MANUEL

WHIRLPOOL WOI98FPT2SBAF

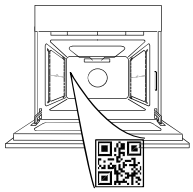
NOTICE D'UTILISATION

Tous nos Tutos video
Darty.com
Tous nos magasins
Communaute SAV Darty

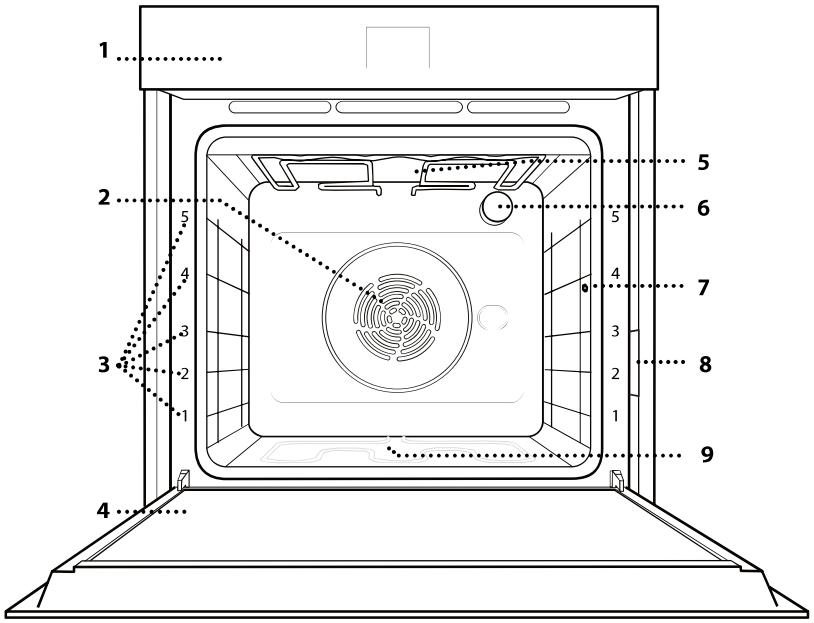
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

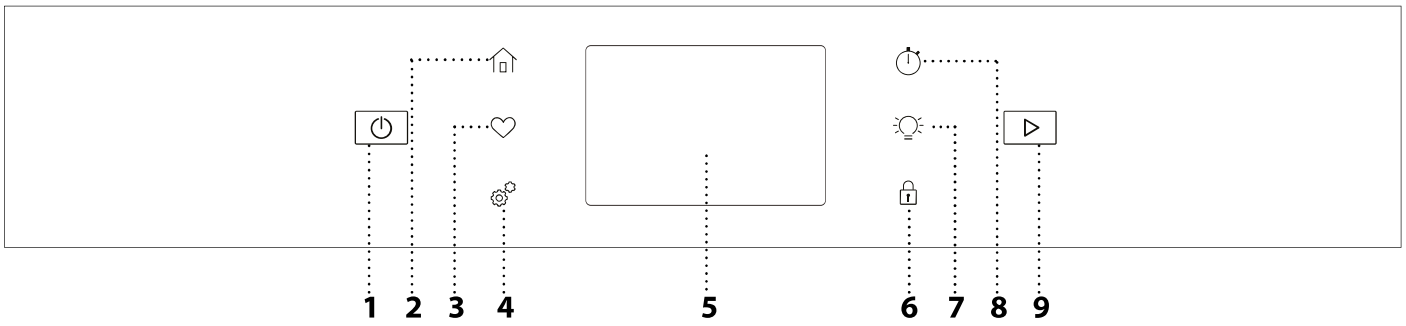


PRODUCT DESCRIPTION



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. Food probe insert point
8. Identification plate (do not remove)
9. 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

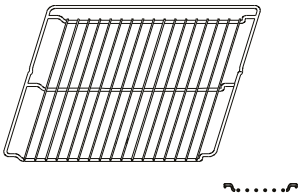
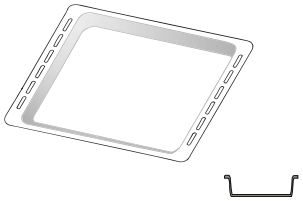
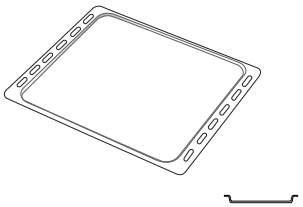
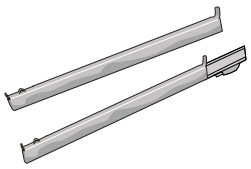
6. CONTROL LOCK
The “Control Lock” enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidently.

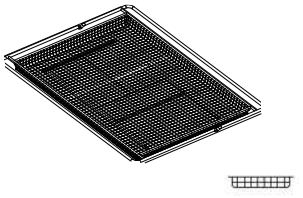
7. LIGHT
To switch on or off the oven lamp.

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 papillotte, etc.	To facilitate inserting or removing accessories.

FOOD PROBE	AIR FRY TRAY *
	
To accurately measure the core temperature of food during cooking. Thanks to its rigid support, it can be used for meat and fish, and also for bread, cakes and baked pastries.	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

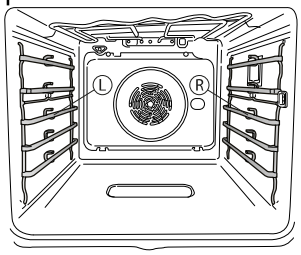
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

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

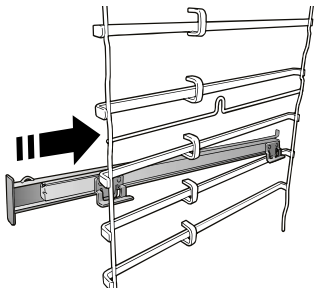
• To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: the shelf guides can now be removed.

• 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.



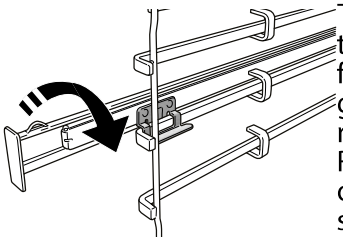
The left (“L”) and right (“R”) shelf guides can be recognized by the logo indicated in this picture.

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 your 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 changhe 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.

FOOD PROBE

Using the probe enables you to measure the core

temperature of different food types during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached. Place food in the oven and connect the food probe to the socket. Keep the probe as far away from the heat source as possible. Close the oven door. Tap . You can choose between the manual (by cooking method) and 6th Sense (by food type) functions if use of the probe is allowed or required.

Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed Always unplug and remove the probe from the oven when taking out the food.

USING THE FOOD PROBE

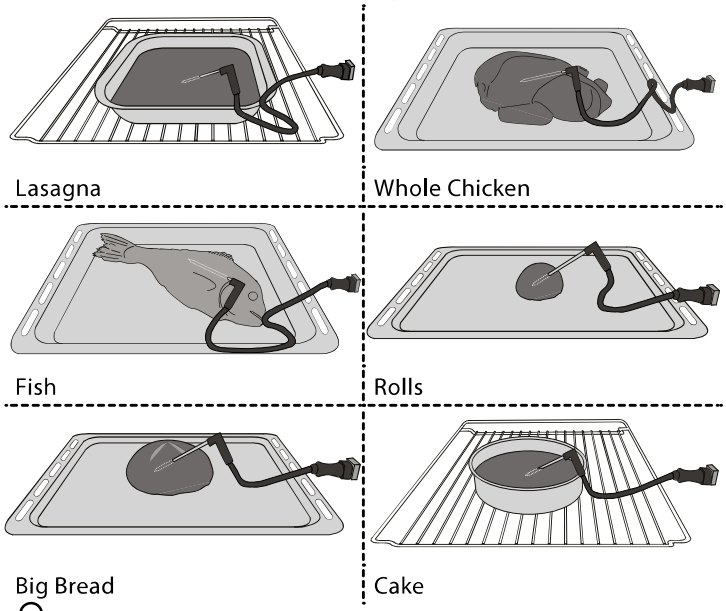
Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment.

The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into different food types in the most effective way. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.

MEAT: Insert the probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

FISH (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the thorns.

BAKERY & PASTA: Insert the tip deep into the dough by shaping the cable to achieve the optimum probe angle. It is required to use the compatible 6th Sense functions in order to perform a probe controlled cooking for these food types. If you use the probe when cooking with the 6th Sense functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.



CONTROL LOCK

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

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.

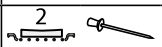
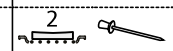
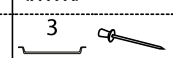
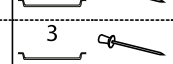
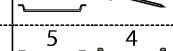
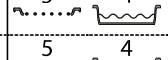
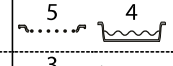
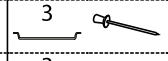
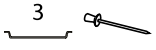
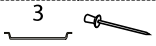
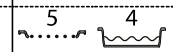
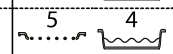
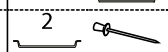
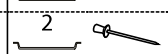
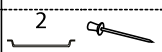
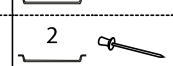
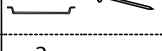
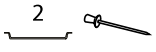
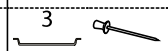
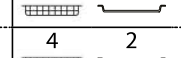
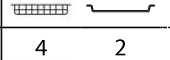
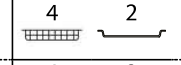
If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

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	-	
		Cannelloni		0.5 - 3 kg*	-	MED	-	
	Frozen	Lasagna		0.5 - 3 kg	-	-	-	
		Cannelloni		0.5 - 3 kg	-	-	-	
MEAT	Beef	Roast Beef		0.6 - 2 kg*	MED	MED	-	
		Roast Veal		0.6 - 2.5 kg*	-	MED	-	
		Steak		2 - 4 cm	MED	-	2/3	
		Burger Patties		1.5 - 3 cm	-	-	3/5	
		Slow Cooking		0.6 - 2 kg*	MED	-	-	
	Pork	Roast Pork		0.6 - 2.5 kg*	-	MED	-	
		Shank		0.5 - 2.0 kg*	-	MED	-	
		Pork Ribs		0.5 - 2.0 kg*	-	-	2/3	
		Bacon		0.5 - 1.5 cm	-	-	1/2	
	Lamb	Roast Lamb		0.6 - 2.5 kg*	MED	MED	-	
		Lamb rack		0.5 - 2.0 kg*	MED	MED	-	
		Leg		0.5 - 2.0 kg*	MED	MED	-	
	Chicken	Roasted chicken	Roasted chicken	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	
			Stuffed Roast Chicken	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	
			Chicken Pieces	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Air fried chicken	Whole Chicken	0.6 - 2.5 kg	-	-	-	
			Chicken Breast	1 - 4 (cm)	-	-	-	
			Chicken Pieces	0.2 - 1.5 kg	-	-	-	
			Chicken drumsticks	-	-	-	-	
			Breaded cutlet	1 - 4 (cm)	-	-	-	
			Chicken Wings	0.2 - 1.5 kg	-	-	-	
			Chicken Nuggets [frozen]	-	-	-	-	
			Chicken Wings [frozen]	-	-	-	-	

* 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 Probe

6th sense COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
MEAT	Roasted duck	Roast Duck	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Stuffed Roast Duck	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Duck Pieces	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	3 4
		Duck Fillet / Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Roasted turkey	Roast Turkey & Goose	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Stuffed Roast Turkey	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Turkey & Goose Pieces	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	3
		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
		Seabream Fillet	0.05 - 0.15 kg	-	-	-	3 2
		Others Fillets	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
		Fillets [frozen]	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Grilled seafood	Scallops	one tray*	-	-	-	4
		Mussels	one tray*	-	-	-	4
		Shrimps	one tray*	-	-	-	4 3
		King Prawns	one tray*	-	-	-	4 3
	Roasted Whole Fish		0.2 - 1.5 kg*				3 2
	Fish in salt crust		0.2 - 1.5 kg*				3

* 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 Probe

6th sense COOKING TABLE

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

* 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 Probe

6th sense COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
SALTY BAKERY	Pizza	Round Pizza	round	-	-	-	2
		Thick Pizza	tray	-	-	-	2
		Pizza [frozen]	1 layer*	-	-	-	2
			2 layers*	-	-	-	4 1
			3 layers*	-	-	-	5 3 1
			4 layers*	-	-	-	5 4 2 1
SWEET BAKERY	Rising cakes	Sponge Cake	0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	2
		Fruit Cake In Tin	0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	2
		Chocolate 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

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 Probe

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

FUNCTIONS	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	Eco Cycle	Pizza

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

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

FUNCTIONS	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	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			

Whirlpool

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

• Activate the “Smart Clean” function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).

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

• The oven door can be removed to facilitate cleaning.

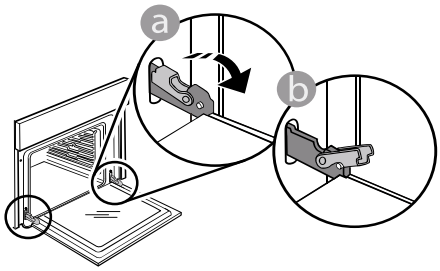
ACCESSORIES

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

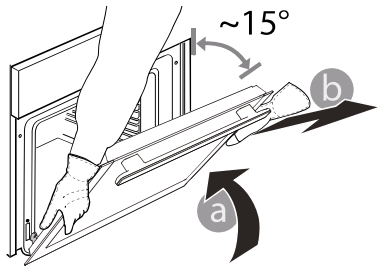
Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher.
Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

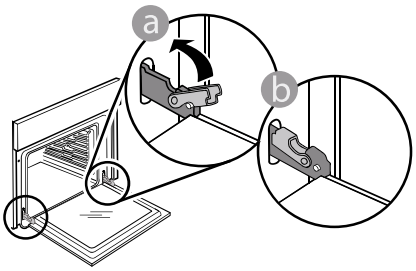


2. Close the door as much as you can.
Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

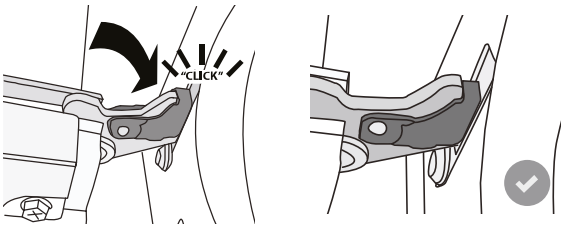


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

REPLACING THE LAMP

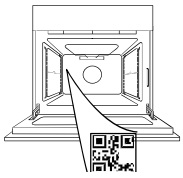
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

TROUBLESHOOTING

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

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

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

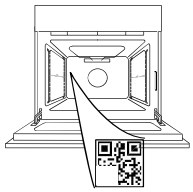


®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license.

