špajla 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“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zväžte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri zákuskoch 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 skracuje o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
DUŠENÉ JEDLO A ZAPEKANÁ CESTOVINA	Čerstvé	Lasagne	0,5 – 3 kg	–	MED (Stred.)	–	 2
	Mrazené	Lasagne	0,5 – 3 kg	–	–	–	 2
		Cannelloni	0,5 – 3 kg	–	–	–	 2
MÄSO	Hovädzie	Pečené hovädzie mäso	0,6 – 2 kg	MED (Stred.)	MED (Stred.)	–	 3
		Steak	2 – 4 cm	MED (Stred.)	–	2/3	 5  4
		Mäso na hamburgery	1,5 – 3 cm	–	–	3/5	 5  4
	Bravčové	Pečené bravčové	0,6 – 2,5 kg	–	MED (Stred.)	–	 3
		Bravčové rebierka	0,5 – 2,0 kg*	–	–	2/3	 5  4
		Slanina	0,5 – 1,5 cm	–	–	1/2	 5  4
	Vzduchom vyprážané kurča	Celé kurča	0,6 – 2,5 kg	–	–	–	 4  2
		Kuracie prsia	1 – 4 (cm)	–	–	–	 4  2
		Kuracie kúsky	0,2 – 1,5 kg	–	–	–	 4  2
		Kuracie stehienka	–	–	–	–	 4  2
		Obalovaná kotleta	1 – 4 (cm)	–	–	–	 4  2
		Kuracie krídla	0,2 – 1,5 kg	–	–	–	 4  2
		Kuracie nugetky [mrazené]	–	–	–	–	 4  2
		Kuracie krídelká [mrazené]	–	–	–	–	 4  2
	Pečená kačka	Kačacie filé/prsia	1 – 5 cm	–	–	2/3	 5  4
	Pečený moriak	Morčacie filé/prsia	1 – 5 cm	–	–	2/3	 5  4
	Vzduchom vyprážané mäso	Mäsové špízy	0,2 – 1,5 kg	–	–	1/2	 4  2
		Bravčové kotlety	1 – 4 (cm)	–	–	–	 4  2
		Mäso na hamburgery	1 – 4 (cm)	–	–	–	 4  2
		Údeniny a párky	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	 4  2
		Obalovaná kotleta	1 – 4 (cm)	–	–	–	 4  2
RYBY A MORSKÉ PLODY	Pečené filé a steaky	Pečený tuniak	1 – 3 (cm)	MED (Stred.)	–	3/4	 3  2
		Steak z lososa	1 – 3 (cm)	MED (Stred.)	–	3/4	 3  2
		Steak z mečúňa	0,5 – 3 (cm)	–	–	3/4	 3  2
		Filety tresky	0,1 – 0,3 kg	–	–	–	 3  2
		Filé z morského okúňa	0,05 – 0,15 kg	–	–	–	 3  2

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO					
	Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	Nádoba na odvapkovanie/plech na pečenie	Nádoba na odvapkovanie s 500 ml vody	Plech Air Fry

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
RYBY A MORSKÉ PLODY	Pečené filé a steaky	Filé z pražmy	0,05 – 0,15 kg	–	–	–	 
		Ostatné filety	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	 
		Filé (mrazené)	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	 
	Grilované morské plody	Mušle svätého Jakuba	jeden plech	–	–	–	
		Mušle	jeden plech	–	–	–	
		Krevety	jeden plech	–	–	–	 
		Krevety	jeden plech	–	–	–	 
	Vzduchom vyprážané ryby	Obalovaná ryba	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	 
		Rybie filety	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	 
		Celá ryba	0,4 – 0,8 kg	–	–	–	 
		Mäkkýše	–	–	–	–	 
ZELENINA	Pečená zelenina	Pečené zemiaky	0,5 – 1,5 kg	–	MED (Stred.)	–	
		Plnená zelenina (každý)	0,1 – 0,5 kg	–	–	–	
		Iná zelenina	0,5 – 1,5 kg	–	MED (Stred.)	–	
	Zapekaná zelenina	Gratinované zemiaky	jeden plech	–	–	–	
		Gratinované paradajky	jeden plech	–	–	–	
		Gratinované papriky	jeden plech	–	–	–	
		Gratinovaná brokolica	jeden plech	–	–	–	
		Gratinovaný karfiol	jeden plech	–	–	–	
		Gratinovaná zelenina	jeden plech	–	–	–	
	Vzduchom vyprážaná zelenina	Domáce hranolčeky	0,3 – 0,8 kg	–	–	–	 
		Zemiak. štvrtky	1 – 4 (cm)	–	–	–	 
		Zmiešaná zelenina	0,3 – 0,8 kg	–	–	2/3	 
		Cuketové lupienky	0,2 – 0,5 kg	–	–	–	 
		Pečené zemiaky [mrazené]	0,3 – 0,8 kg	–	–	–	 
		Jarné závitky [mrazené]	–	–	–	–	 
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8 – 1,2 kg	–	MED (Stred.)	–	
	Zeleninový závin		0,5 – 1,5 kg	–	MED (Stred.)	–	

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO					
	Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	Nádoba na odvapkovanie/plech na pečenie	Nádoba na odvapkovanie s 500 ml vody	Plech Air Fry

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
SLANÉ PEČIVO	Chlieb	Rožky	60 – 150 g [každý]	–	–	–	3
		Sendvičový bochník chleba	400 – 600 g [každý]	–	–	–	2
		Veľký chlieb	0,7 – 2,0 kg	–	–	–	2
		Bagety	200 – 300 g [každý]	–	–	–	3
	Pizza	Okrúhla pizza	okružla	–	–	–	2
		Hrubá pizza	plech	–	–	–	2
		Pizza (mrazená)	1 vrstva*	–	–	–	2
			2 vrstvy*	–	–	–	4 1
			3 vrstvy*	–	–	–	5 3 1
			4 vrstvy*	–	–	–	5 4 2 1
SLADKÉ PEČIVO	Kysnuté koláče	Píškotový koláč	0,5 – 1,2 kg	–	–	–	2
	Cookies (Sušienky)		0,2 – 0,6 kg	–	–	–	3
	Croissanty		jeden plech	–	–	–	3
	Croissanty [mrazené]		jeden plech	–	–	–	3
	Odpalované cesto		jeden plech	–	–	–	3
	Snehové pusinky		10 – 30 g [každá]	–	–	–	3
	Koláčiky		0,4 - 1,6 kg*	–	–	–	3
	Závin		0,4 – 1,6 kg	–	–	–	3
	Ovocný koláč		0,5 – 2 kg	–	–	–	2

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO					
	Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	Nádoba na odkvapkávacie plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávacie s 500 ml vody	Plech Air Fry



TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY

	RECEPT	FUNKCIA	NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
ZMRAZENÉ POTRAVINY	Mrazené zemiakové hranolčeky		650 – 850 g	Áno	200	25 – 30	4 2
	Mrazené kuracie nugetky		500 g	Áno	200	15 – 20	4 2
	Rybie tyčinky		500 g	Áno	220	15 – 20	4 2
	Cibuľové krúžky		500 g	Áno	200	15 – 20	4 2
ZELENINA	Čerstvá obaľovaná cuketa		400 g	Áno	200	15 – 20	4 2
	Domáce hranolčeky		300 – 800 g	Áno	200	20 – 40	4 2
	Zmiešaná zelenina		300 – 800 g	Áno	200	20 – 30	4 2
MÄSO A RYBY	Pečené kuracie prsia		1 – 4 cm	Áno	200	20 – 40	4 2
	Kuracie krídla		200 – 1500 g	Áno	220	30 – 50	4 2
	Obaľovaná kotleta		1 – 4 cm	Áno	220	20 – 50	4 2
	Rybie filé		1 – 4 cm	Áno	220	15 – 25	4 2

Na varenie čerstvých alebo domácich jedál naneste tenkú vrstvu oleja po povrchu jedla.
Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.

FUNKCIE	 Air Fry		
PRÍSLUŠENSTVO	 Plech Air Fry	 Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	 Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDO-HREV	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	
Sušienky		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	Cook4	Eko cyklus	Pizza
PRÍSLUŠENSTVO									
	Drôtený rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

RECEPT	FUNKCIA	PRED- HREV	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 / Telacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	
Bravčové pečené s kožou 2 kg	XL	–	170	110 – 150	
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	
Morka / Hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	
Hrianka		–	3 (vysoká)	3 – 6	
Rybie filé / filety		–	2 (stredná)	20 – 30 **	
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	
Jahňacie stehno / Koleno		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	
Sušienky	Sušienky	Áno	135	50 – 70	
Koláče z krehkého cesta	Koláče z krehkého cesta	Áno	170	50 – 70	
Okrúhla pizza	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) / kusky mäsa (úroveň 1)	Menu	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						XL	Multiflow Menu	ECO
	Tradičné	Horúci Vzduch	Konvekčné pečenie	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Multiflow Menu	Eko cyklus
PRÍSLUŠENSTVO								
	Drôtený rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody		

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.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace pomôcky alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“. (Iba pri niektorých modeloch).

- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

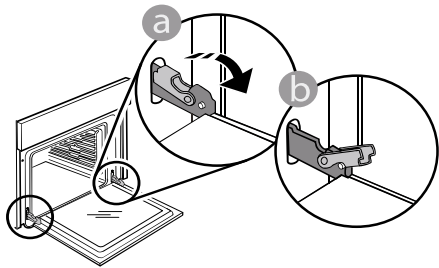
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

Potravinovú sondu a mäsovú sondu (ak sú k dispozícii) nečistite v umývačke riadu.

Zásobník na vyprážanie horúcim vzduchom/Air Fry (ak je k dispozícii) možno umývať v umývačke riadu.

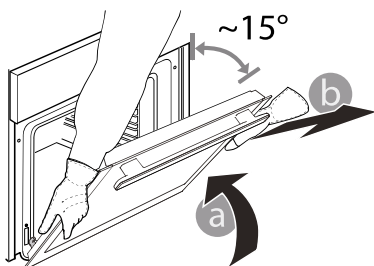
VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dverka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



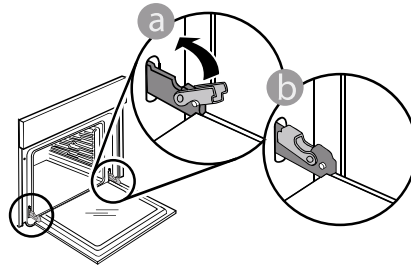
2. Zatvorte dverka, čo najviac ako to ide. Pevne dverka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rúkovať.

Dverka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dverka odložte nabok na mäkký povrch.

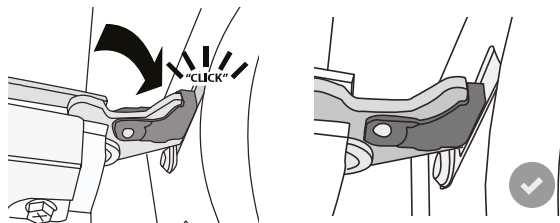


3. Dverka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dverka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



5. Skúste dverka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dverka mohli poškodiť.

VÝMENA ŽIAROVKY

Ak chcete vymeniť svietidlo, obráťte sa na popredajný servis.