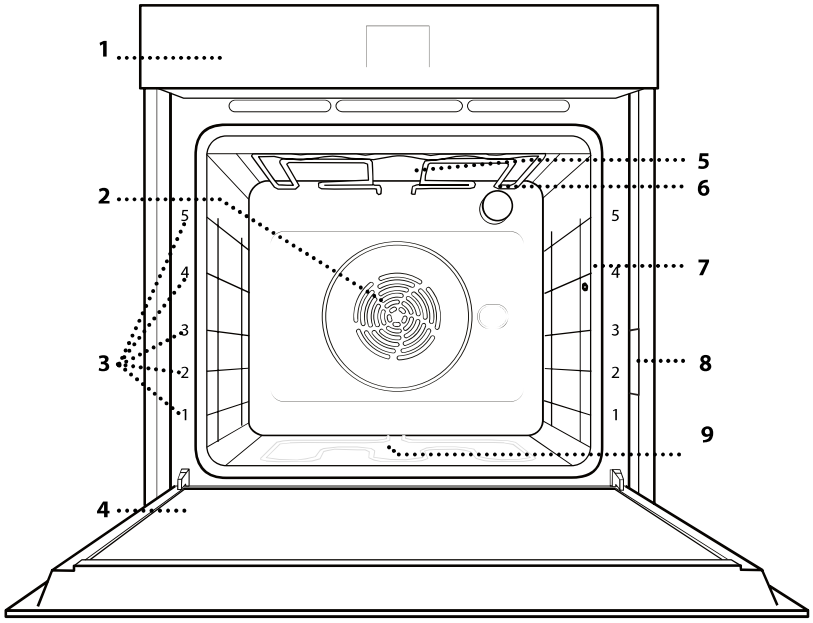
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL
За да получавате по-пълно съдействие, моля, регистрирайте вашия продукт на **www.register10.eu**

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

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

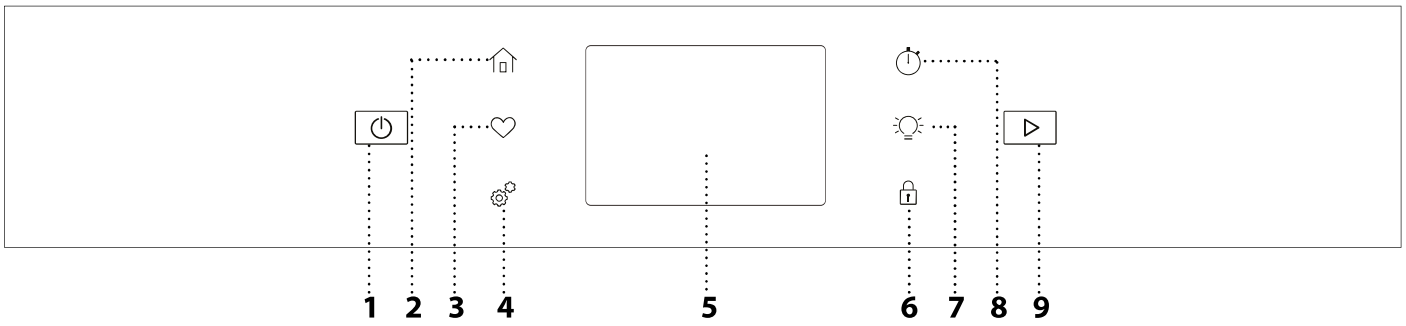


ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



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

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. ВКЛ / ИЗКЛ
За включване и изключване на фурната.

2. НАЧАЛЕН ЕКРАН
За бърз достъп до главното меню.

3. ПРЕДПОЧИТАНИ
За показване на списъка с вашите предпочитани функции.

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

5. ДИСПЛЕЙ

6. КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ
Функцията “Контролирано заключване” позволява да заключите бутоните на сензорния панел, за да не бъдат натиснати случайно.

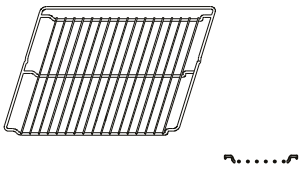
7. ОСВЕТЛЕНИЕ
За да включите или изключите лампата на фурната.

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

9. СТАРТ
За стартиране на функцията за готвене.

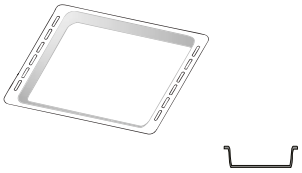
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



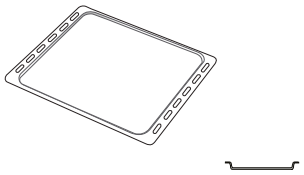
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



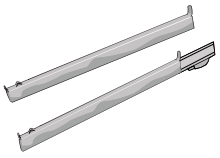
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ *



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

ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДАЧИ *



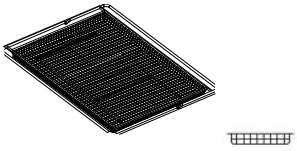
За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

СОНДА ЗА МЕСО



За точно измерване на вътрешната температура на храните по време на готвене. Благодарение на четирите си сензорни точки и здрава опора, сондата за месо може да се използва за месо и риба, а също така и за хляб, торти и печени сладкиши.

ГОРЕЩ ВЪЗДУХ ТАВА *



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

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

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

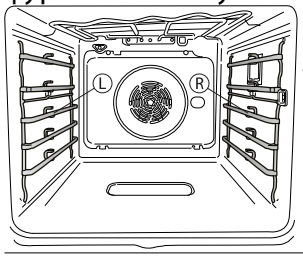
Вкарайте решетъчния рафт хоризонтално, като го плъзнете във водачите, като внимавате страната с повдигнатия ръб да сочи нагоре.

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

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

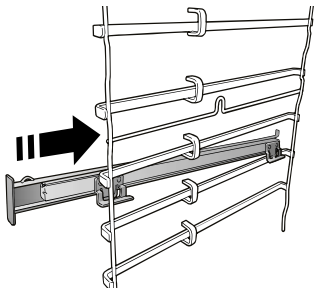
• За да махнете водачите, свалете закрепящите винтове (ако има такива) от двете страни с помощта на монета или инструмент.
Повдигнете водачите и издърпайте долните им части от гнездата им: можете да извадите водачите.

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



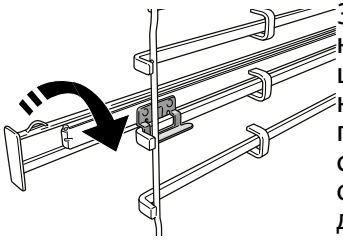
Левите ("L") и десните ("R") водачи на рафтовете могат да бъдат разпознати по логото, посочено на тази снимка.

МОНТИРАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ



Свалете водачите от фурната и махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.

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



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

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

ФУНКЦИИ

РЪЧНИ РЕЖИМИ

- **ТРАДИЦИОННО**
  За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.
- **ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ**
  За готвене на месо и изпичане на торти с пълнеж на само един рафт.
- **ФОРСИРАН ВЪЗДУХ**
  За готвене на различни храни, изискващи същата температура на готвене, на различни рафтове (максимум три) едновременно. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.
- **ГРИЛ**
  За печене на грил на стекове, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при печенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
- **ТУРБО ГРИЛ**
  За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
- **БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ**
  За бързо предварително загряване на фурната.
- **COOK 4**
  За едновременно готвене на четирите нива на различни типове храни, които изискват една и съща температура. Тази функция може да се използва за приготвянето на бисквитки, кейкове, кръгли пици (може и замразени) и пълни менюта. За постигане на най-добри резултати следвайте готварската таблица.
- **СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ**
  - » **ПИЦА**
    Тази функция ви позволява да приготвите чудесна домашна пица за по-малко от 10 минути като в ресторант.
    Специалният цикъл на готвене работи при температура над 300 градуса по Целзий, като осигурява пица с мека вътрешност, хрупкава по краищата и с идеално равномерно зачервяване.
    Комбинирането на тази функция с аксесоара Pizza Stone WPro и предварителното загряване за 30 минути може да изпече пица за 5-8 минути.
    За поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване или отидете на www.whirlpool.eu
  - » **AIR FRY**
    Тази функция ви позволява да приготвяте пържени картофки, пилешки хапки и други, използвайки по-малко мазнина, а в резултат храната е приятно хрупкава. Нагревателните елементи извършват цикъл на правилно затопляне на фурната, докато вентилаторът движи горещия въздух. Най-добрите очаквани резултати от готвенето могат да бъдат постигнати само при използване на тава за готвене с горещ въздух (предоставена с някои модели). Разположете храната върху тавата за готвене с горещ въздух на един ред и следвайте инструкциите от таблицата за готвене с горещ въздух за най-добри резултати. Избягвайте да използвате повече от една тава, за да предотвратите неравномерното сготвяне.
  - » **РАЗМРАЗ.**
    За по-бързо размразяване на храната. Сложете храната на средния рафт.
  - » **ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО**
    За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава.
  - » **RISING**
    За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.
  - » **УДОБСТВО**
    За приготвяне на полуготови храни, съхранявани на стайна температура или в хладилник (бисквити, различни видове кейкове, ястия с паста и хлебни изделия). Функцията сготвя ястията бързо и внимателно, а може освен това да се използва за затопляне на вече сготвени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната. Следвайте инструкциите върху опаковката на храните.
  - » **ГОЛЕМИ ЯСТИЯ**
    Тази функция автоматично избира най-добрия режим и температура за готвене на големи парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане от двете страни. Най-добре е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне изсушаване.
  - » **ЕКО ЦИКЪЛ ***
    За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. При използване на този Еко цикъл лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ECO и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.
- **ЗАМРАЗЕНА ХРАНА**
  Тази функция автоматично избира идеалната температура и режим на готвене за 5 различни типа готови замразени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

6th sense АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ

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

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ДИСПЛЕЙ



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



За придвижване в меню или списък:
Просто плъзнете пръста си върху дисплея, за да се придвижвате през елементи и стойности.

За потвърждаване на настройките и достъп до следващия екран:
Докоснете "SET" или "NEXT".

За да се върнете към предишните екрани:
Докоснете ← .

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

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

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

1. ИЗБЕРЕТЕ ПРЕДПОЧИТАНИЯ ЗА ЕЗИК

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

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

2. НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАС И ДАТА

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

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

След като настроите часа, ще трябва да настроите и датата

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

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

3. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

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

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

4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

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

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Загрейте фурната до 200°C за около час. След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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

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

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

2. НАСТРОЙВАНЕ НА РЪЧНИТЕ ФУНКЦИИ

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

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА

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

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

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

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

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

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

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

3. НАСТРОЙВАНЕ НА 6TH SENSE АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ

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

- Изберете рецепта от списъка.

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

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

4. НАСТРОЙВАНЕ НА ОТЛОЖЕН СТАРТ

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

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

Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще се различава леко от посоченото в готварската таблица.

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

5. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

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

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

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

6. ЗАГРЯВАНЕ

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

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

Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване я поставя на пауза. Времето за готвене не включва фаза за подгряване.

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

- Изберете функция, която Ви позволява да изберете ръчно функцията за предварително нагряване.

- Използвайте специалния превключвател Подгряване в долния десен ъгъл на дисплея, за да активирате или деактивирате подгряването. То ще бъде зададено като действие по подразбиране.

7. ОБЪРНЕТЕ ИЛИ ПРОВЕРЕТЕ ХРАНАТА

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

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

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

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

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

8. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

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

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

9. ПРЕДПОЧИТАНИ

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

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

КАК СЕ ЗАПАМЕТЯВА ФУНКЦИЯ

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

СЛЕД ЗАПАМЕТЯВАНЕ

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

ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ

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

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

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

10. ИНСТРУМЕНТИ

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

КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

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

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

За да върнете или промените кухненския таймер:

- Натиснете опцията за кухненски таймер.

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

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

ОСВЕТЛЕНИЕ

За да включите или изключите лампата на фурната.

SMARTCLEAN

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

САМОПОЧИСТВАНЕ С ПИРОЛИЗА

За премахване на замърсявания, причинени от готвене, чрез цикъл с много висока температура. На разположение са три цикъла за самопочистване с различна продължителност: Висок, среден и нисък.

Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.

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

- Извадете от фурната всички принадлежности (включително носачите), преди да активирате функцията за пиролитично почистване. Ако фурната е монтирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване.
- За оптимални резултати при почистването отстранете остатъците в кухината и забършете

вътрешното стъкло на вратичката преди използването на пиролитичната функция.
- Изберете според нуждите Ви един от наличните цикли.
- Докоснете „СТАРТ“, за да активирате избраната функция. фурната стартира цикъла на самопочистване и вратичката се заключва автоматично: на дисплея се извежда предупредително съобщение заедно с обратно отброяване, показващо състоянието на текущия цикъл.

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

Моля, имайте предвид: Пиролизен цикъл може да се активира и когато резервоарът е пълен с вода.

След като цикълът е бил избран, е възможно да отложите старта на автоматичното почистване. Докоснете “DELAY”, за да зададете времето за завършване, както е посочено в съответния раздел.

ХРАНИТЕЛНА СОНДА

Сондата Ви позволява да измерите вътрешната температура на месото по време на готвене, за да сте сигурни, че то е достигнало оптимална температура. Температурата на фурната е различна според избраната от Вас функция, но готвенето винаги е програмирано да завърши в момента, в който бъде достигната точната температура. Поставете храната във фурната и свържете сондата за месо в гнездото. Дръжте сондата възможно най-далеч от нагревателя. Затворете вратичката на фурната. Докоснете . Можете да избирате между ръчни (според метода на готвене) и 6th Sense (според типа храна) функции, ако е необходимо или се изисква използването на сондата.

След стартиране на функцията за готвене, тя ще бъде отменена, ако сондата бъде извадена Винаги изключвайте и изваждайте сондата от фурната, когато изваждате храната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО

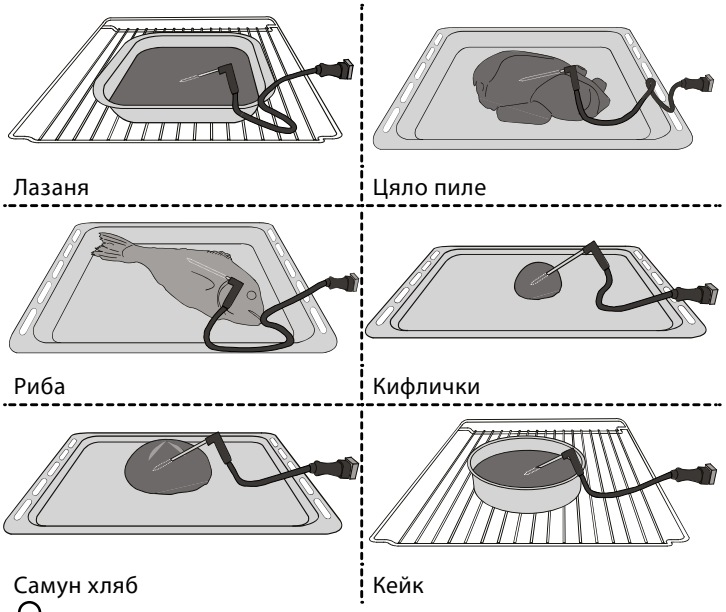
Поставете храната във фурната и свържете щепсела, като го вкарате в гнездото от дясната страна на фурната.

Кабелът е полутвърд и може да бъде прегъван, колкото е необходимо, за да се вкара сондата в храната по най-ефективния начин. Уверете се, че по време на готвенето кабелът не се опира в горния нагревателен елемент.