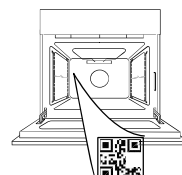
RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center) a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“.
Funkcia prípravy pokrmov 6th Sense sa skončí bez zobrazenia odpočítavania. Varenie sa skončí pred koncom odpočítavania.	Množstvo jedla odlišné od odporúčaného rozsahu. Počas varenia sú dvierka otvorené.	Otvorte dvierka a skontrolujte pripravenosť jedla. V prípade potreby dokončite varenie výberom tradičnej funkcie.
Rúra sa nezohrieva.	Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO.	DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvolíte „Vyp.“.
Svetlo zhasne.	Je aktivovaný EKO režim.	Funkciu „ECO“ otvorte v „SETTINGS“ (NASTAVENIA) a zvolíte „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 zvolíte „NÍZKY“.
Cyklus varenia so sondou sa skončil bez zjavnej príčiny alebo sa na obrazovke vypíše chyba F3E3.	Potravinová sonda nie je správne pripojená.	Skontrolujte pripojenie potravinovej sondy.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitím QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu/docs
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.



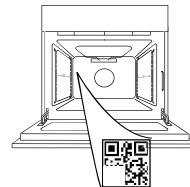


HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK

WHIRLPOOL

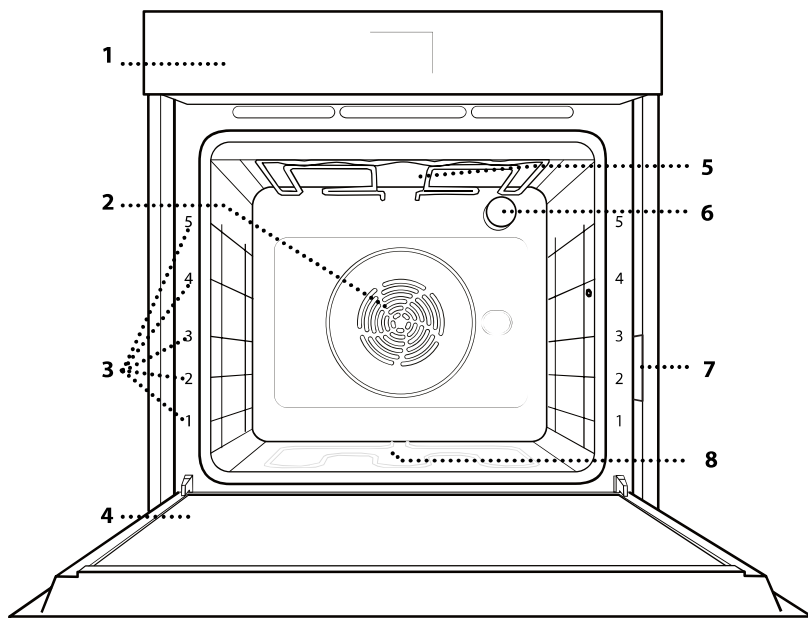
Če želite celovitejšo pomoč, izdelek registrirajte na spletni strani www.register10.eu.

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE
POSKENIRAJTE KODO QR NA
APARATU**



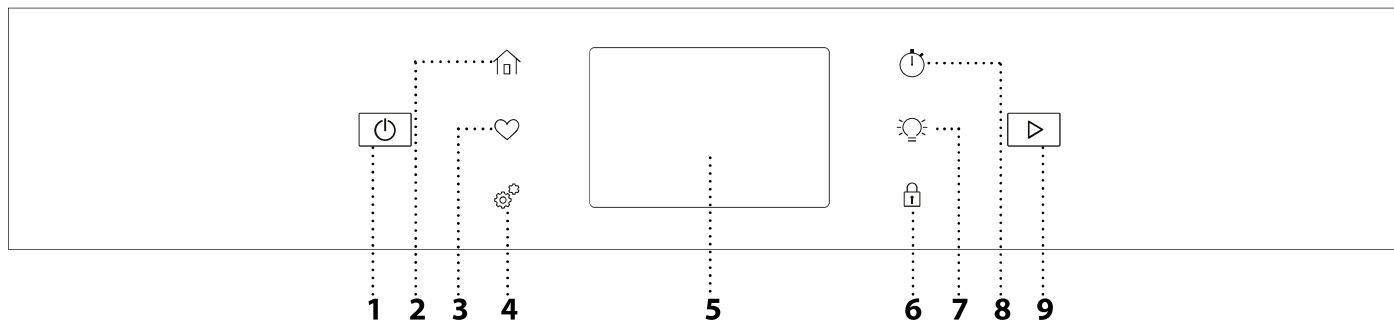
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator in okrogli grelnik
(ni viden)
3. Vodila za pekače
(višina je navedena na
sprednjem delu pečice)
4. Vrata
5. Zgornji grelnik/žar
6. Luč
7. Identifikacijska ploščica
(ostati mora nameščena)
8. Spodnji grelnik
(ni viden)

NADZORNA PLOŠČA



1. VKLOP/IZKLOP

Za vklop in izklop pečice.

2. DOMOV

Za hiter dostop do
glavnega menija.

3. PRILJUBLJENO

Za dostop do seznama priljubljenih
funkcij.

4. ORODJA

Izbirate lahko med več možnostmi
in spreminjate nastavitve pečice ter
lastne nastavitve.

5. ZASLON

6. CONTROL LOCK (ZAKLEPANJE TIPK)

„Zaklepanje tipk“ vam omogoča,
da zaklenete upravljalne tipke na
sledilni ploščici, tako da jih ne morete
naključno pritisniti.

7. LIGHT (LUČ)

Za vklop ali izklop luči pečice.

8. KUHINJSKA URA

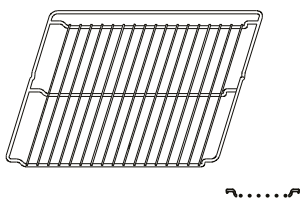
Ta funkcija se lahko vklopi bodisi ob
uporabi funkcije priprave ali sama za
sledenje času priprave.

9. START

Za vklop funkcije kuhanja.

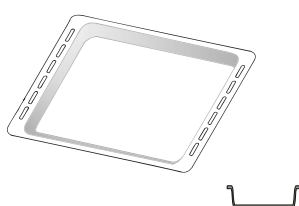
PRIBOR

REŠETKA



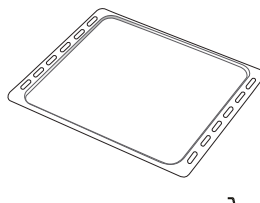
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ



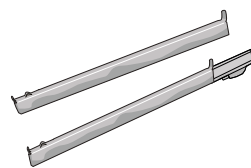
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



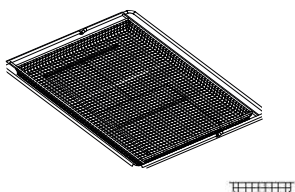
Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE*



Za uporabo pri kuhanju hrane s funkcijo zračnega cvrtja, pri čemer je univerzalni pekač postavljen na nižjo raven, da lahko zbira morebitne drobtine in kapljice. Lahko se čisti v pomivalnem stroju.

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.

Drug pribor je mogoče kupiti posebej; za naročila in informacije se obrnite na poprodajno službo.

* Na voljo le pri določenih modelih

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

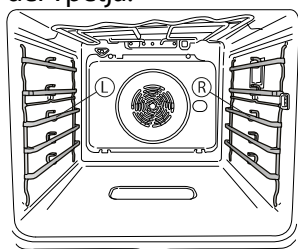
Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil za pekače, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in originalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

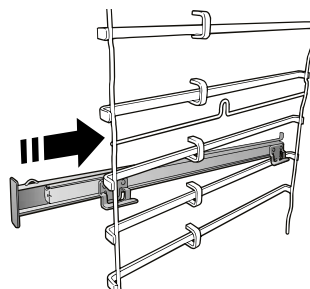
• Vodila za pekače odstranite tako, da s kovancem na obeh straneh odvijete in odstranite pritrdilne vijake (če so prisotni).
Vodila dvignite in spodnji del izvlecite iz vpetja: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.

• Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.



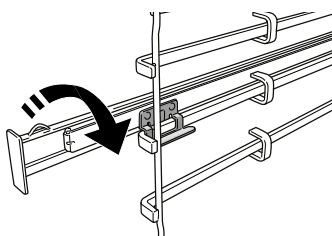
Levo („L“) in desno („R“) vodilo police prepoznate po logotipu, ki je prikazan na tej sliki.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL



Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsnihi vodili odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsnihi vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko.



Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.

Opomba: Drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

FUNKCIJE



ROČNI NAČINI

- **KLASIČNO**

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

- **KONVEKCIJSKA PEKA**

Za pripravo mesa in peko tort z nadevom samo na eni višini.

- **TERMOVENT**

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.

- **ŽAR**

Za pripravo zrezkov, mesa za kebabe in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

- **TURBO ŽAR**

Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

- **HITRO PREDGRETJE**

Za hitro predgretje pečice.

- **COOK4**

Za pripravo različnih živil, ki zahtevajo enako temperaturo, na štirih višinah hkrati. Funkcijo lahko uporabite za peko piškotov, tort, okrogle pice (tudi zamrznjene) in za pripravo celotnega obroka. Za doseganje najboljših rezultatov upoštevajte preglednico za pripravo.

- **POSEBNE FUNKCIJE**

- » **PIZZA**

S to funkcijo lahko v manj kot 10 minutah pripravite odlično domačo pico kot v piceriji. Posebni cikel pečenja deluje pri temperaturi nad 300 stopinj Celzija in zagotavlja mehko pico v notranjosti, hrustljivo na robovih in popolnoma enakomerno zapečeno.

Če to funkcijo kombinirate z dodatkom Pizza Stone WPro in pečico predogrevate 30 minut, lahko pico spečete v 5 do 8 minutah.

Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali www.whirlpool.eu

- » **CVRTJE Z ZRAKOM**

Ta funkcija vam omogoča pripravo pomfrita, delov piščanca in drugih jedi z manj olja, zaradi česar bodo jedi prijetno hrustljave. Grelni elementi krožijo, da ustrezno segrejejo notranjost pečice, medtem ko ventilator omogoča kroženje vročega zraka. Najboljše pričakovane rezultate pečenja lahko dosežete le z uporabo pekača za zračno cvrtje (priložen nekaterim modelom). Hrano položite na pekač za zračno cvrtje v enem sloju

in sledite navodilom v preglednici za pečenje z zračnim cvrtjem. Izogibajte se uporabi več pekačev, da preprečite neenakomerno pečenje.

- » **ODMRZOVANJE**

Za hitrejše odmrzovanja hrane. Živila položite na srednjo višino.

- » **OHRANJANJE TOPLOTE**

Da pravkar pripravljena živila ostanejo vroča in hrustljava.

- » **VZHAJANJE**

Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.

- » **UDOBJE**

Za pripravo že pripravljenih jedi, shranjenih pri sobni temperaturi ali v hladilniku (piškoti, mešanice za torte, mafini, jedi iz testenin in krušni izdelki). Funkcija hitro in nežno pripravi vse jedi in se lahko uporabi tudi za pogrevanje že pripravljenih živil. Predgretje pečice ni potrebno. Upoštevajte navodila na embalaži.

- » **PEČ VELIKIH KOSOV**

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da se enakomerneje zapeče. Priporočamo, da meso na vsake toliko časa polijete in tako preprečite izsušitev.

- » **FUNKCIJA ECO ***

Za pripravo polnjenih pečenk in filejev na eni višini. Ko je v uporabi funkcija ECO CYCLE (varčni cikel), med pripravo hrane v pečici ne gori luč. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO CYCLE in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.

- **ZAMRZNJENA ŽIVILA**

Funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in način priprave za 5 različnih vrst pripravljenih zamrznjenih živil. Pečice ni treba predhodno segrevati.



SAMODEJNI NAČINI

Slednje omogočajo, da se vse vrste živil pripravijo povsem samodejno. Za najboljše rezultate z uporabo teh funkcij sledite navodilom v posameznih preglednicah za pripravo jedi. Pečice ni treba predhodno segrevati.

* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetske učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014.