МЕСО: Вкарайте сондата дълбоко в месото, като избягвате костите и сланината. За птиче месо, вкарайте сондата по дължина, в средната част на гърдите, като внимавате да не попаднете в кухина.

РИБА (цяла): Вкарайте върха на най-дебелото място, като избягвате перките.

ПЕЧИВА И ПАСТА: Вкарайте върха на сондата дълбоко в тестото, като огънете кабела така, че да постигнете оптимален ъгъл на сондата. Необходимо е да използвате съвместимите функции на 6th Sense автоматични режими за извършване на контролирано със сонда готвене за тези типове храна. Ако използвате сондата при готвене с функции 6th Sense, готвенето ще спре автоматично, когато избраното ястие достигне идеалната вътрешна температура, без да е необходимо да задавате температура на фурната.



КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ

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

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

ПРЕДПОЧИТАНИЯ

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

INFO

За получаване на допълнителна информация за продукта.

. БЕЛЕЖКИ

- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Никога не плъзгайте тенджери или тигани по дъното на фурната, тъй като това може да повреди покритието от емайл.
- Не поставяйте тежки предмети върху вратата и не се дръжте за нея.
- Поради по-високата температура на цикъла "Пица" се очаква малко по-високо охлаждане.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ

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

МЕСО

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

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

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

ДЕСЕРТИ

Гответе фини десерти с конвенционалната функция само на един рафт.

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

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

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

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

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

RISING

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

6th sense ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ				КОЛИЧЕСТВО	СТЕПЕН НА ГОТОВНОСТ	НИВО НА КАФЯВО	ОБЪРНЕТЕ (ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
КАСЕРОЛИ И ПЕЧЕНА ПАСТА	Прясна	Лазаня		0,5 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	2
		Канелони		0,5 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	2
	Замразе-на	Лазаня		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
		Канелони		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
МЕСО	Говеждо месо	Печено говеждо		0,6 - 2 kg*	СРЕДНО	СРЕДНО	-	3
		Телешко печено		0,6 - 2,5 kg*	-	СРЕДНО	-	3
		Стек		2 - 4 cm	СРЕДНО	-	2/3	5 4
		Бургер питки		1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5 4
		Бавно готвене		0,6 - 2 kg*	СРЕДНО	-	-	3
	Свинско	Печено свинско		0,6 - 2,5 kg*	-	СРЕДНО	-	3
		Краче		0,5 - 2,0 kg*	-	СРЕДНО	-	3
		Pork Ribs (Свински ребърца)		0,5 - 2,0 kg*	-	-	2/3	5 4
		Бекон		0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5 4
	Агнешко	Агнешко печено		0,6 - 2,5 kg*	СРЕДНО	СРЕДНО	-	2
		Агнешки френч рак		0,5 - 2,0 kg*	СРЕДНО	СРЕДНО	-	2
		Бут		0,5 - 2,0 kg*	СРЕДНО	СРЕДНО	-	2
	Пиле	Печено пиле	Печено пиле	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	2
			Пълнено печено пиле	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	2
			Парчета пиле	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	3
		Пиле на еър фрай	Цяло пиле	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4 2
			Пилешки гърди	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Парчета пиле	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Пилешки бутчета	-	-	-	-	4 2
			Паниран котлет	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Пилешки крилца	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Пилешки хапки [замразени]	-	-	-	-	4 2
			Пилешки крилца [замразени]	-	-	-	-	4 2

* препоръчано количество

ПРИНАДЛЕЖ-НОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	Горещ въздух тава	Сонда за месо

6th sense ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ			КОЛИЧЕСТВО	СТЕПЕН НА ГОТОВНОСТ	НИВО НА КАФЯВО	ОБЪРНЕТЕ (ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
МЕСО	Печена патица	Печена патица	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	2
		Пълнена печена патица	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	2
		Парчета патешко	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	3 4
		Патешко филе / гърди	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Печена пуйка	Печена пуйка и гъска	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	2
		Пълнена печена пуйка	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	2
		Парчета пуешко и гъше	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	3
		Филе / гърди от пуйка	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Месо на еър фрай	Шишчета с месо	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
		Свински пържоли	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Бургер питки	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Наденички и вурстове	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4 2
		Паниран котлет	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ	Печени филета и стекове	Стек от риба тон	1 - 3 (cm)	СРЕДНО	-	3/4	3 2
		Стек от сьомга	1 - 3 (cm)	СРЕДНО	-	3/4	3 2
		Стек от риба меч	0.5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2
		Филе от треска	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2
		Филе от лаврак	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Филе от фагри	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Други филета	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
		Филета [замразени]	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Печени морски дарове	Миди "Сен Жак"	една тава*	-	-	-	4
		Миди	една тава*	-	-	-	4
		Скариди	една тава*	-	-	-	4 3
		Кралски скариди	една тава*	-	-	-	4 3
	Печена цяла риба		0,2 - 1,5 kg*				3 2
	Риба, запечатана в сол		0,2 - 1,5 kg*				3

* препоръчано количество

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

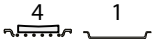
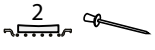
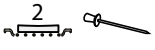
6th sense ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ			КОЛИЧЕСТВО	СТЕПЕН НА ГОТОВНОСТ	НИВО НА КАФЯВО	ОБЪРНЕТЕ (ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ	Риба на еър фрай	Панирана риба	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4 2
		Риба филе	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4 2
		Цяла риба	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Черупести мекотели	-	-	-	-	4 2
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Печени зеленчуци	Печени картофи	0,5 - 1,5 kg	-	СРЕДНО	-	3
		Пълнени зеленчуци	0.1 - 0.5 kg [всеки]	-	-	-	3
		Други зеленчуци	0,5 - 1,5 kg	-	СРЕДНО	-	3
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Гратен със зеленчуци	Картофен огретен	една тава*	-	-	-	3
		Tomatoes Gratin (Гратен с домати)	една тава*	-	-	-	3
		Гратен с чушки	една тава*	-	-	-	3
		Гратен с броколи	една тава*	-	-	-	3
		Гратен от карфиол	една тава*	-	-	-	3
		vegetables Gratin (Гратен със зеленчуци)	една тава*	-	-	-	3
	Зеленчуци на еър фрай	Домашно приготвени пържени картофи	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Уеджис картофи	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Смесени зеленчуци	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Чипс от тиквички	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Пържени картофки [замразени]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Пролетни ролца [замразени]	-	-	-	-	4 2
СОЛЕНА ПЕКАРНА	Солен кейк		0,8 - 1,2 kg	-	СРЕДНО	-	2
	Зеленчуков щрудел		0,5 - 1,5 kg	-	СРЕДНО	-	2
	Хляб	Хлебчета	60 - 150g [всяко]*	-	-	-	3
		Сандвич руло	400 - 600 g [всяко]*	-	-	-	2
		Самун хляб	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	2
		Багети	200 - 300g [всяка]*	-	-	-	3

* препоръчано количество

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

6th sense ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ			КОЛИЧЕСТВО	СТЕПЕН НА ГОТОВНОСТ	НИВО НА КАФЯВО	ОБЪРНЕТЕ (ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
СОЛЕНА ПЕКАРНА	Пица	Кръгла пица	Кръгла	-	-	-	
		Дебела пица	Табла	-	-	-	
		Пица [замразена]	1 слой*	-	-	-	
			2 слоя*	-	-	-	
			3 слоя*	-	-	-	
			4 слоя*	-	-	-	
СЛАДКА ПЕКАРНА	Кейкове с втасване	Пандишпанов кейк	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	
		Плодов кейк във форма за печене	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	
		Шоколадов кейк	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	
	Бисквитки		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Кроасан		една тава*	-	-	-	
	Кроасани [замразени]		една тава*	-	-	-	
	Сладкиш от парено тесто		една тава*	-	-	-	
	Целувки		10 - 30g [всяка]	-	-	-	
	Тарт		0.4 - 1.6kg *	-	-	-	
	Щрудел		0,4 - 1,6kg	-	-	-	
	Плодов пай		0,5 -2 kg	-	-	-	

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

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

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

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

ФУНКЦИИ	Горещ въздух

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

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове		Да	170	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	4 1
Пайове с плънка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	160 - 200	30 - 85	3
		Да	160 - 200	30 - 90	4 1
Бисквитки		Да	150	20 - 40	3
		Да	140	30 - 50	4
		Да	140	30 - 50	4 1
		Да	135	40 - 60	5 3 1
Малки кейкове / Мъфин		Да	170	20 - 40	3
		Да	150	30 - 50	4
		Да	150	30 - 50	4 1
		Да	150	40 - 60	5 3 1
Бухтички шу		Да	180 - 200	30 - 40	3
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1
		Да	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Целувки		Да	90	110 - 150	3
		Да	90	130 - 150	4 1
		Да	90	140 - 160 *	5 3 1
Пица / Хляб / Фокача		Да	190 - 250	15 - 50	2
		Да	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Пица (тънка, дебела, фокача)		Да	310	7 - 12	2
		Да	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Замразена пица		Да	250	10 - 15	3
		Да	250	10 - 20	4 1
		Да	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 190	45 - 55	3
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1
		Да	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

ФУНКЦИИ	Традиционно	Форсиран въздух	Печене с конвекция	Грил	Турбо грил	MaxiCooking	Cook4	Екоцикъл	Пица
						XL	4 COOK	ECO	

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

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

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

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

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

ФУНКЦИИ	Традиционно	Форсиран въздух	Печене с конвекция	Грил	Турбо грил	MaxiCooking	Меню Multiflow	Екоцикъл
						XL	4 COOK	ECO

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

Whirlpool

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

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

Не използвайте уреди за почистване с пара.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/корозивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете предпазни ръкавици.

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

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално pH. Накрая забършете със суха кърпа.

• Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да изсушите конденза, който се е образувал в резултат на готвене на храни с високо съдържание на вода, оставете фурната да изстине напълно и след това я избършете с кърпа или гъба.

• Активирайте функцията “Smart Clean” за оптимално почистване на вътрешните повърхности. (Само при някои модели).

• Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

• Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

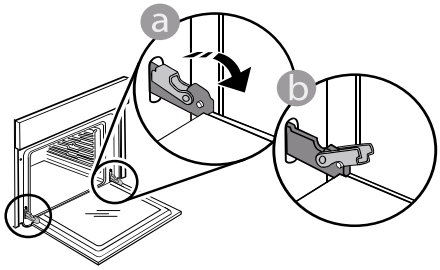
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

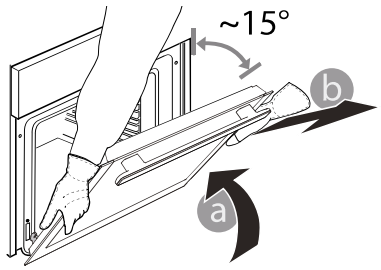
Не почиствайте сондата за храна и сондата за месо (ако има такава) в съдомиялна машина.
Тавата за еърфрай (ако има такава) може да се почиства в съдомиялна машина.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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

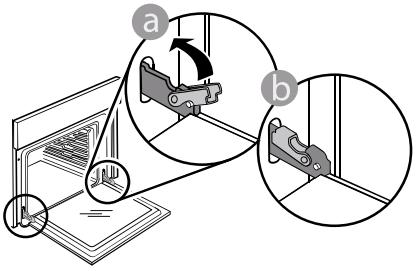


2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).
Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

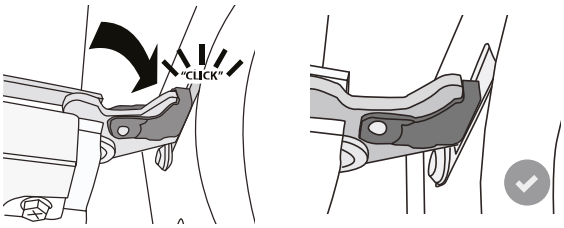


3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

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



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



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

СМЯНА НА ЛАМПАТА

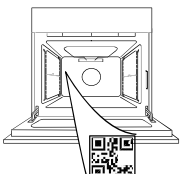
За подмяна на лампата се обърнете към следпродажбения сервиз.

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се изписва буквата F и число.	Проблем със софтуера.	Свържете се с Центъра за обслужване на клиенти и посочете номера след буквата „F“.
Функцията за готвене 6th Sense приключва, без да покаже обратно броене. Готвенето приключва преди края на обратното броене.	Количество храна, различно от препоръчителното. Вратата е отворена по време на готвене.	Отворете вратичката и проверете готовността на храната. Ако е необходимо, завършете готвенето, като изберете традиционна функция.
Фурната не загрява.	Когато режим “DEMO” е на “On”, са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрява. DEMO се появява на дисплея на всеки 60 секунди.	Влезте на “DEMO” от “НАСТРОЙКИ” и изберете “Off”.
Лампата изгасва.	Режим „ECO“ е „On“.	Влезте на “ЕКО” от “НАСТРОЙКИ” и изберете “НАСТРОЙКИ”.
Вратичката не се затваря добре.	Предпазните държачи са в неправилна позиция.	Уверете се, че предпазните държачи са в правилна позиция, като следвате инструкциите за сваляне и поставяне на вратичката в раздел “Почистване и поддръжка”.
Прекъсване на електричеството в дома.	Неправилна настройка на мощност.	Проверете дали домашната инсталация позволява включване на уреди с мощност, по-висока от 3 kW. Ако не, намалете мощността до 13 ампера. Влезте в “МОЩНОСТ” от “НАСТРОЙКИ” и изберете “НИСКА”.
Цикълът на готвене със сонда е приключил без видима причина или на екрана е изписана грешка F3E3.	Сондата за храна не е свързана правилно.	Проверете връзката на сондата за храна.

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

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



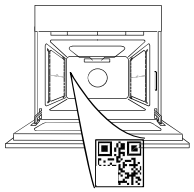
®/TM/© 2025 Whirlpool. Произведено по лиценз.

Whirlpool

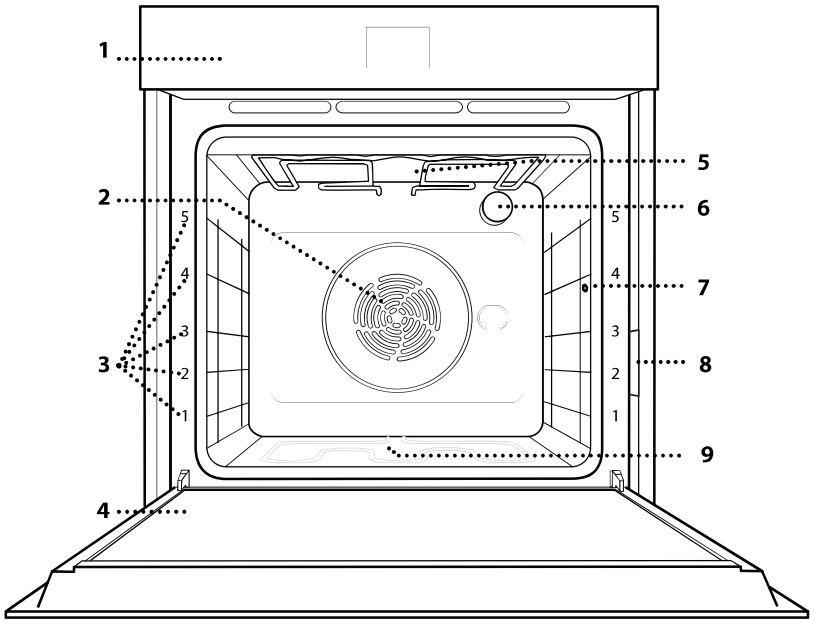
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na **www.register10.eu**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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

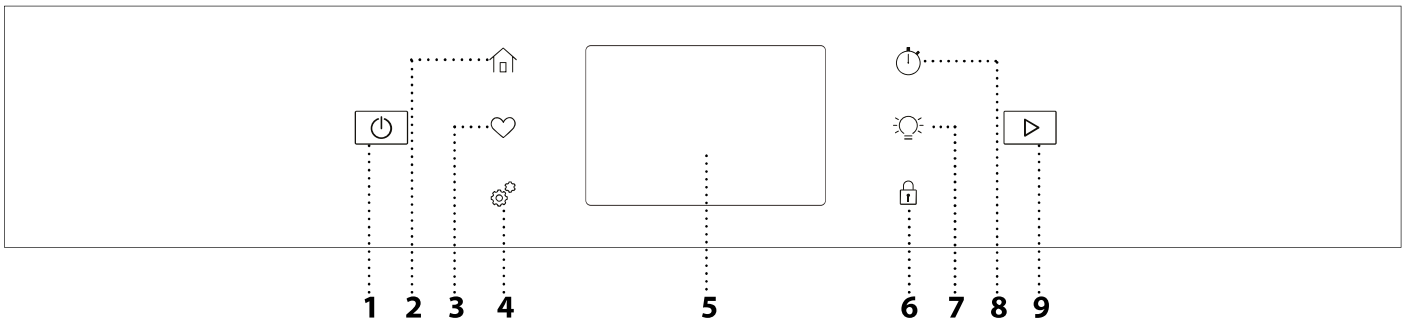


POPIS PRODUKTU



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. Bod vložení sondy do masa
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. 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.

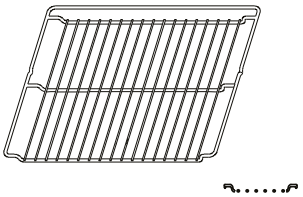
7. SVĚTLO
Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

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

9. START
Ke spuštění funkce vaření.

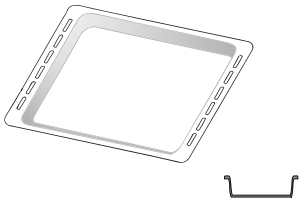
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



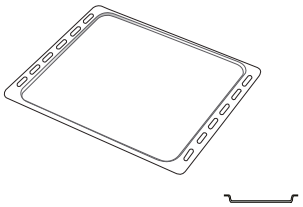
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádobí.

ODKAPÁVACÍ PLECH



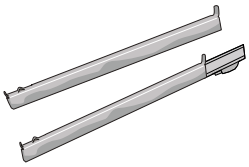
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



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

POSUVNÉ DRÁŽKY *



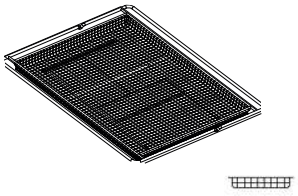
Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

PEČICÍ SONDA



K přesnému měření teploty uvnitř pokrmu během pečení. Díky pevnému podstavci je možné sondu používat do masa, ryb i chleba, koláčů a pečiva.

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

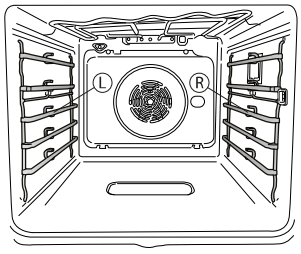
Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

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

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

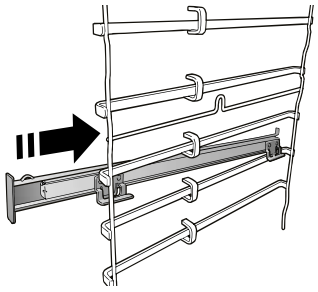
• K vyjmutí vodicích drážek odmontujte upevňovací šrouby (pokud jsou přítomny) na obou stranách, pomocí například mince nebo nástroje.
Vodicí mřížky nazdvihněte a jejich spodní části zatáhněte směrem ven z jejich usazení: boční vodicí mřížky lze nyní vyjmout.

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



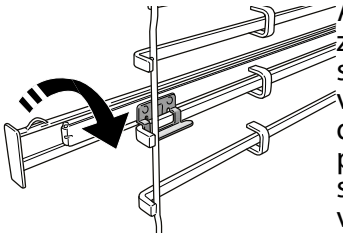
Levé („L“) a pravé („R“) vodítko police poznáte podle loga uvedeného na tomto obrázku.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK



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

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



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

Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

FUNKCE

RUČNÍ REŽIMY

- **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 jídly.
- **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 GRIL**
  K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ**
  Pro rychlý předehřev trouby.
- **COOK 4**
  Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.
- **ZVLÁŠTNÍ FUNKCE**
  - » **PIZZA**
    Tato funkce vám umožní připravit skvělou domácí pizzu za méně než 10 minut jako v restauraci.
    Speciální cyklus pečení pracuje při teplotě nad 300 °C, takže pizza je uvnitř měkká, na okrajích křupavá a dokonale rovnoměrně propečená. Kombinací této funkce s příslušenstvím Pizza Stone WPro a předehříváním po dobu 30 minut lze pizzu upéct za 5-8 minut.
    S objednávkami nebo žádostmi o informace se obracejte 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 slaného 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 předehřívat. 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 obracejte, 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 předehřívat.

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 předehřívat.

* Funkce použitá 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 spusťte funkci klepnutím na „START".

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

Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím ⏻.

6. PŘEDOHŘEV

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

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

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

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

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

7. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

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

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

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

Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

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

8. KONEC PEČENÍ

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

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

9. OBLÍBENÉ

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

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

ULOŽENÍ FUNKCE

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

PO ULOŽENÍ

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

ZMĚNA NASTAVENÍ

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

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

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

10. NÁSTROJE

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

MINUTKA

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

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte možnost kuchyňského časovače.

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

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

SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

SMARTCLEAN

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

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.

SONDA DO POKRMU

Použití teplotní sondy vám umožňuje měřit teplotu uvnitř různých pokrmů během vaření, abyste dosáhli optimální hodnoty teploty při přípravě pokrmů. Teplota v troubě se liší v závislosti na zvolené funkci, ale pečení je naprogramováno tak, aby skončilo v okamžiku, kdy je dosaženo zadané teploty. Potravinu vložte do trouby a teplotní sondu zasuňte do zdířky. Sondu umístěte co nejdále od zdroje tepla. Zavřete dvířka trouby. Klepněte na . Pokud je použití sondy povoleno nebo vyžadováno, můžete si zvolit mezi manuální funkcí (podle metody přípravy pokrmu) nebo funkcí 6th Sense (podle typu pokrmu).

Po spuštění funkce pečení se tato funkce zruší, pokud vyjmete sondu - při vyjímání pokrmu vždy odpojte a vyjměte sondu z trouby.

POUŽÍVÁNÍ PEČICÍ SONDY

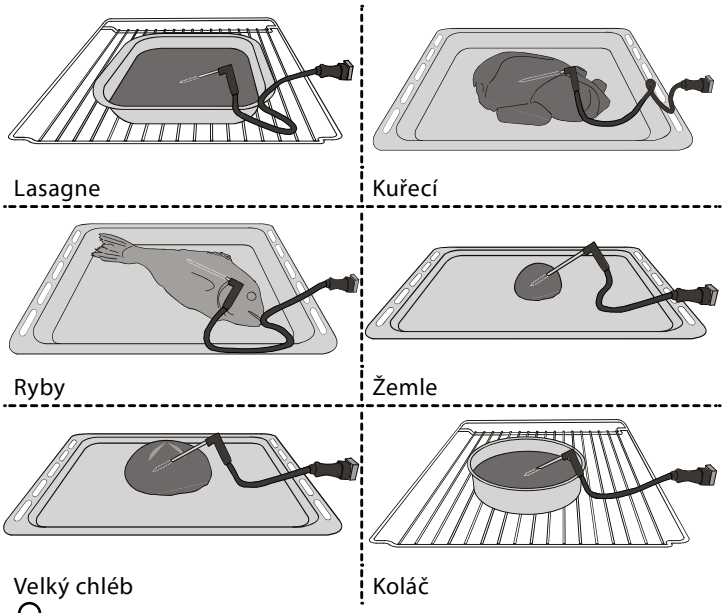
Jídlo vložte do trouby a sondu zapojte do zásuvky pomocí přípojky, která se nachází na pravé straně trouby.

Kabel je ohebný a lze jej tvarovat podle potřeby, aby bylo možné sondu do různých typů pokrmů vložit nejefektivnějším způsobem. Ujistěte, že se sonda během pečení nedotýká horního topného tělesa.

MASO: Zapíchněte sondu hluboko do masa, přičemž se vyhněte kostem a tučným místům. U drůbeže sondu zapíchněte podélně do středu prsní části a mimo dutinu.

RYBY (celá): Umístěte hrot do nejsilnější části, ne do páteře.

PEČENÉ PRODUKTY A TĚSTOVINY: Kabel vytvarujte tak, abyste dosáhli optimálního úhlu sondy a její hrot umístěte hluboko do těsta. Pro vaření těchto druhů potravin řízené sondou je nutné použít kompatibilní funkce 6th Sense. Pokud používáte sondu při pečení s funkcí 6th Sense, pečení se automaticky zastaví, jakmile je u zvolené receptu dosaženo ideální teploty ve střední části pokrmu bez nutnosti nastavovat teplotu v troubě.



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 ponechejte ještě v troubě.

MASO

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

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

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

DEZERTY

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

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

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

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

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

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

KYNUTÍ

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

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN				MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
KASTROL A PEČENÉ TĚSTOVINY	Čerstvé	Lasagne		0,5-3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2
		Cannelloni		0,5-3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2
	Mražené	Lasagne		0,5–3 kg	–	–	–	2
		Cannelloni		0,5–3 kg	–	–	–	2
MASO	Hovězí	Rostbíf		0,6–2 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	3
		Telecí pečeně		0,6–2,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	3
		Steak		2–4 cm	STŘEDNÍ	–	2/3	5 4
		Maso – hamburger		1,5–3 cm	–	–	3/5	5 4
		Pomalá příprava		0,6–2 kg *	STŘEDNÍ	–	–	3
	Vepřové	Vepřová pečeně		0,6–2,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	3
		Tyč		0,5–2,0 kg *	–	STŘEDNÍ	–	3
		Vepřová žebra		0,5–2,0 kg *	–	–	2/3	5 4
		Bacon (Slanina)		0,5–1,5 cm	–	–	1/2	5 4
	Jehněčí	Jehněčí pečeně		0,6–2,5 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	2
		Jehněčí žebra		0,5–2,0 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	2
		Stehno		0,5–2,0 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	2
	Chicken (Kuře)	Pečené kuře	Pečené kuře	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2
			Pečené kuře s nádivkou	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2
			Kousky kuřete	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	3
		Kuře metodou Air Fry	Kuřeci	0,6–2,5 kg	–	–	–	4 2
			Kuřecí prsa	1–4 cm	–	–	–	4 2
			Kousky kuřete	0,2–1,5 kg	–	–	–	4 2
			Kuřecí paličky	–	–	–	–	4 2
			Obalovaná kotleta	1–4 cm	–	–	–	4 2
			Kuřecí křídla	0,2–1,5 kg	–	–	–	4 2
			Kuřecí nugety [mražené]	–	–	–	–	4 2
			Kuřecí křidélka [mražené]	–	–	–	–	4 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 na horkovzdušné smaž.	Sonda do pokrmu

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
MASO	Pečená kachna	Pečená kachna	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2
		Pečená kachna s nádivkou	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2
		Kachní kousky	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	3 4
		Kachní plátek / Prsa	1–5 cm	–	–	2/3	5 4
	Pečený krocan	Pečený krocan a husa	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2
		Pleněná pečená krůta	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2
		Kousky krůty a husy	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	3
		Krůtí plátek / Prsa	1–5 cm	–	–	2/3	5 4
	Pečení masa	Masové špízy	0,2–1,5 kg	–	–	1/2	4 2
		Vepřové kotlety	1–4 cm	–	–	–	4 2
		Maso – hamburger	1–4 cm	–	–	–	4 2
		Párky & wurstel	1,5–3,5 cm	–	–	–	4 2
		Obalovaná kotleta	1–4 cm	–	–	–	4 2
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	Rybí filety/ řízky	Tuna Steak (Tuňákový steak)	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	3/4	3 2
		Lososový steak	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	3/4	3 2
		Swordfish Steak (Steak z mečouna)	0,5–3 cm	–	–	3/4	3 2
		Cod Fillet (Filé z tresky)	0,1–0,3 kg	–	–	–	3 2
		Seabass Fillet (Mořský okoun filé)	0,05–0,15 kg	–	–	–	3 2
		Seabream Fillet (Filé pražma)	0,05–0,15 kg	–	–	–	3 2
		Jiné filety	0,5–3 cm	–	–	–	3 2
		Filety [mražené]	0,5–3 cm	–	–	–	3 2
	Grilované mořské plody	Mušle	jeden plech *	–	–	–	4
		Slávky	jeden plech *	–	–	–	4
		Garnáty	jeden plech *	–	–	–	4 3
		Král. krevety	jeden plech *	–	–	–	4 3
	Pečená ryba v celku		0,2–1,5 kg *				3 2
	Ryba v solné krustě		0,2–1,5 kg *				3

* 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 na horkovzdušné smaž.	Sonda do pokrmu

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	Vzduchem smažené ryby	Obalovaná ryba	1,5–3,5 cm	–	–	–	4 2
		Rybí filé	1,5–3,5 cm	–	–	–	4 2
		Celá ryba	0,4–0,8 kg	–	–	–	4 2
		Korýši	–	–	–	–	4 2
ZELENINA	Pečená zelenina	Pečené brambory	0,5–1,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	3
		Plněná zelenina	0,1–0,5 kg každý kus	–	–	–	3
		Jiná zelenina	0,5–1,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	3
ZELENINA	Gratinovaná zelenina	Gratinované brambory	jeden plech *	–	–	–	3
		Gratinovaná rajčata	jeden plech *	–	–	–	3
		Zapečené papriky	jeden plech *	–	–	–	3
		Zapečená brokolice	jeden plech *	–	–	–	3
		Gratinovaný květák	jeden plech *	–	–	–	3
		Gratinovaná zelenina	jeden plech *	–	–	–	3
	Zelenina Air Fry	Domácí hranolky	0,3–0,8 kg	–	–	–	4 2
		Americké brambory	1–4 cm	–	–	–	4 2
		Míchaná zelenina	0,3–0,8 kg	–	–	2/3	4 2
		Cuketové chipsy	0,2–0,5 kg	–	–	–	4 2
		Smažené hranolky [mražené]	0,3–0,8 kg	–	–	–	4 2
		Jarní rolky [mražené]	–	–	–	–	4 2
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8–1,2 kg	–	STŘEDNÍ	–	2
	Zeleninový závin		0,5–1,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	2
	Chléb	Pečivo	60–150 g [každý]*	–	–	–	3
		Sendvičový chléb	400–600 g [každý]*	–	–	–	2
		Velký chléb	0,7–2,0 kg *	–	–	–	2
		Bagety	200–300 g [každý]*	–	–	–	3