UPORABA ZASLONA NA DOTIK



Za izbiro ali potrditev:

Za izbiro želene vrednosti ali postavke menija se dotaknite zaslona.

Potrditev nastavitve ali dostop do naslednjega zaslona:

dotaknite se „SET“ ali „NEXT“.



Za pomikanje po meniju ali seznamu:

Za pomikanje med postavkami ali vrednostmi enostavno povlecite s prstom po zaslonu.

za vrnitev na prejšnji zaslon:

Dotaknite se ← .

PRVA UPORABA

Ko aparat prvič vklopite, morate izdelek konfigurirati.

Nastavitve lahko naknadno spremenite s pritiskom na  za dostop do menija „Tools“.

1. IZBIRA JEZIKOVNIH NASTAVITEV

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti jezik in čas.

- Za pomikanje po seznamu razpoložljivih jezikov povlecite po zaslonu.
- Dotaknite se zelenega jezika.

2. NASTAVITEV ČASA IN DATUMA

S povezovanjem pečice z domačim omrežjem bosta čas in datum nastavljeni samodejno. V nasprotnem primeru ju boste morali nastaviti ročno

- Če želite nastaviti čas, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „SET“.

Ko nastavite čas, boste morali nastaviti datum

- Če želite nastaviti datum, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „SET“.

Po daljšem izpadu električne energije je treba čas in datum nastaviti znova.

3. NASTAVITE PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16 amperov): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13 amperov).

- Za izbiro moči se dotaknite vrednosti na desni.
- Za dokončanje začetne nastavitve se dotaknite „OKAY“.

4. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pustite delovati pečico pri 200 °C približno eno uro.

Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Za vklop pečice pritisnite  ali se kjerkoli dotaknite zaslona.

Zaslon vam omogoča izbiro med ročnimi načini in načini 6th Sense.

- Dotaknite se zelene glavne funkcije za dostop do ustreznega menija.
- Za pregled seznama se pomaknite navzgor ali navzdol.
- Željeno funkcijo izberite tako, da se je dotaknete.

2. NASTAVITEV ROČNIH FUNKCIJ

Ko ste izbrali željeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu se bodo prikazale nastavitve, ki jih lahko spremenite.

TEMPERATURA/STOPNJA ŽARA

- Dotaknite se zelene glavne funkcije za dostop do ustreznega menija.

Glede na izbrano funkcijo lahko s posebnim stikalom vključite ali izključite predgretje.

TRAJANJE

Če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno, časa priprave ni treba nastaviti. V časovnem načinu priprava v pečici traja toliko časa, kolikor ste nastavili. Ob koncu časa priprave se priprava samodejno ustavi.

- Če želite nastaviti trajanje, se po pritisku na gumb START dotaknite razdelka za čas „Time“ ali možnosti „Set Cook Time“ (Nastavi čas priprave).
- Če želite nastaviti zahtevani čas priprave, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „NEXT“.

Če želite med kuhanjem preklicati nastavljeno trajanje in tako ročno upravljati konec priprave, se lahko dotaknete vrednosti trajanja in nastavite „0“ ali pa odprete meni s tremi pikami in uredite čas kuhanja.

Če želite cikel ustaviti, odprete meni s tremi pikami in izberite možnost „Stop Cooking“ (Ustavi kuhanje).

3. NASTAVITEV SAMODEJNIH NAČINOV 6TH

Samodejni načini 6th Sense omogočajo pripravo raznovrstnih jedi, ki lahko izberete med tistimi, prikazanimi na seznamu. Večino nastavitev priprave izbere samodejno aparat in tako zagotovi doseganje najboljših rezultatov.

- Izberite recept s seznama.

Funkcije so prikazane po kategorijah živil v meniju „6th SENSE FOOD“ (glejte ustrezne preglednice).

- Ko izberete funkcijo, enostavno označite lastnost živila (količino, težo itd.), ki jo želite pripraviti, da dosežete popoln rezultat.

4. NASTAVITEV ČASOVNEGA ZAMIKAVKLOPA

Pred vklopom funkcije lahko za pripravo nastavite časovni zamik: Funkcija se bo vklopila ob vnaprej izbranem času.

- Za nastavev zelenega začetnega časa se

dotaknite „DELAY“. Glede na izbrane funkcije lahko izberete čas začetka ali čas, ko želite, da je živilo pripravljeno.

- Ko nastavite željeni časovni zamik, se dotaknite možnosti „SET“ (NASTAVI), da se začne odštevanje časovnega zamika.
- Položite hrano v pečico in zaprite vrata: Funkcija se bo vklopila samodejno po izteku nastavljenega časovnega zamika.

programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo.

- Če želite funkcijo vklopiti takoj in preklicati nastavljeni časovni zamik, se dotaknite možnosti „SKIP DELAY“ (PRESKOČI ČASOVNI ZAMIK).

5. VKLOP FUNKCIJE

- Po konfiguraciji nastavitev se za vklop funkcije dotaknite „START“.

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo.

Vrednosti, ki so bile nastavljene, lahko med pripravo kadarkoli spremenite tako, da se dotaknete vrednosti, ki jo želite spremeniti. Vse možnosti, ki so na voljo za spreminjanje, lahko pregledate tako, da odprete meni s tremi pikami v spodnjem levem delu zaslona.

Aktivirano funkcijo lahko kadar koli ustavite s pritiskom na .

6. PREDGRETJE

Če je bilo predhodno vklopljeno, se ob vklopu funkcije na zaslonu prikaže stanje faze predgretja.

Ko se ta faza konča, se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže napis „OVEN READY“ (PEČICA JE PRIPRAVLJENA).

- Odprite vrata.
- Živila položite v pečico.
- Zaprite vrata in se dotaknite gumba „Start now“ (Začni zdaj) ali gumba „START“, da začnete s pripravo.

Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane. Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo. Čas priprave ne vključuje predgretja.

Spremenite lahko privzeto nastavev predgretja za funkcije kuhanja, ki vam omogočajo ročno izbiro.

- Izberite funkcijo, ki vam omogoča ročno izbiro funkcije predgretja.
- Za vklop ali izklop predgretja uporabite namenski preklopnik „Preheating“ (Predgretje) v spodnjem desnem kotu zaslona. Nastavljeno bo kot privzeta možnost.

7. OBRAČANJE ALI PREVERJANJE HRANE

Nekateri samodejni načini 6th Sense zahtevajo

obračanje živil med pripravo. Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Odprite vrata.
- Izvedite dejanje, h kateremu vas pozove aparat.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite gumba „START“.

Na enak način, ko preostane 5 % časa do konca priprave, vas pečica pred koncem priprave pozove, da preverite živila.

Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Preverite živila.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite gumba „START“.

8. KONEC PRIPRAVE HRANE

Oglasi se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana. Ko je priprava končana, lahko z nekaterimi funkcijami vaše jedi dodatno zapečete, podaljšate čas priprave ali funkcijo shranite kot priljubljeno.

- Če želite shraniti kot priljubljeno, se dotaknite možnosti „ADD TO FAV“ (DODAJ MED PRILJUBLJENE).
- Za vklop petminutnega cikla za porjavitve jedi izberite „Extra Browning“.
- Dotaknite se možnosti „+ 5 min“, da podaljšate pripravo.

9. FAVORITES (PRILJUBLJENO)

Funkcija Priljubljeno shrani nastavitve pečice za vaše najljubše recepte.

Pečica samodejno prepozna najpogostejše uporabljene funkcije. Po določenem številu uporab boste pozvani, da funkcijo dodate med svoje priljubljene.

SHRANJEVANJE FUNKCIJE

Ko se funkcija konča, se dotaknite možnosti „ADD TO FAV“ (DODAJ MED PRILJUBLJENE), da jo shranite kot priljubljeno. To vam bo omogočilo, da jo v prihodnosti hitro uporabite, obenem pa ohranite enake nastavitve.

KO JE FUNKCIJA SHRANJENA

Če si želite ogledati priljubljeni meni, pritisnite  : V tem meniju so navedene vse shranjene funkcije. Za vklop izbrane funkcije priprave se dotaknite gumba „START“.

SPREMINJANJE NASTAVITEV

Na zaslonu za priljubljene lahko dodate sliko ali priljubljeno funkcijo poimenujete in jo prilagodite z lastnimi nastavitvami.

- Izberite funkcijo, ki jo želite spremeniti.
- Dotaknite se ikone s tremi pikami v zgornjem desnem kotu.
- Izberite lastnost, ki jo želite spremeniti.
- Za potrditev vaših sprememb se dotaknite „SAVE“.

Če želite odstraniti določeno funkcijo, boste v tem meniju našli možnost „DELETE FAVORITE“ (IZBRIŠI IZ

PRILJUBLJENIH).

10. ORODJA

Če želite odpreti meni „Tools“, lahko v vsakem trenutku pritisnete  . V tem meniju lahko izbirate med številnimi možnostmi in tudi spremenite nastavitve ali možnosti za svoj izdelek ali zaslon.



KITCHEN TIMER (KUHINGJSKI ČASOVNIK)

Ta funkcija se lahko vklopi bodisi ob uporabi funkcije priprave ali sama za sledenje času priprave. Ko se zažene, bo časovnik še naprej neodvisno odšteval, ne da bi posegal v samo funkcijo. Ko je časovnik vklopljen, lahko tudi izberete in vklopite funkcijo.

Časovnik bo še naprej odšteval v zgornjem desnem kotu zaslona.

Če želite poiskati ali spremeniti kuhinjski časovnik:

- Pritisnite možnost kuhinjskega časovnika.

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

- Dotaknite se možnosti „PAUSE“ (PREKINI), če želite začasno ustaviti časovnik. Nato se lahko dotaknete možnosti „RESUME“ (NADALJUJ), da ponovno zaženete časovnik.
- Če želite časovnik preklicati ali nastaviti novo trajanje časovnika, se dotaknite možnosti „CANCEL“ (PREKLIČI).
- Dotaknite se možnosti „+1 min“, če želite podaljšati trajanje za 1 minuto.



LIGHT (LUČ)

Za vklop ali izklop luči pečice.



FUNKCIJA „SMARTCLEAN“

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Na dno pečice nalijte 200 ml vode, funkcijo pa zaženite pri hladnem aparatu.



PYRO SELF CLEANING (SAMOČIŠČENJE S PIROLIZO)

Za odstranjevanje zapečenih madežev z uporabo cikla pri zelo visoki temperaturi. Na voljo so trije cikli samočiščenja z različnim trajanjem: visok, srednji, nizek.

Med pirolitičnim ciklom se pečice ne dotikajte.

Med delovanjem pirolitičnega čiščenja in po njem otrokom in živalim ne dovolite dostopa do pečice (dokler se ne zaključi prezračevanje v notranjosti pečice).

- Pred vklopom funkcije pirolize odstranite iz pečice ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhalno ploščo, poskrbite, da so vsi gorilniki ali električne kuhalne plošče med delovanjem samočistilnega cikla izklopljeni.
- Za optimalne rezultate čiščenja odstranite odvečne ostanke iz vdolbine in očistite steklo notranjih vrat, preden uporabite pirolitično funkcijo.
- Izberite enega od razpoložljivih ciklov glede na vaše potrebe.
- Za vklop izbrane funkcije se dotaknite gumba „START“. Pečica zažene cikel samodejnega čiščenja, medtem ko se vrata samodejno zaklenejo: na zaslonu se prikaže opozorilno sporočilo, skupaj z odštevanjem, ki označuje stanje cikla, ki je v teku.

Ko se cikel zaključi, ostanejo vrata zaprta, dokler se temperatura v pečici ne vrne na varno raven.

Opomba: cikel pirolize lahko vklopite tudi takrat, ko je posoda polna vode.