* 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 na horkovzdušné smaž.	Sonda do pokrmu

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
SLANÉ PEČIVO	Pizza	Pizza (kulatá)	Kulaté	–	–	–	2
		Silná pizza	zásobník	–	–	–	2
		Pizza [mražená]	1 vrstva*	–	–	–	2
			2 vrstvy*	–	–	–	4 1
			3 vrstvy*	–	–	–	5 3 1
			4 vrstvy*	–	–	–	5 4 2 1
SLADKÉ PEČIVO	Kynuté koláče	Piškotový koláč	0,5–1,2 kg *	–	–	–	2
		Ovocný dort ve formě	0,5–1,2 kg *	–	–	–	2
		Čokoládový dort	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

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech na horkovzdušné smaž.	Sonda do pokrmu

TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

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

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

FUNKCE	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	2
		Ano	160	30 - 50	2
		Ano	160	30 - 50	4 1
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160 - 200	30 - 85	3
		Ano	160 - 200	30 - 90	4 1
Jemné pečivo		Ano	150	20 - 40	3
		Ano	140	30 - 50	4
		Ano	140	30 - 50	4 1
		Ano	135	40 - 60	5 3 1
Koláčky/muffiny		Ano	170	20 - 40	3
		Ano	150	30 - 50	4
		Ano	150	30 - 50	4 1
		Ano	150	40 - 60	5 3 1
Odpalované pečivo		Ano	180 - 200	30 - 40	3
		Ano	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ano	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Pusinky		Ano	90	110 - 150	3
		Ano	90	130 - 150	4 1
		Ano	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190 - 250	15 - 50	2
		Ano	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	310	7 - 12	2
		Ano	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Mražená pizza		Ano	250	10 - 15	3
		Ano	250	10 - 20	4 1
		Ano	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180 - 190	45 - 55	3
		Ano	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ano	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCE	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Gril	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cyklus Eco	Pizza

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

Whirlpool

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

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

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

FUNKCE								
	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Gril	Turbo grill	Maxi Cooking	Multiflow Menu	Cyklus Eco

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

Whirlpool

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

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

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

VNITŘNÍ POVRCHY

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

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

• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

• Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

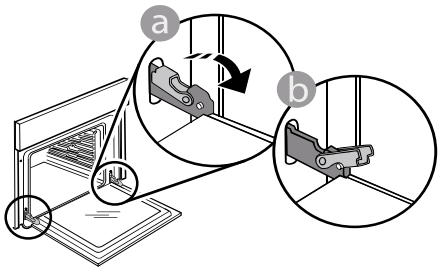
PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

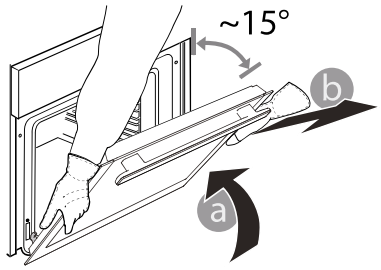
Potravinovou sondu a masovou sondu (pokud jsou k dispozici) nemyjte v myčce nádobí.
Plech Horkovzduš.smaž. (pokud je k dispozici) lze mýt v myčce nádobí.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

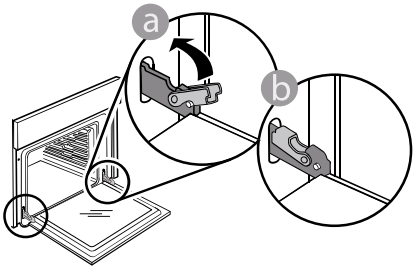


2. Dvířka dobře uzavřete.
Pevně je držte oběma rukama - nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

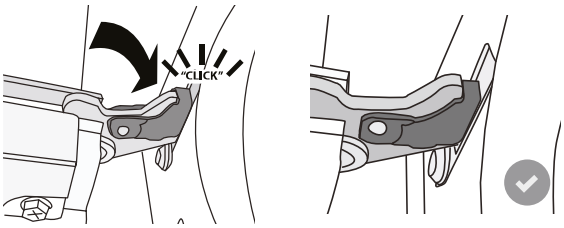


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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



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



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

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

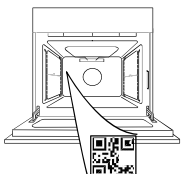
Pro výměnu světla se obraťte na poprodejní servis.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha 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 zarážky jsou v nesprávné poloze.	Dodržte následující pokyny pro demontáž a opětovné nasazení dvířek, které jsou uvedené v oddíle „Čištění a údržba“, a ujistěte se, že se bezpečnostní zarážky nacházejí ve správné poloze.
Dojde k výpadku elektrické energie v domě.	Chybné nastavení napájení.	Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 ampérů. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „Slabý“.
Cyklus vaření se sondou skončil bez zjevné příčiny nebo se na 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.



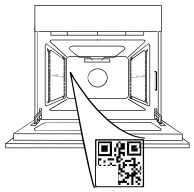
®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

Whirlpool

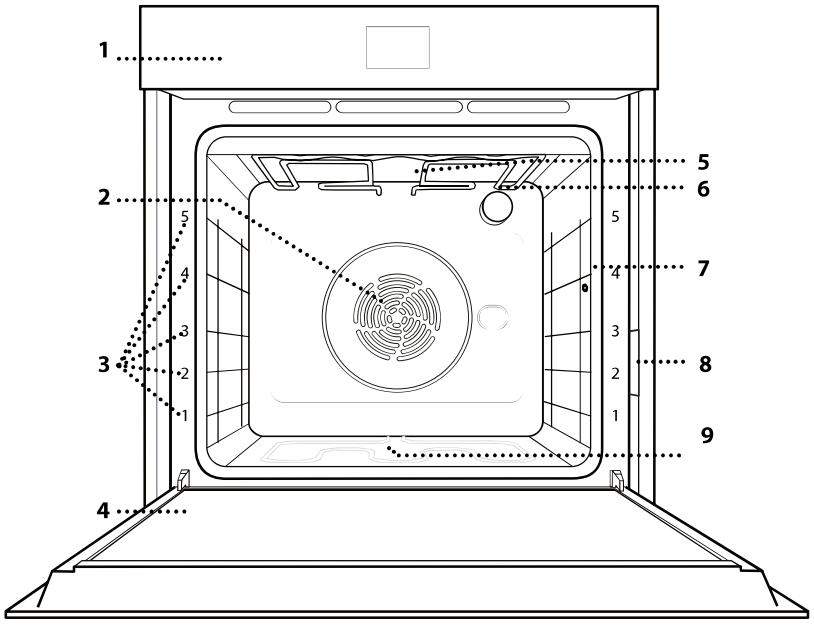
TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT
Registrér venligst dit produkt på **www.register10.eu** , for at modtage en mere komplet assistance

Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

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

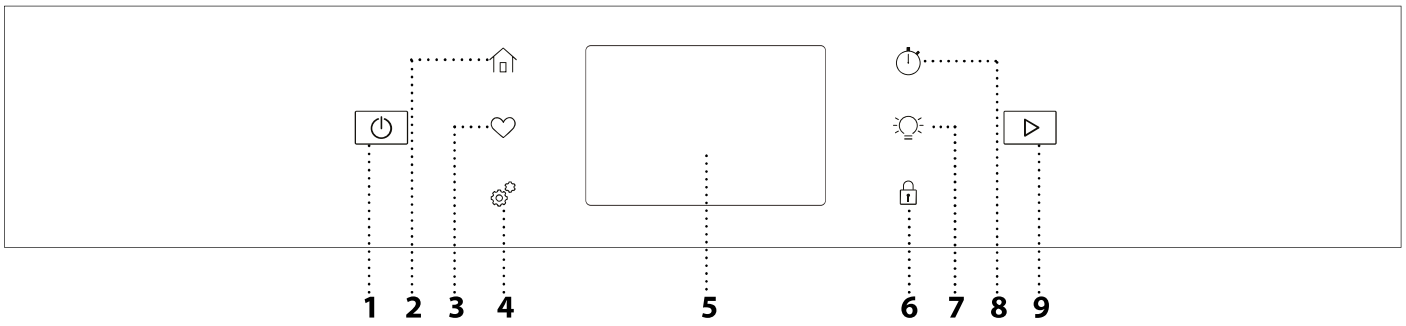


PRODUKTBESKRIVELSE



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

BETJENINGSPANEL



1. ON / OFF
Til at tænde og slukke for ovnen.

2. HOME
Giver hurtig adgang til Hovedmenuen.

3. FAVORIT
Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

4. REDSKABER
Bruges til at vælge mellem forskellige muligheder samt til at ændre ovnens indstillinger og præferencer.

5. DISPLAY

6. KONTROLLÅS
"Kontrollåsen" giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

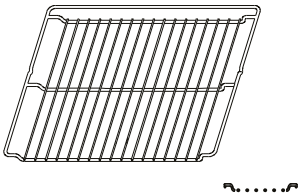
7. LYS
Tænding eller slukning af ovnlyset.

8. MINUTUR
Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden.

9. UDSKUDT
Til start af tilberedningsfunktionen.

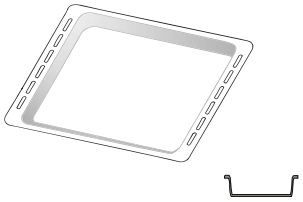
TILBEHØR

RIST



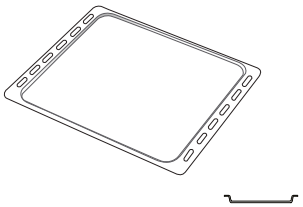
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

DRYPBAKKE



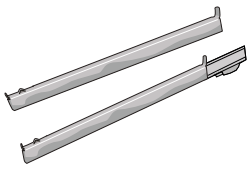
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



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

GLIDESKINNER *



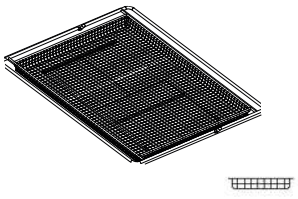
Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

STEGETERMOMETER



Til nøjagtig måling af madvarens kernetemperatur under tilberedningen. Takket være den stive understøtning, kan det anvendes til kød og fisk, men også til brød, kager og bagværk.

BRADEPANDE TIL LUFTSTEGNING*



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

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

INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

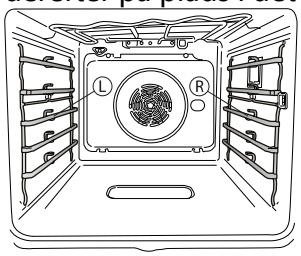
Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

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

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

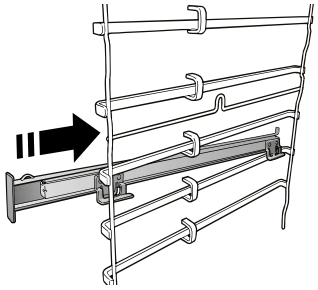
• Skinnerne tages ud ved at fjerne fæsteskruerne (om forudset) i begge sider ved hjælp af en mønt. Løft skinnerne opad og træk de nedre dele ud af deres sæder: nu kan du tage skinnerne ud.

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



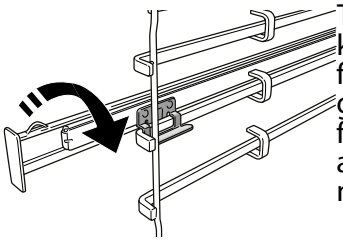
De venstre ("L") og højre ("R") skinner kan genkendes på logoet, der er vist i dette billede.

MONTERING AF GLIDESKINNER



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

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



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

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

FUNKTIONER

MANUELLE TILSTANDE

- **OVER-/UNDERVARME**
  Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.
- **KONVEKTIONS BAGNING**
  Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.
- **VARMLUFT**
  Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.
- **GRILL**
  Til grillstegning af bøffer, grillspyd og pølser, gratinering af grøntsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **TURBO GRILL**
  Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **HURTIG FORVARMNING**
  Til hurtig forvarmning af ovnen.
- **COOK 4**
  Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager , kager, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.
- **SPECIELLE FUNKTIONER**
  - » **PIZZA**
    Med denne funktion kan du lave god hjemmelavet pizza på mindre end 10 minutter som på en restaurant.
    Den dedikerede tilberedningscyklus fungerer ved temperaturer over 300 grader celsius og leverer en pizza, der er blød indeni, sprød i kanterne og med en perfekt jævn bruning.
    Hvis du kombinerer denne funktion med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den i 30 minutter, kan du bage en pizza på 5-8 minutter.
    Kontakt serviceafdelingen eller www.whirlpool.eu for at bestille eller indhente oplysninger
  - » **LUFTSTEGNING**
    Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede pommes frites, kyllingestykker med mere med mindre olie og dejlige sprøde resultater. Varmeelementcyklus til korrekt opvarmning af ovnrummet mens blæseren sætter den varme luft i cirkulation. De bedste tilberedningsresultater kan kun nås ved at bruge en bradepande til Luftstegning (leveres med visse modeller). Anbring maden i bradepanden til Luftstegningi et enkelt lag og følg anvisningerne i Luftstegning-tabellen, for at opnå de bedste ydelser. Undgå brug af flere bradepander, for at undgå uensartet tilberedning.
  - » **OPTØNING**
    Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe.
  - » **HOLD VARM**
    Til at holde netop tilberedt mad varm og crisp.
  - » **HÆVNING**
    Til optimal hævning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningens kvalitet.
  - » **KOMFORT**
    Til tilberedning af færdigretter, opbevaret ved stuetemperatur eller i køleskabet (biskuitter, kageblanding, muffins, pastaretter og produkter af brødtypen). Funktionen tilbereder alle retterne hurtigt og blidt og kan også anvendes til genopvarmning af allerede tilberedte retter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Følg anvisningerne på emballagen.
  - » **MAXI COOKING**
    Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til tilberedning af store stege (på over 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.
  - » **ØKO-CYKLUS ***
    Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Ved brug af denne ØKO-cyklus vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.
- **FROSNE FØDEVARER**
  Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

AUTO-TILSTANDE

Disse tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevaretyper. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

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

BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN



For at markere eller bekræfte:
Bank let på skærmen, for at markere den ønskede værdi eller emne i menuen.



For at gennemse en menu eller en liste:
Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.

For at bekræfte indstillingerne eller tage adgang til det næste skærmbillede:
Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".

For at vende tilbage til det foregående skærmbillede:
Bank let på ← .

FØRSTEGANGSBRUG

Det er nødvendigt, at konfigurere produktet første gang, man tænder for apparatet.

Indstillingerne kan ændres på et senere tidspunkt, ved at trykke på ⚙ , for at tage adgang til menuen "Redskaber".

1. SPROGVALG

Det er nødvendigt, at indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet.

- Stryg hen over skærmen, for at gennemse listen over disponible sprog.
- Bank let på det ønskede sprog.

2. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

Ovnens tilslutning til hjemmets netværk vil automatisk indstille klokkeslættet og datoen. I modsat fald skal disse indstilles manuelt

- Bank let på de relevante tal for at indstille klokkeslættet.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen

- Bank let på de relevante tal for at indstille datoen.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Efter et længerevarende strømsvigt, skal klokkeslættet og datoen indstilles igen.

3. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

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

- Bank let på værdien i højre side, for at markere effekten.
- Bank let på "OKAY" for at fuldføre den indledende opsætning.

4. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på ⏻ eller rør ved skærmen, for at tænde for ovnen.

Displayet giver dig mulighed for at vælge mellem tilstandene Manuel og 6th Sense.

- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.
- Rul op eller ned for at gennemse listen.
- Vælg den ønskede funktion ved at banke let herpå.

2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres.

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.

Alt efter den valgte funktion kan du aktivere eller inaktivere forvarmningen med en specifik knap.

VARIGHED

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt. I den tidsindstillede tilstand varer tilberedningen den tid, som du har valgt. Efter endt tilberedningstid standser tilberedningen automatisk.

- For at indstille varigheden skal du trykke på sektionen Tid eller på "Indstil tilberedningstid", når du har trykket på START.
- Bank let på de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Bank let på "NÆSTE" for at bekræfte.

Hvis du vil annullere en indstillet varighed under tilberedningen og dermed styre afslutningen af tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighedens værdi og indstille "0", eller du kan åbne menuen med tre de prikker og redigere tilberedningstiden.

Hvis du vil stoppe cyklussen, skal du åbne menuen med de tre prikker og vælge "Stop tilberedning".

3. INDSTILLING AF 6TH SENSE AUTO TILSTANDE

6th Sense Auto-tilstandene sætter dig i stand til at tilberede en lang række retter, ved at vælge dem fra dem i listen. De fleste af tilberedningens indstillinger vælges automatisk af apparatet, for at opnå de bedste resultater.

- Vælg en opskrift fra listen.

Funktionerne vises efter fødevarekategorier i menuen "6th SENSE FOOD" (se de tilhørende tabeller).

- Når du har valgt en funktion, er det nok at angive egenskaberne (mængde, vægt, etc.) for maden du vil tilberede, for at opnå det perfekte resultat.

4. INDSTIL UDSKYDELSE AF STARTTID

Man kan udsætte tilberedningen, før man starter en funktion: Funktionen vil starte på det tidspunkt, du har valgt på forhånd.

- Bank let på "UDSKYDELSE" for at indstille det ønskede starttidspunkt. Du kan enten vælge starttidspunktet eller det tidspunkt, hvor du ønsker, at maden skal være klar i henhold til de valgte funktioner.
- Bank let på "INDSTIL" når du har indstillet den ønskede udskydelse, for at starte ventetiden.
- Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede tidsperiode.

Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnen vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen.

- Bank let på "SKIP FORSINKELSE", for straks at aktivere funktionen og annullere den programmerede forsinkelse.

5. START FUNKTIONEN

- Bank let på "START" for at aktivere funktionen, når du har konfigureret indstillingerne.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre. Alle de muligheder, der kan ændres, kan udforskes ved at åbne menuen med de tre prikker nederst til venstre i displayet.

Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på ⏻.

6. FORVARME

På displayet vises forvarmningsfasens status, når funktionen er blevet startet, hvis den tidligere er blevet aktiveret. Når denne fase er afsluttet, høres et lydsignal, og displayet viser "OVN KLAR".

- Åbn ovnlågen.
- Sæt retten i ovnen.
- Luk lågen og tryk på knappen "Start nu" eller "START" for at starte tilberedningen.

Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Du kan ændre forvarmningens standardindstilling for de tilberedningsfunktioner, som tillader dig at gøre dette manuelt.

- Vælg en funktion som tillader dig at vælge forvarmningsfunktionen manuelt.
- Brug den dedikerede forvarmningsknap nederst til højre i displayet til at slå forvarmning til eller fra. Den vil blive indstillet som en standardfunktion.

7. VEND ELLER TJEK MADEN

Visse 6th Sense Auto-tilstande kræver, at maden vendes under tilberedningen. Der høres et lydsignal

og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Åbn ovnlågen.
- Udfør den handling som displayet opfordrer til.
- Luk lågen, bank herefter let på "START" for at genoptage tilberedningen.

På samme måde vil ovnen, i de sidste 5% af tilberedningen, anmode dig om at tjekke tilberedningen.

Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Kontrollér maden
- Luk lågen, bank herefter let på "START" for at genoptage tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført. Med visse funktioner kan du brune retten lidt mere, forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.

- Bank let på "FØJ TIL FAV" for at gemme indstillingerne som en favorit.
- Vælg "Ekstra bruning" for at starte en bruningscyklus på fem minutter.
- Bank let på "+ 5 min" for at forlænge tilberedningen

9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

Ovnen genkender automatisk de oftest anvendte funktioner. Den vil opfordre dig til at føje funktionen til dine favoritter, når du har brugt den et vist antal gange.

SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

Når en funktion er færdig, skal du banke let på "FØJ TIL FAV" for at gemme den som en favorit. På denne måde kan du hurtigt anvende den i fremtiden, og bibeholde de samme indstillinger.

NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

Tryk på ♡ , for at får menuen Favoritter vist:
Alle de gemte funktioner vises i denne menu.
Bank let på "START" for at aktivere den valgte tilberedningsfunktion.

ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

I skærmbilledet Favoritter kan du føje et billede eller et navn til hver enkelt favorit, for at tilpasse den efter dine præferencer.

- Vælg den funktion, som du vil ændre.
- Bank let på ikonet med de tre prikker i øverste højre hjørne..
- Vælg den egenskab, som du vil ændre.
- Bank let på "GEM" for at bekræfte dine ændringer.

Hvis du vil fjerne en bestemt funktion, finder du muligheden "SLET FAVORIT" i denne menu.

10. VÆRKTØJER

Tryk på , for når som helst at åbne menuen "Redskaber". Denne menu gør det muligt at vælge blandt forskellige muligheder samt at ændre indstillingerne eller præferencerne for dit produkt eller displayet.

MINUTUR

Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden. Når funktionen er startet, vil minuturet fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen. Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærmbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på posten Minutur.

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

- Tryk på "PAUSE", hvis du vil sætte minuturet på pause. Du kan derefter trykke på "GENOPTAG" for at genstarte minuturet.
- Tryk på "ANNULLÉR", for at annullere minuturet eller indstille en ny varighed.
- Tryk på "+1 min" for at forlænge varigheden med 1 minut.

LYS

Tænding eller slukning af ovnlyset.

SMARTCLEAN

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

PYROLYTISK SELVRENSNING

Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Der står tre selvrensende cyklusser til rådighed, med forskellige varigheder: Høj, Mellem, Lav.

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen.

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

- Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen . Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.
- For at opnå optimale rengøringsresultater bør du eliminere overdrevne rester inde i ovnrummet og rengøre lågens indvendige glasrude, før du bruger pyrolysefunktionen.
- Vælg en af de disponible cyklusser i henhold til dine behov.
- Bank let på "START" for at aktivere den valgte funktion. Ovnen vil starte selvrensningscyklussen,

mens lågen blokeres automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

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

Bemærk: Pyrolyse-cyklussen kan også aktiveres, når tanken er fyldt med vand.

Når cyklussen er valgt, er det muligt at udskyde starten på den automatiske rengøring. Bank let på "UDSKYD", for at indstille sluttiden som beskrevet i det relevante afsnit.

STEGETERMOMETER

Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle temperaturen i forskellige madvaretyper under tilberedningen, for at sikre, at de når den optimale temperatur. Ovnens temperatur varierer alt efter den valgte funktion, men tilberedningen er altid programmeret il at afslutte, når den specificerede temperatur er nået. Sæt retten i ovnen og forbind stegetermometeret til stikket. Hold stegetermometeret så langt væk fra varmekilden som muligt. Luk ovnens låge. Bank let på . Du kan vælge mellem funktionerne manuel (efter tilberedningsmetode) og 6th Sense (efter madvaretype) hvis brug af stegetermometeret er tilladt eller påkrævet.

Når en tilberedningsfunktion er startet, annulleres den, hvis termometeret fjernes. Tag altid stikket ud af stikkontakten og fjern termometeret fra ovnen, når du tager maden ud.

BRUG AF STEGETERMOMETERET

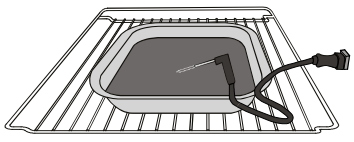
Sæt retten i ovnen, og sæt stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

Kablet er halvstift og kan formes efter behov, for at sætte stegetermometeret i forskellige madvaretyper på den mest effektive måde. Sørg for at kablet ikke kommer i berøring med varmeelementet for oven under tilberedningen.

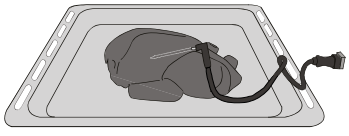
KØD: Sæt stegetermometeret dybt i kødet, og undgå ben eller fedtrige områder. Indsæt spidsen på langs midt i brystet, når det er fjerkræ, og undgå hule områder.

FISK (hel): Anbring spidsen i den tykkeste del, og undgå benene.

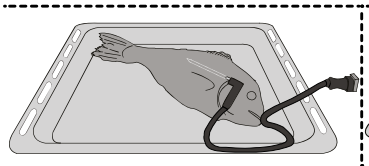
BAGVÆRK & PASTA: Stik spidsen dybt ind i dejen og form kablet, så du opnår den optimale vinkel. Det er nødvendigt at bruge de kompatible 6th sense-funktioner for at kunne udføre en termometerstyret tilberedning af disse madvaretyper. Hvis du bruger stegetermometeret under tilberedning med 6th Sense funktionerne, stoppes tilberedningen automatisk, når den valgte opskrift når den ideelle kernetemperatur, uden behov for at indstille ovnens temperatur.



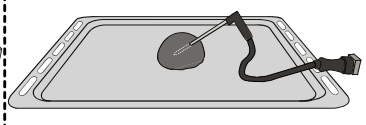
Lasagne



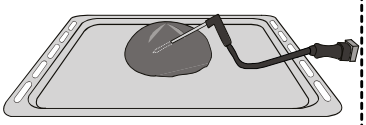
Hel kylling



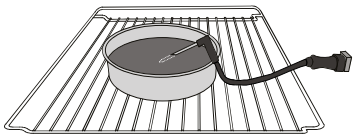
Fisk



Småbrød



Stort brød



Kage

KONTROLLÅS

"Kontrollåsen" giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

For at låse apparatet op skal du trykke længe på låseknappen på tastaturet.

FORETRUKNE

Til ændring af flere ovnindstillinger, valg af Sabbattilstand og slukning af "Demo tilstand".

INFO

For at få yderligere oplysninger om produktet.

. BEMÆRKNINGER

- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Stil ikke tunge genstande på lågen, og brug ikke lågen som holdepunkt.
- På grund af den højere temperatur i Pizza-cyklussen forventes det, at der er lidt højere køling.

NYTTIGE TIPS

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

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

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

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

KØD

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

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

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

DESSERTER

Tilbered desserter med Over-/undervarme på én ribbe.

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

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

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

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

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

HÆVNING

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

6th sense TILBEREDNINGSTABEL

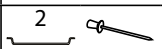
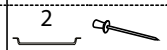
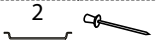
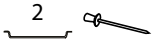
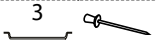
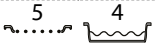
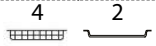
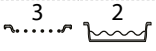
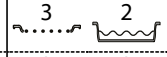
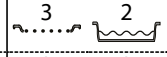
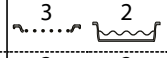
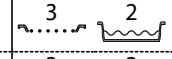
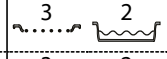
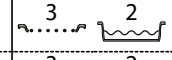
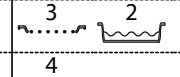
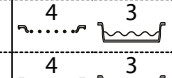
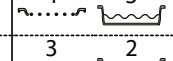
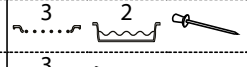
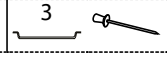
MADVAREKATEGORIER				MÆNGDE	TILBEREDNINGS-NIVEAU	BRUNINGSNIVEAU	VEND (AF TILBEREDNINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
GRYDERET & OVNBAGT PASTA	Frisk	Lasagne		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2
	Frossen	Lasagne		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
KØD	Oksekød	Oksesteg		0,6 - 2 kg *	MED	MED	-	3
		Kalvesteg		0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3
		Bøf		2 - 4 cm	MED	-	2/3	5 4
		Hakkebøf		1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5 4
		Langtidstilberedning		0,6 - 2 kg *	MED	-	-	3
	Svinekød	Flæskesteg		0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3
		Skank		0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-	3
		Svineribben		0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	5 4
		Bacon		0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5 4
	Lammekød	Lammesteg		0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	-	2
		Lammekrone		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2
		Kølle		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2
	Kylling	Stegt kylling	Stegt kylling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Farseret stegt kylling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Kyllingestykker	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	3
		Luftstegt kylling	Hel kylling	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4 2
			Kyllingebryst	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Kyllingestykker	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Kyllingeunderlår	-	-	-	-	4 2
			Paneret kotelet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Kyllingevinger	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Kyllingenuggets [frosne]	-	-	-	-	4 2
			Kyllingevinger [frosne]	-	-	-	-	4 2

* Anbefalet mængde

TILBEHØR	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Bradepande til luftstegning	Stegetermometer

Whirlpool

6th sense TILBEREDNINGSTABEL

MADVAREKATEGORIER			MÆNGDE	TILBEREDNINGS-NIVEAU	BRUNINGSNIVEAU	VEND (AF TILBEREDNINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
KØD	Andesteg	Andesteg	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Fyldt stegt and	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Andestykker	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Andefilet / bryst	1 - 5 cm	-	-	2/3	
	Stegt kalkun	Stegt kalkun og gås	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Stegt kalkun med fyld	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Kalkun- og gåsestykker	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Kalkunfilet / -bryst	1 - 5 cm	-	-	2/3	
	Luftstegt kød	Kødspyd	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	
		Svinekoteletter	1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Hakkebøf	1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Pølser & wienerpølser	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	
		Paneret kotelet	1 - 4 (cm)	-	-	-	
FISK & SKALDYR	Roasted fillets & steaks (Stegte fileter & bøffer)	Tunbøf	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	
		Laksekotelet	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	
		Sværdfiskesteak	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	
		Torskefilet	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	
		Havaborrefilet	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	
		Brasenfilet	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	
		Andre fileter	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
		Fileter [frosne]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
	Grilled seafood (Grillede fisk og skaldyr)	Kammuslinger	en form *	-	-	-	
		Muslinger	en form *	-	-	-	
		Rejer	en form *	-	-	-	
		Kongerejer	en form *	-	-	-	
	Bagt hel fisk		0,2 - 1,5 kg *				
	Saltbagt fisk		0,2 - 1,5 kg *				