Ko ste izbrali cikel, lahko za vklop samodejnega čiščenja nastavite časovni zamik. Za nastavitve končnega časa se dotaknite "DELAY", kot je navedeno v ustreznem poglavju.



CONTROL LOCK (ZAKLEPANJE TIPK)

„Zaklepanje tipk“ vam omogoča, da zaklenete upravljalne tipke na sledilni ploščici, tako da jih ne morete naključno pritisniti.

Če želite napravo odkleniti, pritisnite in zadržite tipko za zaklepanje na drsni ploščici.



PREFERENCES (LASTNE NASTAVITVE)

Za spreminjanje več nastavitev pečice, izbirajte „Sabbath Mode“ in izklop „Demo Mode“.



INFO (INFORMACIJE)

Za pridobivanje dodatnih informacij o izdelku.

. OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.
- Zaradi višje temperature cikla za peko pice je pričakovati nekoliko močnejše hlajenje.

UPORABNI NASVETI

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske tortne modele in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Z uporabo funkcije za termoventilacijsko pripravo lahko hkrati pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr.: ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

MESO

Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustrezne velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Upoštevajte, da med postopkom nastaja para. Ko je pečenka pečena, jo pustite v pečici še 10-15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.

Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti, da bi se meso prekomerno zapeklo, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Vrata odpirajte pazljivo, saj bo iz aparata uhajala para.

Za prestrezanje soka priporočamo, da neposredno pod rešetko s hrano postavite prestrezní pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi dolijte vodo.

SLADICE

Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini.

Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.

Če želite preveriti, ali je kvašeno pecivo pečeno, v sredino peciva zapičite lesen zobotrebec. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.

Če uporabljate modele za pecivo z oblogo proti prijemanju, robov ne namažite z maslom, sicer pecivo ob robovih morda ne bo enakomerno vzhajalo.

Če se živilo med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj tekočine ali mešanico premešajte nežneje.

Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

VZHAJANJE

Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20-25 °C). Čas vzhajanja testa za pico se začne pri eni uri za 1 kg testa.

6th sense PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

	KATEGORIJE ŽIVIL		KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
CASSEROLE & BAKED PASTA (NARASTKI IN PEČENE TESTENINE)	Fresh (Sveža)	Lazanja	0,5–3 kg	-	MED	-	
	Frozen (Zamrznjeno)	Lazanja	0,5–3 kg	-	-	-	
		Cannelloni (Kaneloni)	0,5–3 kg	-	-	-	
MESO	Govedina	Roast Beef	0,6–2 kg	MED	MED	-	
		Steak (Zrezek)	2–4 cm	MED	-	2/3	 
		Burger Patties (Pleskavice za hamburger)	1,5–3 cm	-	-	3/5	 
	Svinjina	Roast Pork (Svinjska pečenka)	0,6–2,5 kg	-	MED	-	
		Pork Ribs (Svinjska rebra)	0,5–2,0 kg*	-	-	2/3	 
		Bacon (Slanina)	0,5–1,5 cm	-	-	1/2	 
	Air fried chicken (Na zraku ocvrt piščanec)	Cel piščanec	0,6–2,5 kg	-	-	-	 
		Chicken Breast (Piščančje prsi)	1–4 (cm)	-	-	-	 
		Chicken Pieces (Deli piščanca)	0,2–1,5 kg	-	-	-	 
		Chicken drumsticks (Piščančja beda)	-	-	-	-	 
		Breaded cutlet (Paniran kotlet)	1–4 (cm)	-	-	-	 
		Piščančje perutničke	0,2–1,5 kg	-	-	-	 
		Chicken Nuggets (Piščančji medaljoni) [zamrznjeni]	-	-	-	-	 
		Chicken Wings (Piščančje perutničke) [zamrznjene]	-	-	-	-	 
	Roasted Duck (Pečena raca)	Duck Fillet / Breast (Račji file/prsi)	1–5 cm	-	-	2/3	 
	Roasted turkey (Pečen puran)	Turkey Fillet / Breast (Puranji file / prsa)	1–5 cm	-	-	2/3	 
	Air fried meat (Na zraku ocvrto meso)	Meat skewers (Mesna nabodala)	0,2–1,5 kg	-	-	1/2	 
		Svinjski kotleti	1–4 (cm)	-	-	-	 
		Burger Patties (Pleskavice za hamburger)	1–4 (cm)	-	-	-	 
		Sausages & Wurstel (Klobase in klobasice)	1,5–3,5 (cm)	-	-	-	 
		Breaded cutlet (Paniran kotlet)	1–4 (cm)	-	-	-	 
FISH & SEAFOOD (RIBE IN MORŠKI SADEŽI)	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileji in zrezki)	Tuna Steak (Tunin zrezek)	1–3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Salmon Steak (Lososov zrezek)	1–3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Swordfish Steak (Zrezek mečarice)	0,5–3 (cm)	-	-	3/4	 
		Cod Fillet (File polenovke)	0,1–0,3 kg	-	-	-	 
		Seabass Fillet (Brancinov file)	0,05–0,15 kg	-	-	-	 

* Predlagana količina

PRIPOMOČKI					
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezní pekač/univerzalni pekač	prestrezní pekač z 500 ml vode	Pekač za zračno cvrtje

6th sense PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL			KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
FISH & SEAFOOD (RIBE IN MORSKI SADEŽI)	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileji in zrezki)	Seabream Fillet (Oradin file)	0,05–0,15 kg	-	-	-	 
		Others Fillets (Drugi fileji)	0,5–3 (cm)	-	-	-	 
		Frozen fillets (Zamrznjeni fileji)	0,5–3 (cm)	-	-	-	 
	Grilled seafood (Morski sadeži na žaru)	Scallops (Pokrovače)	en pekač *	-	-	-	
		Mussels (Školjke)	en pekač *	-	-	-	
		Shrimps (Škampí)	en pekač *	-	-	-	 
		Kraljeve kozice	en pekač *	-	-	-	 
	Air fried fish (Na zraku ocvrte ribe)	Breaded fish (Panirane ribe)	1,5–3,5 (cm)	-	-	-	 
		Ribji file	1,5–3,5 (cm)	-	-	-	 
		Whole Fish (Cela riba)	0,4–0,8 kg	-	-	-	 
		Shellfish (Školjke)	-	-	-	-	 
VEGETABLES (ZELENJAVA)	Roasted Vegetables (Pečena zelenjava)	Roasted Potatoes (Pečen krompir)	0,5–1,5 kg	-	MED	-	
		Stuffed Vegetables (Polnjena zelenjava)	0,1–0,5 kg [kos]	-	-	-	
		Other Vegetables (Druga zelenjava)	0,5–1,5 kg	-	MED	-	
	Gratin Vegetables (Gratinirana zelenjava)	Potatoes Gratin (Krompirjev narastek)	en pekač *	-	-	-	
		Gratinirani paradižniki	en pekač *	-	-	-	
		Gratinirana paprika	en pekač *	-	-	-	
		Gratiniran brokoli	en pekač *	-	-	-	
		Gratinirana cvetača	en pekač *	-	-	-	
		Vegetables Gratin (Gratinirana zelenjava)	en pekač *	-	-	-	
	Air fried vegetables (Na zraku ocvrta zelenjava)	Homemade fries (Domači krompirček)	0,3–0,8 kg	-	-	-	 
		Krompir v rezin.	1–4 (cm)	-	-	-	 
		Mixed vegetables (Mešana zelenjava)	0,3–0,8 kg	-	-	2/3	 
		Zucchini chips (Čips iz bučk)	0,2–0,5 kg	-	-	-	 
		Fried Potatoes [frozen] (Ocvrt krompir [zamrznjen])	0,3–0,8 kg	-	-	-	 
		Spring rolls (Spomladanski zavitki) [zamrznjeni]	-	-	-	-	 
SLANO PECIVO	Salty Cake (Slana torta)		0,8–1,2 kg	-	MED	-	
	Vegetable Strudel (Zelenjavni zavitek)		0,5–1,5 kg	-	MED	-	

* Predlagana količina

PRIPOMOČKI					
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezní pekač/univerzalni pekač	prestrezní pekač z 500 ml vode	Pekač za zračno cvrtje

KATEGORIJE ŽIVIL			KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČE- NOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
SLANO PECIVO	Bread (Kruh)	Žemljice	60–150 g [kos]	-	-	-	3 
		Štruca za sendvič	400–600 g [kos]	-	-	-	2 
		Velik kruh	0,7–2,0 kg	-	-	-	2 
		Baguettes (Bagete)	200–300 g [kos]	-	-	-	3 
	Pica	Round Pizza	okrogla	-	-	-	2 
		Pizza Thick (Debela pica)	pravokotna	-	-	-	2 
		Pica [zamrznjena]	1 plast*	-	-	-	2 
			2 plasti*	-	-	-	4  1 
			3 plasti*	-	-	-	5  3  1 
			4 plasti*	-	-	-	5  4  2  1 
SLADKO PECIVO	Rising cakes (Vzhajane sladice)	Biskvitna torta	0,5–1,2 kg	-	-	-	2 
	Piškoti		0,2–0,6 kg	-	-	-	3 
	Croissants (Rogljčki)		en pekač *	-	-	-	3 
	Croissants (Rogljčki) [zamrznjeni]		en pekač *	-	-	-	3 
	Choux Pastry (Paljeno testo)		en pekač *	-	-	-	3 
	Beljakovi poljubčki		10–30 g [kos]	-	-	-	3 
	Pite		0,4–1,6 kg*	-	-	-	3 
	Strudel (Zavitek)		0,4–1,6 kg	-	-	-	3 
	Fruit Pie (Sadna pita)		0,5–2 kg	-	-	-	2 

* Predlagana količina

PRIPOMOČKI					
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezní pekač/univerzalni pekač	prestrezní pekač z 500 ml vode	Pekač za zračno cvrtje



PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
ZAMRZNJENA ŽIVILA	Zamrznjen pomfrit		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	4 2
	Zamrznjeni piščančji kroketi		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Ribje palčke		500 g	Da	220	15 - 20	4 2
	Čebulni obročki		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
ZELENJAVA	Sveže panirane bučke		400 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Domači ocvrti krompir		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	4 2
	Mešana zelenjava		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	4 2
MESO IN RIBE	Piščančja prsa		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	4 2
	Piščančje perutničke		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	4 2
	Panirani kotlet		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	4 2
	Ribji file		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	4 2

Pri pripravi svežih ali domačih živil površino živila namažite s tanko plastjo olja.

Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

FUNKCIJE	 Cvrtje z zrakom		
PRIBOR	 Pekač za zračno cvrtje	 Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	 Prestrezní pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	30 - 90	
Piškoti		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	
		Da	135	40 - 60	
Kolački / mafini		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	40 - 60	
Princeske		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	
		Da	180 - 190	35 - 45 *	
Beljakovi poljubčki		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	
		Da	90	140 - 160 *	
Pica / kruh / fokača		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7 - 12	
		Da	220 - 240	25 - 50 *	
Zamrznjena pica		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	
		Da	220 - 240	15 - 30	
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	
		Da	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKCIJE									
	Klasično	Termoventilac	Konvekcijaska peka	Žar	Turbogrill	MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil)	Cook4	Funkcija ECO	Pizza
PRIBOR									
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki		Prestrezni/originalni/univerzalni pekač na rešetki		Prestrezni pekač/originalni pekač		Prestrezni pekač s 500 ml vode	

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Maslene paštetke / Krekerji iz listnatega testa		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	
		Da	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni (Lazanja/narastki/ pečene testenine/kaneloni)		Da	190 - 200	45 - 65	
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina, 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling (Svinjska pečenka s hrustljivo kožo) 2 kg		-	170	110 - 150	
Piščanec / zajec / raca, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Puran / gos, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180 - 200	40 - 60	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (visoka)	3 - 6	
Ribji fileji / zrezki		-	2 (srednja)	20 - 30 **	
Klobase / ražnjiči / rebrca / hamburgerji		-	2 - 3 (srednja - visoka)	15 - 30 **	
Pečen piščanec, 1-1,3 kg		-	2 (srednja)	55 - 70 ***	
Jagnječja krača / bočnik		-	2 (srednja)	60 - 90 ***	
Pečen krompir		-	2 (srednja)	35 - 55 ***	
Gratinirana zelenjava		-	3 (visoka)	10 - 25	
Pišskoti		Da	135	50 - 70	
Tarts		Da	170	50 - 70	
Round pizzas (Okrogla pica)		Da	210	40 - 60	
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	190	40 - 120 *	
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ pečena zelenjava (4. višina)/lazanja (2. višina)/ kosi mesa (1. višina)		Da	190	40 - 120 *	
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 *	
Meso in krompir		Da	200	45 - 100 *	
Ribe in zelenjava		Da	180	30 - 50 *	
Polnjena pečenka	ECO	-	200	80 - 120 *	
Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz peči vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

FUNKCIJE								ECO
	Klasično	Termoventilac.	Konvekcijska peka	Žar	Turbo grill	MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil)	Multiflow Menu (Meni Multiflow)	Funkcija ECO
PRIBOR								
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki		Prestrezni/originalni/univerzalni pekač na rešetki		Prestrezni pekač/originalni pekač		Prestrezni pekač s 500 ml vode

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor in po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Nosite zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaken. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.
- Za optimalno čiščenje notranjih površin vklopite funkcijo „Smart Clean“. (Samo pri nekaterih modelih).
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

PRIBOR

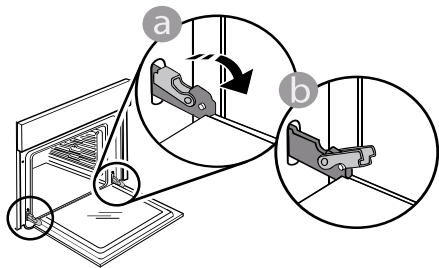
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobico.

Sonde za živila in sonde za meso (če je na voljo) ne čistite v pomivalnem stroju.

Pekač za zračno cvrtje (če je na voljo) lahko očistite v pomivalnem stroju.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

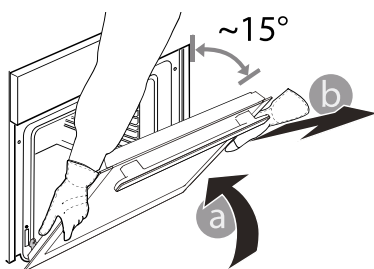
1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče.

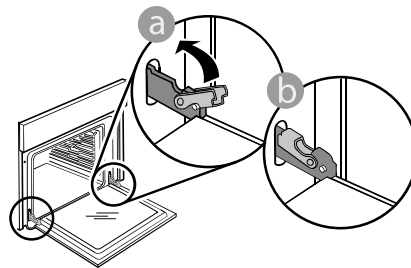
Čvrsto primite vrata z obema rokama - ne držite jih za ročaj.

Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

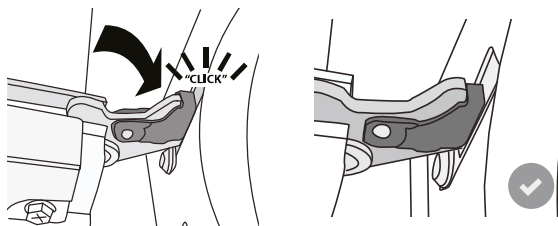


3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in nato pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

Za zamenjavo žarnice se obrnite na poprodajno službo.

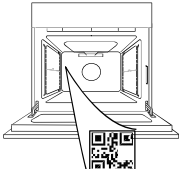
ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priključena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Pokličite klicni center in navedite številko za črko „F“.
Funkcija priprave 6th Sense se konča, ne da bi se prikazalo odštevanje. Priprava se konča pred koncem odštevanja.	Količina živil se razlikuje od priporočenega obsega. Vrata so med kuhanjem odprta.	Odprite vrata in preverite stopnjo pripravljenosti jedi. Po potrebi dokončajte pripravo z izbiro tradicionalne funkcije.
Pečica se ne segreje.	Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Način DEMO se na zaslonu pojavi vsakih 60 sekund.	V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „DEMO“ in pritisnite „Off“.
Lučka se izklopi.	Vklopljen je način „ECO“.	Način „ECO“ v „NASTAVITVAH“ izklopite z izbiro ukaza „Off“.
Vrat ni mogoče pravilno zapreti.	Varnostna zaporna vzvoda sta v napačnem položaju.	Poskrbite, da bosta varnostna zaporna vzvoda v pravilnem položaju, kot je navedeno v navodilih za odstranjevanje in namestitve vrat v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.
Domače napajanje električne energije se izklopi.	Napačna nastavitev moči.	Preverite, ali ima vaše domače omrežje najmanjšo moč večjo od 3 kW. V nasprotnem primeru zmanjšajte moč na 13 amperov. V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „MOČ“ in nato izberite „LOW“.
Cikel kuhanja s sondo se konča brez očitnega vzroka ali pa se na zaslonu izpiše napaka F3E3.	Sonda za živila ni pravilno priključena.	Preverite priključitev sonde za živila.

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- Obiščite našo spletno stran **docs.whirlpool.eu/docs**.
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Izdelano pod licenco.



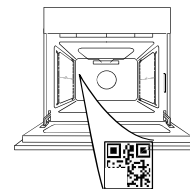


HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE

WHIRLPOOL

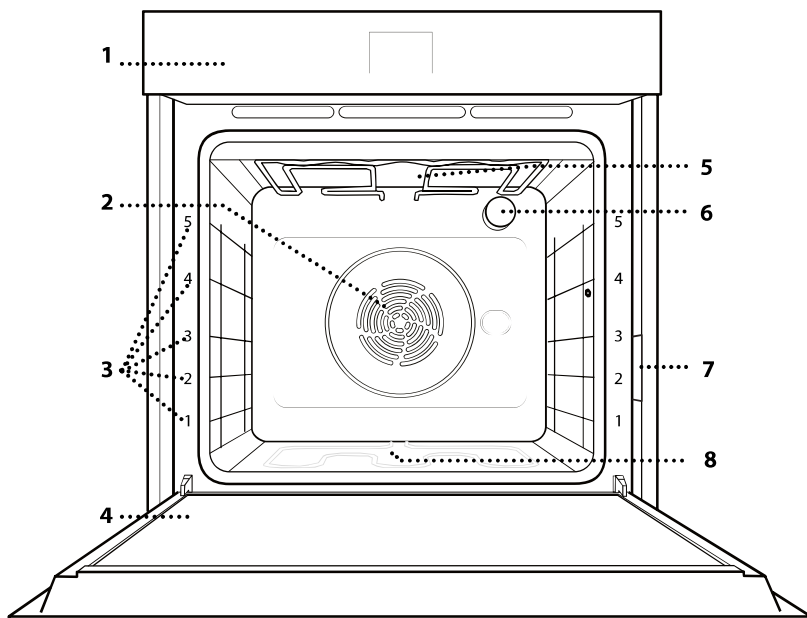
Da biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod na adresi **www.register10.eu**

**SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM
UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE
INFORMACIJA**



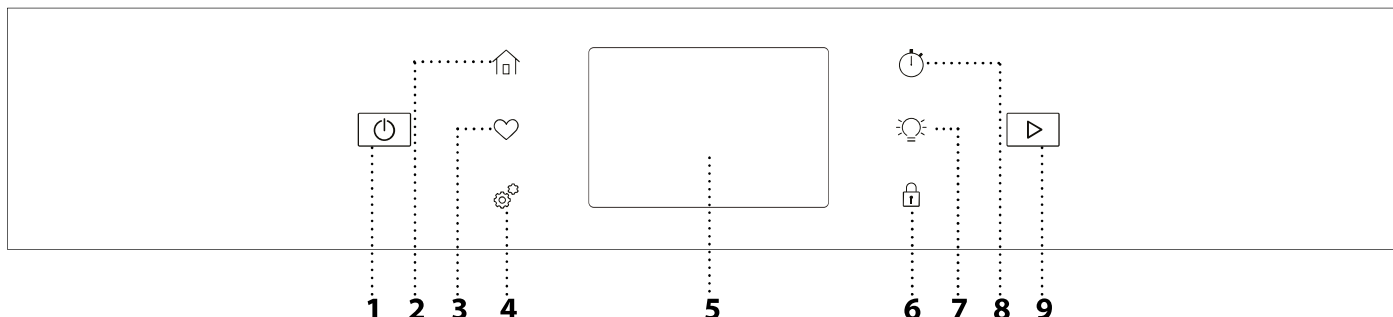
**Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre
upotrebe uređaja.**

OPIS PROIZVODA



- 1. Kontrolna tabla**
- 2. Ventilator i kružni grejač**
(nije vidljiv)
- 3. Vođice**
(nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
- 4. Vrata**
- 5. Gornji grejač/rešetka**
- 6. Sijalica**
- 7. Pločica za identifikaciju**
(nemojte uklanjati)
- 8. Donji grejni element**
(nije vidljiv)

KONTROLNA TABLA



1. UKLJUČIVANJE I ISKLUČIVANJE

Za isključivanje i uključivanje pećnice.

2. POČETNO

Za dobijanje brzog pristupa glavnom meniju.

3. OMILJENO

Za pozivanje liste omiljenih funkcija.

4. ALATKE

Za biranje između nekoliko opcija i takođe za promenu podešavanja i željenih postavki pećnice.

5. EKRAN

6. CONTROL LOCK (ZAKLJUČAVANJE KONTROLA)

„Zaključavanje kontrola“ vam omogućava da zaključate tastere na dodirnoj tabli kako ne bi mogla slučajno da se pritisnu.

7. SVETLO

Za uključivanje ili isključivanje svetla u pećnici.

8. KUHINJSKI TAJMER

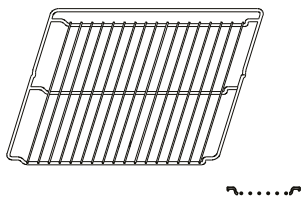
Ova funkcija se može aktivirati prilikom korišćenja funkcije ili samo za vreme.

9. START

Da biste pokrenuli funkciju pripreme hrane.

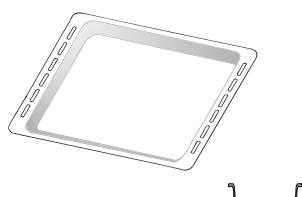
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



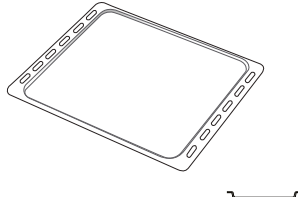
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



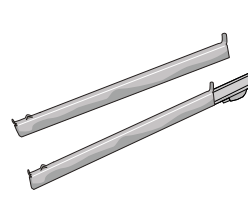
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



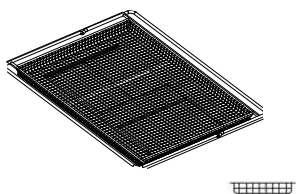
Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.

PLEH ZA PRŽENJE VAZDUHOM*



Koristi se za pripremu hrane pomoću funkcije prženja vazduhom, tako što je pleh za pečenje postavljen na niži nivo radi prikupljanja mogućih mrvica ili masnoće. Može se prati u mašini za pranje sudova.

Količina i vrsta dodataka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Ostali dodaci se mogu kupiti zasebno; za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu.

* Dostupno samo na određenim modelima

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

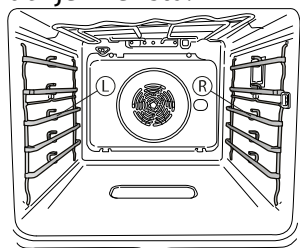
Dodaci, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavljaju horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

• Da biste uklonili vođice, uklonite pričvrstne zavrtanje (ako postoje) sa obe strane pomoću novčića.

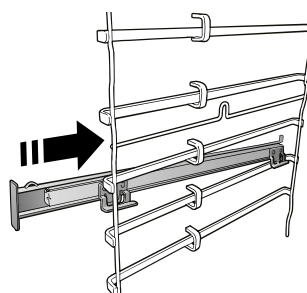
Podignite vođice i izvucite njihov donji deo iz ležišta: vođice se sada mogu izvaditi.

• Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Dok ih držite, pustite da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.



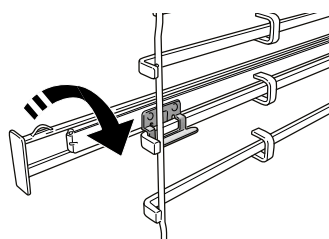
Vođice leve („L”) i desne police („R”) mogu se prepoznati po logotipu prikazanom na ovoj slici.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA



Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj.



Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.

Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

FUNKCIJE



RUČNI REŽIMI

• TRADICIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

• KONVENCIONALNO PEČENJE

Za pripremu mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.

• KRUŽENJE VAZDUHA

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

• GRIL

Koristi se za pečenje odrezaka, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

• TURBO GRIL

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena junetina, pileтина). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

• BRZO ZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje pećnice.

• COOK 4

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na četiri nivoa. Ova funkcija može da se koristi za pripremanje kolačića, torti, okruglih pica (i zamrznutih), kao i za pripremu kompletnog jela. Da biste dobili najbolje rezultate, pratite tabele za pripremu hrane.

• SPECIJALNE FUNKCIJE

» PICA

Ova funkcija vam omogućava da pripremite odličnu domaću picu za manje od 10 minuta, kao u restoranu.

Namenski ciklus za pripremu hrane radi na temperaturama iznad 300 stepeni Celzijusa, tako da pica bude sočna iznutra, hrskava po ivicama i sa savršeno ujednačenim zapečenim koricama. Ako se ova funkcija kombinuje sa dodatkom Pizza Stone WPro i predzagrevanjem 30 minuta, pica može da bude spremna za 5-8 minuta.

Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu www.whirlpool.eu

» AIR FRY

Ova funkcija omogućava da pomfrit, pileće medaljone i još mnogo toga pržite u manje ulja, a sa istim hrskavim rezultatom. Grejni elementi obezbeđuju pravilno zagrevanje unutrašnjosti, a ventilator omogućava cirkulaciju toplog vazduha. Najbolji očekivani kulinarski rezultati mogu se postići samo pomoću pleha za prženje vazduhom (isporučuje se uz neke modele). Za najbolje

rezultate, postavite hranu u jednom sloju na pleh za prženje vazduhom i pratite uputstva za prženje vazduhom u tabeli za pripremu hrane. Nemojte koristiti više plehova da ne bi došlo do neravnomernog prženja.

» ODMRZAVANJE

Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednju policu.

» ODRŽAVANJE TOPLOTE

Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.

» NARASTANJE TESTA

Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.

» KONCEPCIJA

Za pripremu gotove hrane, čuvane na sobnoj temperaturi ili u frižideru (biskviti, smese za kolače, mafini, jela od testenine ili proizvodi od testa). Funkcija sva jela priprema brzo i lagano, a takođe se može koristiti za podgrevanje već pripremljene hrane. Nije potrebno predzagrevanje pećnice. Sledite uputstva na pakovanju.

» MAXI PEČENJE

Ova funkcija automatski bira najbolji režim pečenja i temperaturu za pečenje većih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispeklo. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.

» ECO CIKLUS *

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Kada se ovaj Eko ciklus koristi, svetlo je isključeno tokom pripreme hrane. Da bi se koristio Eko ciklus i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

• ZAMRZNUTA HRANA

Funkcija automatski bira idealnu temperaturu kuvanja i režim za 5 različitih tipova gotove zamrznute hrane. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.



AUTOMATSKI REŽIMI

Omogućavaju da se sve vrste hrane ispeku potpuno automatski. Da biste na najbolji način koristili ovu funkciju, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.

* Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetske efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65/2014

KAKO SE KORISTI DISPLEJ NA DODIR



Da biste izabrali ili potvrdili:

Dodirnite ekran da biste izabrali vrednost ili stavku menija koja vam je potrebna.

Da biste potvrdili podešavanje ili pristupili sledećem ekranu:

Dodirnite „SET“ ili „NEXT“.



Da biste se kretali kroz meni ili listu:

Jednostavno prevucite prstom preko displeja da biste se kretali kroz stavke ili vrednosti.

Da biste se vratili na prethodni ekran:

Dodirnite ← .

PRVA UPOTREBA

Potrebno je da konfigurirate proizvod prilikom prvog uključivanja uređaja.

Podešavanja se mogu naknadno promeniti pritiskom na  da biste pristupili meniju „Tools“ (Alatke).

1. IZBOR ŽELJENIH POSTAVKI JEZIKA

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja.

- Prevucite preko ekrana da biste se kretali kroz listu dostupnih jezika.
- Dodirnite željeni jezik.

2. PODEŠAVANJE VREMENA I DATUMA

Povezivanjem pećnice na vašu kućnu mrežu se automatski podešavaju vreme i datum. U suprotnom je potrebno da ih ručno podesite

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili vreme.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Kada podesite vreme, potrebno je da podesite datum

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili datum.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon dugotrajnog prekida u napajanju, potrebno je da ponovo podesite vreme i datum.

3. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu veću od 3 kW (16 ampera): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13 ampera).

- Kliknite na vrednost sa desne strane da biste izabrali snagu.
- Dodirnite opciju „OKAY“ (U redu) da biste završili početno podešavanje.

4. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice.

Zagrejte pećnicu na 200 °C na otprilike sat vremena.

Preporučuje se provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste uključili pećnicu, pritisnite  ili dodirnite bilo koji deo ekrana.

Displej omogućava izbor između ručnih režima i 6th Sense režima.

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna da biste pristupili odgovarajućem meniju.
- Krećite se nadole ili nagore da biste pretražili listu.
- Izaberite željenu funkciju tako što ćete je dodirnuti.

2. PODEŠAVANJE RUČNIH FUNKCIJA

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na displeju će se pojaviti podešavanja koja se mogu promeniti.

TEMPERATURA/NIVO GRILOVANJA

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna da biste pristupili odgovarajućem meniju.

U zavisnosti od izabrane funkcije, možete da aktivirate ili deaktivirate predzagrevanje pomoću odgovarajućeg prekidača.

TRAJANJE

Ne morate podešavati vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim. U vremenski ograničenom režimu, pećnica peče onoliko dugo koliko vi izaberete. Na kraju vremena pečenja, pečenje se automatski zaustavlja.

- Da biste podesili trajanje, dodirnite odeljak „Time“ (Vreme) ili opciju „Set Cook Time“ (Podešavanje vremena pripreme hrane) nakon pritiska na dugme START (Pokretanje).
- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili željeno vreme pečenja.
- Dodirnite opciju „NEXT“ (Sledeće) za potvrdu.

Da biste otkazali podešeno trajanje tokom pripreme hrane i na taj način ručno upravljali završetkom termičke obrade, možete da dodirnete vrednost trajanja i podesite je na vrednost „0“, ili možete da otvorite meni sa tri tačke i izmenite vreme pripreme hrane.

Ako želite da zaustavite ciklus, otvorite meni sa tri tačke i izaberite opciju „Stop Cooking“ (Završetak pripreme hrane).

3. PODEŠAVANJE 6TH SENSE AUTOMATSKIH REŽIMA

6th Sense Auto Modes (6th Sense automatski režimi) omogućavaju da pripremate veliki broj jela koje možete izabrati u prikazanoj listi. Većinu podešavanja pečenja uređaj bira automatski kako bi se postigli najbolji rezultati.

- Izaberite recept sa liste.

Funkcije se prikazuju po kategorijama namirnica u meniju „6th SENSE FOOD“ (6th Sense hrana) (vidite odgovarajuće tabele).

- Kada izaberete funkciju, jednostavno naznačite karakteristiku hrane (količinu, težinu itd.) koju

želite da pripremite da biste postigli savršen rezultat.

4. PODEŠAVANJE ODLAGANJA VREMENA POČETKA

Možete odložiti pečenje pre pokretanja funkcije: Funkcija će početi u vreme koje ste unapred izabrali.

- Dodirnite „DELAY“ (Odloži) da biste podesili potrebno vreme početka. Možete da izaberete vreme početka ili vreme u kome biste želeli da hrana bude spremna, u skladu sa izabranim funkcijama.
- Kada podesite željeno odlaganje, dodirnite „SET“ (Podešavanje) da biste pokrenuli vreme čekanja.
- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon izračunatog vremenskog perioda.

Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja.

- Da biste odmah aktivirali funkciju i otkazali programirano vreme odlaganja, dodirnite „SKIP DELAY“ (Preskakanje odlaganja).

5. POKRETANJE FUNKCIJE

- Kada konfigurirate podešavanja, dodirnite „START“ da biste aktivirali funkciju.

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na ekranu će se prikazati poruka. U bilo kom trenutku možete promeniti podešene vrednosti tokom pečenja dodirivanjem vrednosti koju želite da izmenite. Sve opcije dostupne za izmene mogu se istraživati otvaranjem menija sa tri tačke u donjem levom uglu displeja.

Aktiviranu funkciju možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na .

6. PREDZAGREVANJE

Ako je prethodno aktivirana, na displeju se prikazuje status faze predzagrevanja kada se funkcija pokrene. Kada se ova faza završi, oglašava se zvučni signal, a na displeju se prikazuje poruka „OVEN READY“ (Pećnica je spremna.)

- Otvorite vrata.
- Stavite hranu u pećnicu.
- Zatvorite vrata i dodirnite opciju „Start now“ (Započni odmah) ili dugme „START“ (Pokretanje) da biste započeli termičku obradu.

Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira. Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja.

Možete da promenite podrazumevano podešavanje opcije za predzagrevanje za funkcije kuvanja koje omogućavaju da to ručno obavite.

- Izaberite funkciju koja vam omogućava da ručno izaberete funkciju predzagrevanja.
- Koristite namenski prekidač za predzagrevanje u donjem desnom uglu displeja da biste aktivirali ili deaktivirali predzagrevanje. Biće podešeno kao podrazumevana opcija.

7. OKRENITE ILI PROVERITE HRANU

U nekim 6th Sense automatskim režimima biće neophodno da se namirnice okreću tokom pripreme. Oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi.

- Otvorite vrata.
- Obavite radnju naznačenu na displeju.
- Zatvorite vrata, a zatim dodirnite opciju „START” (Pokretanje) da biste nastavili termičku obradu.

Na isti način, u poslednjih 5% vremena pre kraja kuvanja, pojaviće se zahtev da proverite hranu.

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi.

- Proverite hranu
- Zatvorite vrata, a zatim dodirnite opciju „START” (Pokretanje) da biste nastavili termičku obradu.

8. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova. Kod nekih funkcija, kada se pečenje završi, možete dodatno zapeći, produžiti vreme pečenja ili sačuvati funkciju kao omiljenu.

- Dodirnite opciju „ADD TO FAV” (Dodavanje u omiljene stavke) da biste funkciju sačuvali kao omiljenu.
- Izaberite opciju „Extra Browning” (Dodatno zapeći) da biste započeli petominutni ciklus tokom kog se stvara zapečena korica.
- Dodirnite opciju „+ 5 min” da biste produžili termičku obradu

9. OMILJENO

Funkcija Omiljeno čuva podešavanja pećnice za vaše omiljene recepte.

Pećnica automatski prepoznaje najviše korišćene funkcije. Nakon određenog broja korišćenja, pojavljuje se zahtev da dodate funkciju u omiljene.

KAKO SAČUVATI FUNKCIJU

Kada se funkcija završi, dodirnite opciju „ADD TO FAV” (Dodavanje u omiljene stavke) da biste je sačuvali kao omiljenu. Ovo vam omogućava da je ubuduće brzo koristite, zadržavajući ista podešavanja.

KADA SE SAČUVA

Da biste pregledali meni omiljenih, pritisnite  : Sve sačuvane funkcije prikazivaće se u ovom meniju. Dodirnite „START” (Pokretanje) da biste aktivirali izabranu funkciju za pripremu hrane.

PROMENA PODEŠAVANJA

Na ekranu omiljenog možete dodati sliku ili naziv svakoj omiljenoj stavci da biste je prilagodili svojim željenim postavkama.

- Izaberite funkciju koju želite da promenite.
- Dodirnite ikonu sa tri tačke u gornjem desnom uglu.
- Izaberite svojstvo koje želite da izmenite.
- Dodirnite „SAVE” (Sačuvaj) da biste potvrdili izmene.

Ako želite da uklonite određenu funkciju, u ovom meniju ćete pronaći opciju „DELETE FAVORITE” (Brisanje omiljenih stavki).

10. ALATKE

Pritisnite  da biste otvorili meni „Tools” (Alatke) u bilo kom trenutku. Ovaj meni vam omogućava da birate između nekoliko opcija i da promenite podešavanja ili željene postavke za svoj proizvod ili displej.

KUHINJSKI TAJMER

Ova funkcija se može aktivirati prilikom korišćenja funkcije ili samo za vreme. Kada se pokrene, tajmer će nastaviti automatski odbrojanje nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju. Kada se aktivira tajmer, takođe možete da izaberete i aktivirate funkciju.

Tajmer će nastaviti odbrojanje u gornjem desnom uglu ekrana.

Da biste vratili ili promenili kuhinjski tajmer:

- Pritisnite opciju kuhinjskog tajmera.
- Oglasiće se zvučni signal i ekran će pokazati kada tajmer završi sa odbrojanjem izabranog vremena.
- Dodirnite opciju „PAUSE” (Pauziranje) ako želite da privremeno zaustavite tajmer. Nakon toga možete da dodirnete opciju „RESUME” (Nastavak) da biste ponovo pokrenuli tajmer.
 - Dodirnite „CANCEL” (Otkazivanje) da biste otkazali tajmer ili podesili novo trajanje tajmera.
 - Dodirnite opciju „+1 min” da biste produžili trajanje za 1 minut.

SVETLO

Za uključivanje ili isključivanje svetla u pećnici.

SMARTCLEAN

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Prelijte dno pećnice sa 200 ml vode za piće i aktivirajte funkciju tek kada se pećnica ohladi.

PIROLITIČKO SAMOČIŠĆENJE

Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi. Dostupna su tri ciklusa samočišćenja različitog trajanja: visoko, srednje, nisko.

Ne dodirujte pećnicu tokom ciklusa Pyro.

Decu i životinje držite dalje od pećnice tokom i nakon (dok se prostorija ne provetri) ciklusa Pyro (pirolize).

- Uklonite sve dodatke - uključujući vođice - iz pećnice pre aktiviranja funkcije. Ako je rerna

postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa samočišćenja.

- Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite ostatke iz pećnice i očistite unutrašnje staklo na vratima pomoću pirolitičke funkcije.
- Izaberite jedan od dostupnih ciklusa u skladu sa svojim potrebama.
- Dodirnite „START“ (Počni) da biste aktivirali izabranu funkciju. pećnica će započeti ciklus samočišćenja, dok se vrata automatski zaključavaju: poruka upozorenja se pojavljuje na displeju, zajedno sa odbrojanjem koje pokazuje status ciklusa koji je u toku.

Kada se ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na bezbedan nivo.

Obratite pažnju na sledeće: Ciklus pirolize se može aktivirati i kada je rezervoar napunjen vodom.

Kada se ciklus izabere, možete da odložite početak automatskog čišćenja. Dodirnite „DELAY“ da biste podesili vreme završetka navedeno u odgovarajućem poglavlju.

CONTROL LOCK (ZAKLJUČAVANJE KONTROLA)

„Zaključavanje kontrola“ vam omogućava da zaključate tastere na dodirnoj tabli kako ne bi mogla slučajno da se pritisnu.

Da biste otključali uređaj, pritisnite i zadržite taster za zaključavanje na dodirnoj tabli.

PREFERENCES (ŽELJENE POSTAVKE)

Da biste promenili više postavki pećnice, izaberite „Sabbath Mode“ (Režim Sabbath) i isključite „Demo Mode“ (Demo režim).

INFORMACIJE

Za dobijanje dodatnih informacija o proizvodu.

. NAPOMENE

- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.
- Zbog veće temperature pica ciklusa, očekuje se nešto veće hlađenje.

KORISNI SAVETI

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz pećnicu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u pećnici. Možete koristiti i posuđe i dodatke od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

Korišćenjem funkcije „Kruženje vazduha“ možete istovremeno da pripremate više jela koja se pripremaju na istoj temperaturi (na primer: riba i povrće) koristeći različite nivoe. Iz pećnice izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

MESO

Upotrebite bilo koju vrstu pleha za rernu ili posudu od pireksa koja odgovara veličini komada mesa koji želite da ispečete. Preporučujemo vam da prilikom pečenja većih komada mesa dodate malo temeljca na dno posude za pečenje i da njime prelijete meso tokom pečenja za još bolji ukus. Imajte na umu da dolazi do stvaranja pare tokom ovog postupka. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.

Kada želite da pečete meso na roštilju, izaberite odreske koji su svuda podjednako debeli da bi se ravnomerno ispekli. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Kako biste sprečili da meso pregori, spustite rešetku držeći hranu dalje od roštilja. Okrenite meso na dve trećine pečenja. Kada otvarate vrata rerne vodite računa o pari koja izlazi.

Ako želite da prikupite saft od pečenja, savetujemo vam da postavite pleh za sakupljanje masnoće u koji možete da sipate pola litra vode odmah ispod žičane rešetke na kojoj se nalazi hrana. Po potrebi dolijte vode.

DESERTI

Pecite fine deserte pomoću tradicionalne funkcije na samo jednom nivou.

Koristite tamno obojene limene plehove i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku. Ukoliko želite da pečete na više nivoa, izaberite funkciju za kruženje vazduha i rasporedite modle cik-cak po nivoima kako bi se omogućila što optimalnija cirkulacija vrućeg vazduha.

Kako biste proverili da li je kolač sa kvascem spreman, probodite ga u sredini drvenom čačalicom. Ako čačalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.

Ukoliko koristite neprianjajuće plehove za pečenje, ne mažite ivice maslacem pošto pecivo možda neće ravnomerno narasti oko ivica.

Ukoliko hrana „nabrekne“ tokom pripreme, sledeći put koristite nižu temperaturu i smanjite tečnost koju dodajete ili nežnije mešajte tokom pripreme.

Za deserte sa kremastim punjenjem ili prelivom (čizkejk ili voćni tartovi) koristite funkciju „Tradicionalno pečenje“. Ako je donji deo kolača gnjecav, spustite rešetku i poprskajte dno kolača mrvicama hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.

NARASTANJE TESTA

Najbolje je pokriti testo vlažnom krpom pre nego što ga stavite u rernu. Vreme rasta testa se smanjuje približno na jednu trećinu korišćenjem ove funkcije u poređenju sa rastom testa na sobnoj temperaturi (20-25°C). Vreme dizanja testa za picu je otprilike jedan sat za 1 kg testa.

6th sense TABELA ZA PEČENJE

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME	NIVO RUMENOG IZGLEDA	OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE)	NIVO I DODATNI PRIBOR
KASEROLA I ZAPEČENA TESTENINA	Fresh (Sveže)	Lazanja	0,5–3 kg	–	MED	–	
	Frozen (Zamrznuto)	Lazanja	0,5–3 kg	–	–	–	
		Cannelloni (Kaneloni)	0,5–3 kg	–	–	–	
MESO	Beef (Govedina)	Pečena govedina	0,6–2 kg	MED	MED	–	
		Steak (Odrezak)	2–4 cm	MED	–	2/3	 
		Pljeskavice za burgere	1,5–3 cm	–	–	3/5	 
	Svinjetina	Roast Pork (Pečena svinjetina)	0,6–2,5 kg	–	MED	–	
		Pork Ribs (Svinjska rebarca)	0,5–2,0 kg *	–	–	2/3	 
		Bacon (Slanina)	0,5–1,5 cm	–	–	1/2	 
	Piletina pečena na vazduhu	Whole Chicken (Celo pile)	0,6–2,5 kg	–	–	–	 
		Pileće grudi	1–4 (cm)	–	–	–	 
		Chicken Pieces (Komadi pileline)	0,2–1,5 kg	–	–	–	 
		Pileći bataci	–	–	–	–	 
		Pohovani kotlet	1–4 (cm)	–	–	–	 
		Pileća krilca	0,2–1,5 kg	–	–	–	 
		Pohovani pileći komadići [zamrznuti]	–	–	–	–	 
		Pileća krilca [zamrznuta]	–	–	–	–	 
	Roasted Duck (Pečena patka)	Duck Fillet / Breast (Pačiji file/prsa)	1–5 cm	–	–	2/3	 
	Roasted turkey (Pečena ćurka)	Turkey Fillet / Breast (Ćureći filet/grudi)	1–5 cm	–	–	2/3	 
	Meso pečeno na vazduhu	Ražnjići	0,2–1,5 kg	–	–	1/2	 
		Svinjski kotleti	1–4 (cm)	–	–	–	 
		Pljeskavice za burgere	1–4 (cm)	–	–	–	 
		Kobasice i nemačke kobasice	1,5–3,5 (cm)	–	–	–	 
		Pohovani kotlet	1–4 (cm)	–	–	–	 

* Preporučena količina

DODACI					
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Pleh za prženje vazduhom

6th sense TABELA ZA PEČENJE

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME	NIVO RUMENOG IZGLEDA	OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE)	NIVO I DODATNI PRIBOR
FISH & SEAFOOD (RIBA I MORSKI PLODOVI)	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileti i odresci)	Tuna Steak (Tuna odrezak)	1-3 (cm)	MED	–	3/4	 
		Salmon Steak (Odrezak lososa)	1-3 (cm)	MED	–	3/4	 
		Swordfish Steak (Odrezak sabljarko)	0,5–3 (cm)	–	–	3/4	 
		Filet bakalara	0,1–0,3 kg	–	–	–	 
		Seabass Fillet (Filet brancina)	0,05–0,15 kg	–	–	–	 
FISH & SEAFOOD (RIBA I MORSKI PLODOVI)	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileti i odresci)	Seabream Fillet (Filet orade)	0,05–0,15 kg	–	–	–	 
		Drugi fileti	0,5–3 (cm)	–	–	–	 
		Fileti [zamrznuti]	0,5–3 (cm)	–	–	–	 
	Grilled seafood (Grilovani morski plodovi)	Scallops (Morski češljjevi)	jedan pleh *	–	–	–	
		Mussels (Dagnje)	jedan pleh *	–	–	–	
		Shrimps (Škampji)	jedan pleh *	–	–	–	 
		Gambori	jedan pleh *	–	–	–	 
	Riba pečena na vazduhu	Riba iz uzgoja	1,5–3,5 (cm)	–	–	–	 
		Ribljji filet	1,5–3,5 (cm)	–	–	–	 
		Whole Fish (Cela riba)	0,4–0,8 kg	–	–	–	 
		Shellfish (Školjke)	–	–	–	–	 
POVRĆE	Roasted vegetables (Pečeno povrće)	Prženi krompir	0,5–1,5 kg	–	MED	–	
		Punjeno povrće	0,1–0,5 kg [svaki]	–	–	–	
		Other Vegetables (Drugo povrće)	0,5–1,5 kg	–	MED	–	
	Gratinirano povrće	Potatoes Gratin (Krompir gratin)	jedan pleh *	–	–	–	 
		Tomatoes Gratin (Paradajz gratin)	jedan pleh *	–	–	–	 
		Paprike gratin	jedan pleh *	–	–	–	 
		Gratinirani brokoli	jedan pleh *	–	–	–	 
		Gratinirani karfiol	jedan pleh *	–	–	–	 
		Vegetables Gratin (Povrće gratin)	jedan pleh *	–	–	–	 
	Povrće pečeno na vazduhu	Domaći pomfrit	0,3–0,8 kg	–	–	–	 
		Kriške krompira	1–4 (cm)	–	–	–	 
		Mešano povrće	0,3–0,8 kg	–	–	2/3	 
		Čips od tikvica	0,2–0,5 kg	–	–	–	 
		Prženi krompiri [zamrznuti]	0,3–0,8 kg	–	–	–	 
		Prolećne rolnice [zamrznute]	–	–	–	–	 

* Preporučena količina

DODACI					
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Pleh za prženje vazduhom

6th sense TABELA ZA PEČENJE

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME	NIVO RUMENOG IZGLEDA	OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE)	NIVO I DODATNI PRIBOR
SLANO PECIVO	Slana pita		0,8–1,2 kg	–	MED	–	 2
	Vegetable Strudel (Štrudla sa povrćem)		0,5–1,5 kg	–	MED	–	 2
SLANO PECIVO	Hleb	Kifle	60–150 g [svako]	–	–	–	 3
		Sendvič kifla	400–600 g [svako]	–	–	–	 2
		Big Bread (Velike)	0,7–2,0 kg	–	–	–	 2
		Baguettes (Bageti)	200–300 g [svako]	–	–	–	 3
	Pizza	Round Pizza (Okrugla pizza)	okrugli	–	–	–	 2
		Pizza Thick (Debela pizza)	pleh	–	–	–	 2
		Pica [zamrznuta]	1 sloj*	–	–	–	 2
			2 sloja*	–	–	–	 4  1
			3 sloja*	–	–	–	 5  3  1
			4 sloja*	–	–	–	 5  4  2  1
SLATKO PECIVO	Rising cakes (Kolači sa narastanjem)	Patišpanj	0,5–1,2 kg	–	–	–	 2
		Keks	0,2–0,6 kg	–	–	–	 3
	Croissants (Kroasani)		jedan pleh *	–	–	–	 3
	Kroasani [zamrznuti]		jedan pleh *	–	–	–	 3
	Princes krofne		jedan pleh *	–	–	–	 3
	Puslice		10–30 g [svaki]	–	–	–	 3
	Pita		0,4–1,6kg*	–	–	–	 3
	Štrudla		0,4–1,6 kg	–	–	–	 3
	Voćna pita		0,5–2 kg	–	–	–	 2

* Preporučena količina

DODACI					
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Pleh za prženje vazduhom



TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLOŽENA KOLIČINA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
ZAMRZNUTA HRANA	Zamrznuti pomfrit		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	4 2
	Zamrznuti pileći nageti		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Ribljí štapići		500 g	Da	220	15 - 20	4 2
	Kolutići od luka		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
POVRĆE	Sveže pohovane tikvice		400 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Domaći pomfrit		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	4 2
	Mešavina povrća		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	4 2
MESO I RIBA	Pileće grudi		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	4 2
	Pileća krilca		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	4 2
	Pohovana šnicla		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	4 2
	Ribljí fileť		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	4 2

Pri pripremanju sveže ili domaće hrane, nanesite tanak sloj ulja po površini hrane.

Da bi se garantovali ujednačeni kulinarški rezultati, promešajte hranu na polovini preporučenog vremena potrebnog za pripremu hrane.

FUNKCIJE	 Air Fry		
DODACI	 Pleh za prženje vazduhom	 Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na žičanoj rešetki

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem / patišpanji		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	 
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	30 - 90	 
Kolačići		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	 
		Da	135	40 - 60	  
Sitni kolači / mafin		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	 
		Da	150	40 - 60	  
Princes krofne		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	 
		Da	180 - 190	35 - 45*	  
Puslice		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	 
		Da	90	140 - 160*	  
Pica / hleb / fokača		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	  
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7 - 12	
		Da	220 - 240	25 - 50*	  
Zamrznuta pica		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	 
		Da	220 - 240	15 - 30	  
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	 
		Da	180 - 190	45 - 70*	  

FUNKCIJE								ECO	
	Konvencionalno	Forced Air	Konvekciono pečenje	Grilovanje	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	Eco ciklus	Pica
DODACI									
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode				

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Volovani / lisnato testo / krekeri		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	 
		Da	180 - 190	20 - 40*	  
Lazanje / pite sa punjenjem / pečena testenina / kaneloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg		-	170	110 - 150	
Piletina/zec/patka od 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Ćurka / guska od 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	180 - 200	40 - 60	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180 - 200	50 - 60	
Tost		-	3 (visoka)	3 - 6	
Fileti / odresci		-	2 (srednji)	20 - 30**	 
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice		-	2 - 3 (srednji - visoki)	15 - 30**	 
Pečeno pile 1-1,3 kg		-	2 (srednji)	55 - 70***	 
Jagnjeći but / kolenice		-	2 (srednji)	60 - 90***	
Pečeni krompir		-	2 (srednji)	35 - 55***	
Povrće gratinirano		-	3 (visoka)	10 - 25	
Kolačići		Da	135	50 - 70	   
Tartovi		Da	170	50 - 70	   
Okrugla pica		Da	210	40 - 60	   
Kompletno jelo: Voćni tart (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1)		Da	190	40 - 120*	  
Kompletno jelo: Voćni kolač (nivo 5) / pečeno povrće (nivo 4) / lazanje (nivo 2) / isečeni komadi mesa (nivo 1)		Da	190	40 - 120*	   
Lazanja i meso		Da	200	50 - 100*	 
Meso i krompir		Da	200	45 - 100*	 
Riba i povrće		Da	180	30 - 50*	 
Punjeno meso	ECO	-	200	80 - 120*	
Komadi mesa (zečetina, piletina, jagnjetina)	ECO	-	200	50 - 100*	

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

*** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

FUNKCIJE								ECO
	Konvencionalno	Forced Air	Konvekciono pečenje	Grilovanje	Turbo Grill	MaxiCooking	Meni Multiflow	Eco ciklus
DODACI								
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode			

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela.

Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno).

Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi.

Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja.

Koristite dostavljeni dodatni pribor i po mogućstvu metalne plehove za kolače i plehove za pečenje tamne boje. Možete koristiti i posuđe i dodatke od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Nemojte da koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer mogu da oštete površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.

- Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

- Aktivirajte funkciju „Smart Clean” za optimalno čišćenje unutrašnjih površina. (Samo kod nekih modela).

- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

- Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

DODACI

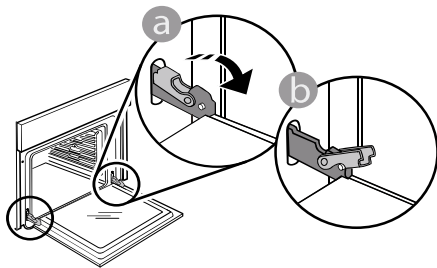
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

Ne perite sondu za hranu i sondu za meso (ako su u opremi) u mašini za pranje posuđa.

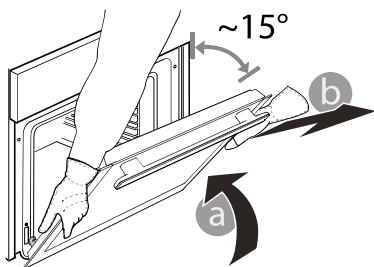
Posuda za Prž. na vazduhu (ako je u opremi) može da se pere u mašini za pranje sudova.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.

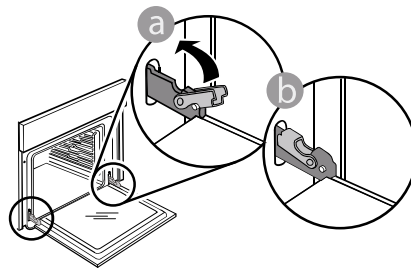


2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

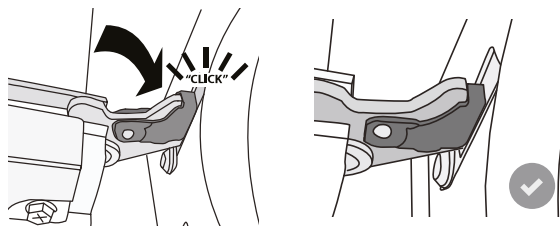


3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnati kuke šarki sa ležištem i pričvrstiti gornji deo na ležište.

4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

ZAMENA LAMPICE

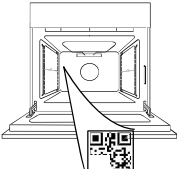
Za zamenu lampe obratite se postprodajnom servisu.

OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz broj.	Problem sa softverom.	Pozovite centar za podršku i navedite broj nakon slova „F“.
Funkcija 6th Sense se završava bez prikazivanja odbrojavanja. Priprema hrane se završava pre završetka odbrojavanja.	Količina hrane koja se razlikuje od preporučenog opsega. Vrata se otvaraju tokom pripreme hrane.	Otvorite vrata i proverite stepen pripremljenosti hrane. Po potrebi dovršite pripremu hrane tako što ćete izabrati tradicionalnu funkciju.
Pećnica se ne zagreva.	Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Na displeju se na svakih 60 sekundi pojavljuje „DEMO“.	Pristupite opciji „DEMO“ preko „SETTINGS“ i izaberite „Off“ (isključeno).
Svetlo se isključuje.	„ECO“ režim je uključen.	Pristupite opciji „ECO“ iz „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Isključeno“.
Vrata se ne zatvaraju pravilno.	Sigurnosne kvačice su u pogrešnom položaju.	Vodite računa da sigurnosne kvačice budu u pravilnom položaju, tako što ćete slediti uputstva za uklanjanje i ponovno postavljanje vrata u odeljku „Čišćenje i održavanje“.
Kućno napajanje se isključuje.	Podešavanje snage je pogrešno.	Proverite da li vaša kućna mreža ima tarifu više od 3 kW. Ako nema, smanjite snagu na 13 ampera. Pristupite opciji „JAČINA“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „LOW“ (Nisko).
Ciklus kuvanja sa sondom se završio bez očiglednog uzroka ili je greška F3E3 odštampana na ekranu.	Sonda za hranu nije pravilno povezana.	Proverite priključak sonde za hranu.

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Pomoću QR koda na proizvodu
- Sa naše internet stranice **docs.whirlpool.eu/docs**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Proizvedeno po licenci.



400020022532