* Anbefalet mængde

TILBEHØR	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Bradepande til luftstegning	 Stegetermometer

Whirlpool

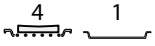
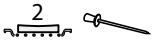
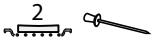
6th sense TILBEREDNINGSTABEL

MADVAREKATEGORIER			MÆNGDE	TILBEREDNINGS-NIVEAU	BRUNINGSNIVEAU	VEND (AF TILBEREDNINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
FISK & SKALDYR	Luftstegt fisk	Paneret fisk	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Fiskefilet	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Fisk (hel)	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Skaldyr	-	-	-	-	4 2
GRØNTSAGER	Stegte grøntsager	Ovnstegte kartofler	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3
		Fyldte grøntsager	0,1 - 0,5 kg [hver]	-	-	-	3
		Andre grøntsager	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3
GRØNTSAGER	Gratinerede grøntsager	Kartoffelgratin	en form *	-	-	-	3
		Tomatgratin	en form *	-	-	-	3
		Peberfrugtgratin	en form *	-	-	-	3
		Broccoligratin	en form *	-	-	-	3
		Blomkålsgratin	en form *	-	-	-	3
		Grøntsagsgratin	en form *	-	-	-	3
	Luftstegte grøntsager	Hjemmelavede pommes frites	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Kartoffelbåde	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Blandede grøntsager	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Courgette-chips	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Stegte kartofler [frosne]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Forårsruller [frosne]	-	-	-	-	4 2
SALTET BAGVÆRK	Salt kage		0,8 - 1,2 kg	-	MED	-	2
	Grøntsagsstrudel		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2
	Brød	Rundstykker	60 - 150g [hver]*	-	-	-	3
		Sandwichbrød	400 - 600g [hver]*	-	-	-	2
		Stort brød	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Flutes	200 - 300g [hver]*	-	-	-	3

* Anbefalet mængde

TILBEHØR	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Bradepande til luftstegning	Stegetermometer

6th sense TILBEREDNINGSTABEL

MADVAREKATEGORIER			MÆNGDE	TILBEREDNINGS-NIVEAU	BRUNINGSNIVEAU	VEND (AF TILBEREDNINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
SALTET BAGVÆRK	Pizza	Rund pizza	Rund	-	-	-	
		Tyk pizza	bakke	-	-	-	
		Pizza [frossen]	1 lag*	-	-	-	
			2 lag*	-	-	-	
			3 lag*	-	-	-	
			4 lag*	-	-	-	
KAGER	Kager med hævemiddel	Sandkage	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	
		Frugtkage i form	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	
		Chokoladekage	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	
	Småkager		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Croissanter		en form *	-	-	-	
	Croissanter [frosne]		en form *	-	-	-	
	Vandbakkelsesdej		en form *	-	-	-	
	Marengs		10 - 30g [hver]	-	-	-	
	Tærte		0,4 - 1,6kg*	-	-	-	
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Frugttærte		0,5 -2 kg	-	-	-	

TILBEHØR	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Bradepande til luftstegning	Stegetermometer

AIRFRY-STEGNINGSTABEL

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

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

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

TILBEREDNINGSTABEL

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

FUNKTIONER									
	Over-/undervarme	Varmluft	Konvektions bagning	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Øko-cyklus	Pizza

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

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / postejer / pastaret i ovn / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam/kalv/oksekød/svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæskesteg med sprød svær 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun / gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnstegt fisk/ fisk i fad (filet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (mellem)	20 - 30 **	4 3
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/ hamburger		-	2 - 3 (mellem - høj)	15 - 30 **	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mellem)	55 - 70 ***	2 1
Lammekølle / skank		-	2 (mellem)	60 - 90 ***	3
Steg kartofler		-	2 (mellem)	35 - 55 ***	3
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	3
Småkager	4 COOK Småkager	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Tærter	4 COOK Tærter	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Rund pizza	4 COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Fuldt måltid: Frugttærte (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Fuldt måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)	4 COOK Med menu	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Farserede stege	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

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

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

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

FUNKTIONER	Over-/ undervarme	Varmluft	Konvektions bagning	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Multiflow Menu	Øko-cyklus
						XL	4 COOK	ECO

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

Whirlpool

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Brug ikke damprensere.

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

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

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

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

INDVENDIGE OVERFLADER

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

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

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

• Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

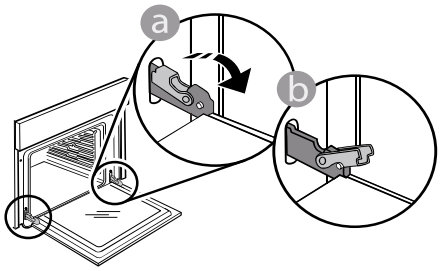
TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

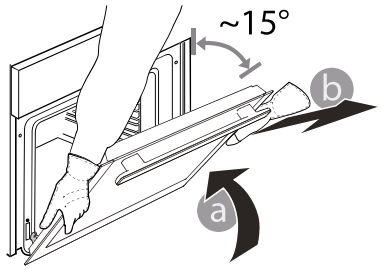
Rengør ikke fødevaretermometeret og kødtermometeret (hvis de findes) i opvaskemaskinen. Airfry-bakken (hvis til stede) kan rengøres i opvaskemaskinen.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

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

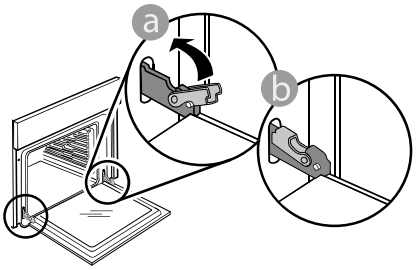


2. Luk lågen så meget som muligt.
Tag ordentligt fat om lågen med begge hænder - tag ikke fat i håndtaget.
Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet.
Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

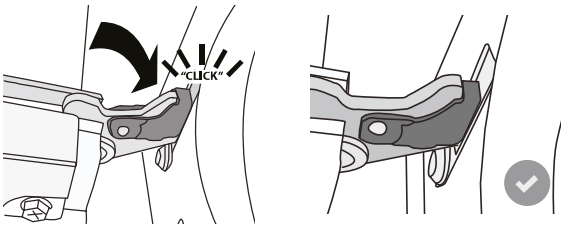


3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæsteelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.



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



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

UDSKIFTNING AF PÆREN

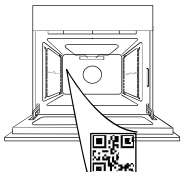
Kontakt eftersalgsservice ved behov for udskiftning af pæren.

FEJLFINDING

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

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

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

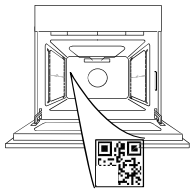


®/TM/© 2025 Whirlpool. Produceret under licens.

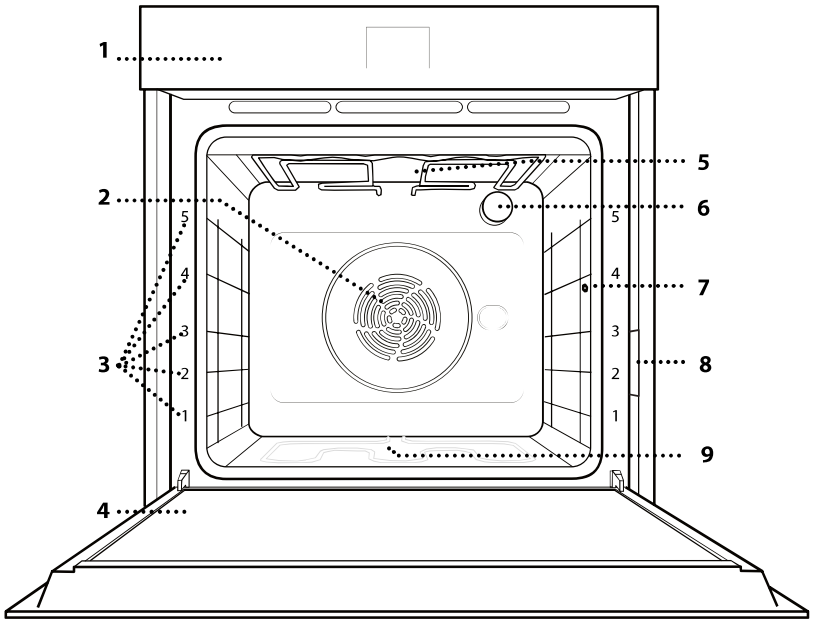
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL-PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.register10.eu** an

Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN

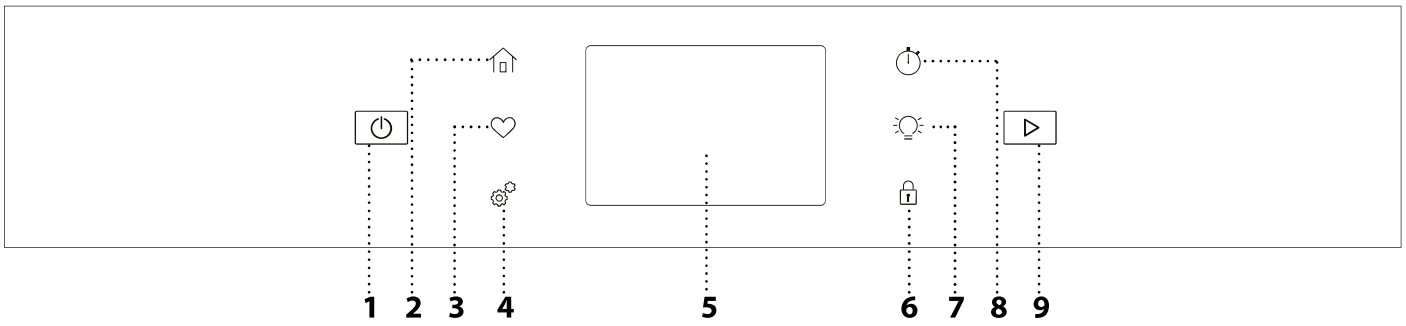


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Lampe
7. Eingabestelle der Speisensonde
8. Typenschild (nicht entfernen)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BEDIENTAFEL



1. EIN/AUS
Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

2. HOME
Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. FAVORIT
Zum Abrufen der Liste Ihrer Favoriten-Funktionen.

4. TOOLS (EXTRAS)
Zum Auswählen aus verschiedenen Optionen und auch zum Ändern der Ofen-Einstellungen und -Voreinstellungen.

5. DISPLAY

6. BEDIENSPERRE
Die „Bediensperre“ ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

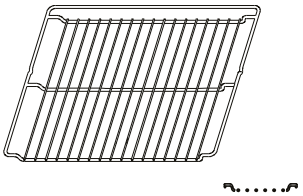
7. LICHT
Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.

8. ZEITSCHALTUHR
Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden.

9. START
Zum Starten der Garfunktion.

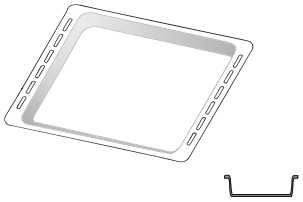
ZUBEHÖR

ROST



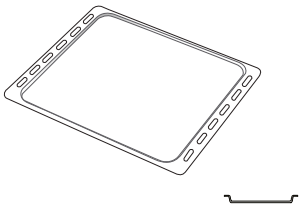
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE



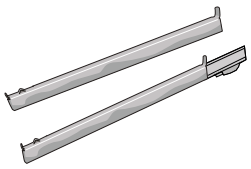
Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



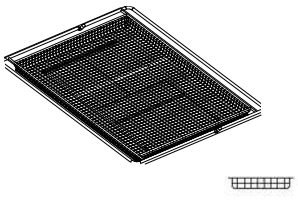
Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

SPEISENSONDE



Zum genauen Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Kochens. Durch den starren Halter kann sie für Fleisch, Fisch sowie für Brot, Kuchen und Gebäck eingesetzt werden.

LUFTBRATEN-BLECH *



Zum Garen von Lebensmitteln mit der Luftbraten-Funktion, wobei ein Backblech auf einer niedrigeren Ebene positioniert wird, um mögliche Krümel und Tropfen aufzufangen. Es kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.
Andere Zubehörteile können separat erworben werden; für Bestellungen und Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
* Nur für bestimmte Modelle erhältlich

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

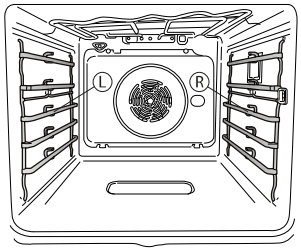
Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

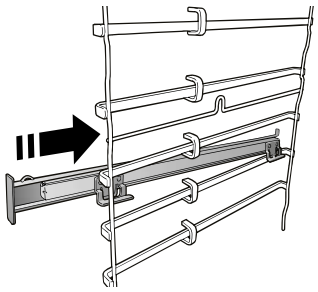
• Zum Entfernen der Seitengitter die Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze entfernen.
Dann die Gitter anheben und deren untere Teile aus ihren Halterungen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

• Zum erneuten Anbringen der Seitengitter diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum
schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.



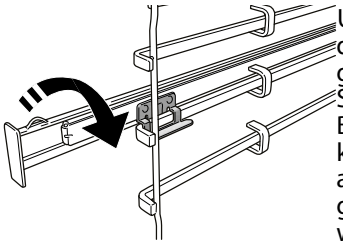
Die linken („L“) und rechten („R“) Seitengitter können an dem in diesem Bild dargestellten Logo erkannt werden.

EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE



Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.

Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.



Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.

Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

FUNKTIONEN

MANUELLE MODI

- **OBER- & UNTERHITZE**
  Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
- **UMLUFT**
  Zum Garen von Fleisch, Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.
- **HEISSLUFT**
  Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
- **GRILL**
  Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **TURBO GRILL**
  Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **SCHNELLAUFHEIZEN**
  Zum schnellen Vorheizen des Ofens.
- **COOK 4**
  Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf vier Ebenen zur gleichen Zeit. Mit dieser Funktion können Kekse, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.
- **SPEZIAL-GARFUNKTIONEN**
  - » **PIZZA**
    Mit dieser Funktion können Sie in weniger als 10 Minuten eine großartige hausgemachte Pizza wie im Restaurant zubereiten.
    Der spezielle Garzyklus arbeitet mit einer Temperatur von über 300 Grad Celsius und sorgt dafür, dass die Pizza innen weich, am Rand knusprig und perfekt gleichmäßig gebräunt ist.
    Kombiniert man diese Funktion mit dem Zubehör Pizzastein WPro und heizt 30 Minuten lang vor, kann man eine Pizza in 5-8 Minuten backen.
    Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website www.whirlpool.eu
  - » **LUFTBRATEN**
    Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Pommes Frites, Hühner Nuggets und vieles mehr mit weniger Öl angenehm knusprig zu garen. Die Heizelemente heizen den Garraum zyklisch auf, während das Gebläse die heiße Luft umwälzt. Die besten Garergebnisse können nur mit einem Luftbraten-Blech (bei einigen Modellen im Lieferumfang enthalten) erzielt werden. Legen Sie die Lebensmittel in nur einer Schicht auf das AirFry-Blech und befolgen Sie die Anweisungen der Luftbraten-Gartabelle, um die beste Leistung zu erzielen. Vermeiden Sie es, mehr als ein Blech zu verwenden, um ungleichmäßiges Garen zu verhindern.
  - » **AUFTAUEN**
    Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben.
  - » **KEEP WARM**
    Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.
  - » **AUFGEHEN LASSEN**
    Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.
  - » **FERTIGGERICHTE**
    Zum Garen von Fertiggerichten, die bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank gelagert werden (Gebäck, Backmischungen, Muffins, Teigwarengerichte und Broterzeugnisse). Bei dieser Funktion werden sämtliche Speisen schnell und schonend gegart. Sie lässt sich auch zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen verwenden. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.
  - » **MAXI GAREN**
    Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Kochen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.
  - » **ECO -ZYKLUS ***
    Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Bei der Verwendung dieses Eco-Zyklus bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des Eco-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs sollte die Ofentür erst dann geöffnet werden, wenn die Speise vollständig gegart ist.
- **TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL**
  Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.

AUTOMATIK-MODI

Diese ermöglichen es, alle Arten von Speisen vollkommen automatisch zu garen. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.

* Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzerklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 verwendet

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



Zum Auswählen oder Bestätigen:
Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.



Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:
Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.

Zum Bestätigen von Einstellungen oder zum Aufrufen der nächsten Anzeige:
„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:
Tippen Sie auf ← .

ERSTER GEBRAUCH

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss das Produkt konfiguriert werden.

Die Einstellungen können später durch Drücken von ⚙ zum Aufrufen des Menüeintrags „Extras“ geändert werden.

1. BEVORZUGTE SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden.

- Wischen Sie über die Anzeige, um die Liste der verfügbaren Sprachen zu durchlaufen.
- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.

2. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

Durch die Verbindung des Ofens mit Ihrem Heimnetzwerk werden Uhrzeit und Datum automatisch eingestellt. Anderenfalls müssen Sie diese manuell einstellen

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die Uhrzeit einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, müssen Sie das Datum einstellen

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Nach einem längeren Stromausfall müssen Sie Uhrzeit und Datum erneut einstellen.

3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 Ampere) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 Ampere).

- Tippen Sie den Wert rechts an, um die Leistung auszuwählen.
- Tippen Sie auf „OK“, um die Grundeinstellung abzuschließen.

4. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen auf 200 °C etwa eine Stunde lang aufheizen. Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Zum Einschalten des Ofens [⏻] drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren.

Das Display ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen Manuellen Modes und 6th Sense Modes.

- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.
- Blättern Sie nach oben oder nach unten, um die Liste zu durchsuchen.
- Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion durch Antippen aus.

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die geändert werden können.

TEMPERATUR/GRILL LEISTUNGSSTUFE

- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.

Je nach gewählter Funktion können Sie das Vorheizen mit einem speziellen Schalter aktivieren oder deaktivieren.

DAUER

Die Gardauer muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird. Im zeitgesteuerten Modus gart der Ofen für die von Ihnen gewählte Dauer. Nach dem Ablauf der Gardauer wird der Garvorgang automatisch gestoppt.

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie nach dem Drücken von START auf den Bereich Zeit oder auf „Garzeit einstellen".
- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „WEITER".

Um eine eingestellte Dauer während des Garvorgangs abzubrechen und so das Ende des Garvorgangs manuell zu steuern, können Sie auf den Wert der Dauer tippen und „0" einstellen oder Sie können das Drei-Punkte-Menü öffnen und die Garzeit bearbeiten.

Wenn Sie den Zyklus stoppen möchten, öffnen Sie das Drei-Punkte-Menü und wählen Sie „Garvorgang stoppen".

3. SET 6TH SENSE AUTOMATIK-MODI

Die 6th Sense Auto Modes ermöglichen Ihnen, eine Vielzahl von Speisen zuzubereiten, die Sie aus den in der Liste angezeigten auswählen können. Die meisten Gareinstellungen werden automatisch vom Gerät gewählt, um beste Ergebnisse zu erreichen.

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im Menü "6th SENSE FOOD" angezeigt (siehe entsprechende Tabellen).

- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

Sie können den Garvorgang verzögern, bevor Sie eine Funktion starten: Die Funktion startet dann zu der von Ihnen vorgewählten Zeit.

- Auf „STARTVORWAHL" tippen, um die gewünschte Startzeit einzustellen. Sie können entweder die Startzeit oder die Zeit, zu der das Essen fertig sein soll, entsprechend den gewählten Funktionen auswählen.
- Nachdem Sie die gewünschte Verzögerung eingestellt haben, tippen Sie auf „EINSTELLEN", um die Wartezeit zu starten.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit.

Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben.

- Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf „STARTVORWAHL ÜBERSPRINGEN".

5. DIE FUNKTION STARTEN

- Nachdem Sie die Einstellungen konfiguriert haben, tippen Sie auf „START", um die Funktion zu aktivieren.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten. Alle Optionen, die geändert werden können, können durch Öffnen des Drei-Punkte-Menüs unten links auf dem Display erkundet werden.

Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von [⏻] stoppen.

6. VORHEIZEN

Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde. Nachdem diese Phase abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt „OFEN BEREIT" an.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
- Schließen Sie die Tür und tippen Sie auf „Jetzt starten" oder die „START"-Taste, um den Garvorgang zu starten.

Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen. Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

Sie können die Standardeinstellung der Vorheizoption bei Garfunktionen ändern, die Ihnen eine manuelle Änderung gestatten.

- Wählen Sie eine Funktion, die es Ihnen ermöglicht, die Vorheizfunktion manuell auszuwählen.
- Verwenden Sie den Schalter für das Vorheizen unten rechts im Display, um das Vorheizen zu aktivieren oder zu deaktivieren. Es wird als Standardoption eingestellt.

7. GARGUT WENDEN ODER KONTROLLIEREN

Bei einigen 6th Sense Auto Modes muss die Speise während dem Garen gewendet werden. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Öffnen Sie die Tür.
- Führen Sie die auf dem Display geforderte Tätigkeit aus.
- Die Tür schließen, dann „START" antippen, um weiterzugaren.

Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei den letzten 5% der Garzeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Speise prüfen
- Die Tür schließen, dann „START“ antippen, um weiterzugaren.

8. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist. Bei einigen Funktionen können Sie Ihre Speise nach dem Ende des Garens Extra-Bräunen, die Gardauer verlängern oder die Funktion als Favorit speichern.

- Tippen Sie auf „ZU FAV HINZUFÜGEN“, um diese als Favorit zu speichern.
- Wählen Sie „Extra-Bräunen“, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.
- Tippen Sie auf „+ 5 min“, um die Gardauer zu verlängern.

9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

Der Ofen erkennt die am häufigsten verwendeten Funktionen automatisch. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen, werden Sie aufgefordert die Funktionen zu Ihren Favoriten hinzuzufügen.

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Sobald eine Funktion beendet ist, tippen Sie auf „ZU FAV HINZUFÜGEN“, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden.

NACH DEM SPEICHERN

Zum Anzeigen des Favoriten-Menüs drücken Sie ♡ : Alle gespeicherten Funktionen werden in diesem Menü aufgelistet. Tippen Sie auf „START”, um die gewählte Garfunktion zu aktivieren.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie zu dem Favoriten ein Bild oder einen Namen hinzufügen, um ihn nach Ihren Vorlieben anzupassen.

- Wählen Sie die Funktion aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf das Symbol mit den drei Punkten in der oberen rechten Ecke.
- Wählen Sie die Eigenschaft aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf „SPEICHERN“, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

Wenn Sie eine bestimmte Funktion löschen möchten, finden Sie in diesem Menü die Option „FAVORITEN LÖSCHEN“.

10. EXTRAS

Drücken Sie ⚙ , um das Menü „Extras“ zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen. Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.

KÜCHEN-TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden. Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer weiter eigenständig zurück, ohne die Funktion selbst zu beeinflussen. Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

Der Timer setzt das Rückzählen in der oberen rechten Ecke der Anzeige fort.

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie die Option Küchen-Timer.

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Display erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

- Tippen Sie auf „PAUSE“, wenn Sie den Timer anhalten möchten. Sie können dann auf „FORTSETZEN“ tippen, um den Timer wieder zu starten.
- Tippen Sie auf „LÖSCHEN“, um den Timer zu löschen oder eine neue Timer-Dauer einzustellen.
- Tippen Sie auf „+1 min“, um die Dauer um 1 Minute zu verlängern.

LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.

SMARTCLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist.

PYROLYSE-SELBSTREINIGUNG

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Es stehen drei Selbstreinigungszyklen mit unterschiedlicher Dauer zur Verfügung: Hoch, Mittel, Niedrig.

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

- Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.
- Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.
- Wählen Sie Ihren Bedürfnissen entsprechend einen der verfügbaren Zyklen aus.
- Tippen Sie auf „START”, um die gewählte Funktion zu aktivieren. Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verriegelt automatisch: Eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit dem Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

Bitte beachten: Das Pyrolyse-Programm kann auch gestartet werden, wenn der Tank mit Wasser gefüllt ist.

Nachdem der Zyklus ausgewählt wurde, ist es möglich, den Start der automatischen Reinigung zu verzögern. Tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die Endzeit einzustellen, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben.

SPEISENSONDE

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur verschiedener Lebensmittel während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass sie die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende

des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde. Geben Sie die Speise in den Ofen und schließen Sie die Speisensonde an der Steckbuchse an. Halten Sie die Sonde soweit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Schließen Sie die Backofentür. Tippen Sie auf . Sie können zwischen manuellen (nach Garmethode) und 6th Sense (nach Speisenart) Funktionen wählen, wenn die Verwendung der Sonde gestattet oder gefordert ist.

Nachdem eine Garfunktion gestartet wurde, wird diese gelöscht, wenn die Sonde entfernt wird. Stecken Sie die Sonde stets aus und entfernen Sie diese aus dem Ofen, wenn Sie die Speisen entnehmen.

VERWENDUNG DER SPEISENSONDE

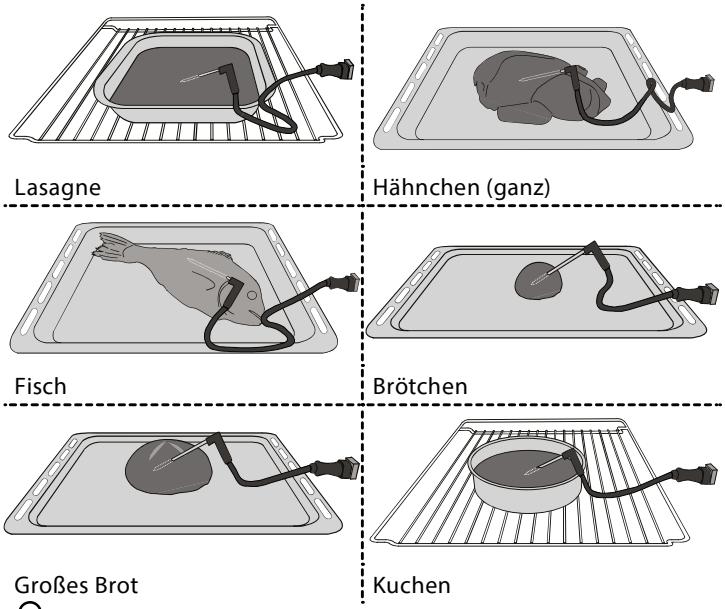
Die Speise in den Ofen stellen und den Stecker anschließen, indem dieser in den mitgelieferten Anschluss auf der rechten Seite des Ofengarraums gesteckt wird.

Das Kabel ist halb-steif und kann wie benötigt geformt werden, um die Sonde am effizientesten in die verschiedenen Lebensmittelarten einzuführen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.

FLEISCH: Die Sonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese Knochen oder fetthaltige Teile berührt. Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet.

FISCH (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.

BACKWAREN & TEIGWAREN: Die Spitze tief in den Teig einführen, dabei das Kabel so formen, dass ein optimaler Winkel der Sonde erzielt wird. Es ist erforderlich, die kompatiblen 6th Sense-Funktionen zu verwenden, um ein fühlergesteuertes Garen für diese Lebensmittelarten durchzuführen. Wenn Sie die Sonde zum Garen mit 6th Sense-Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.



BEDIENSPERRE

Die „Bediensperre“ ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

Um das Gerät zu entsperren, drücken Sie lange auf die Sperrtaste auf dem Touch-Display.

VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen, Auswählen des Sabbatmodus und Ausschalten des „Demo-Modus“.

INFO

Um weitere Informationen über das Produkt zu erhalten.

. HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Legen Sie keine schweren Gewichte auf die Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.
- Aufgrund der höheren Temperatur des Pizza-Programms ist mit einem etwas höheren Kühlgebläsegeräusch zu rechnen.

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und von der Menge des Garguts und den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

FLEISCH

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Bitte beachten, dass während dieses Vorgangs Dampf erzeugt wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Einschubebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. Die Tür vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austritt.

Zum Auffangen des Bratensafts eine Fettpfanne mit einem halben Liter Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch positionieren. Füllen Sie bei Bedarf nach.

DESSERTS

Backen Sie sehr feine Desserts bei Ober- & Unterhitze auf nur einer Einschubebene.

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

Sollten beschichtete Backformen verwendet werde, die Ränder nicht einfetten, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Für Desserts mit saftiger Füllung oder Garnierungen (wie Käse- oder Obstkuchen) die „Umluft“-Funktion verwenden. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

AUFGEHEN LASSEN

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Aufgehzeit für 1 kg Pizzateig beginnt ab etwa einer Stunde.

6th sense GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN				MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS-STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
AUFLAUF & NUDELGRATIN	Frisch	Lasagne		0,5 – 3 kg *	–	MED	–	2
		Cannelloni		0,5 – 3 kg *	–	MED	–	2
	Tiefgekühlt	Lasagne		0,5 - 3 kg	–	–	–	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg	–	–	–	2
FLEISCH	Rind	Roastbeef		0,6 – 2 kg *	MED	MED	–	3
		Roast Veal (Kalbsbraten)		0,6 – 2,5 kg *	–	MED	–	3
		Steak		2 - 4 cm	MED	–	2/3	5 4
		Burger- Bratlinge		1,5–3 cm	–	–	3/5	5 4
		langsames Garen		0,6 – 2 kg *	MED	–	–	3
	Schwein	Schweinebraten		0,6 – 2,5 kg *	–	MED	–	3
		Haxe		0,5 – 2,0 kg *	–	MED	–	3
		Schweine Rippchen		0,5 – 2,0 kg *	–	–	2/3	5 4
		Speck		0,5 - 1,5 cm	–	–	1/2	5 4
	Lamm	Roast Lamb (Lammbraten)		0,6 – 2,5 kg *	MED	MED	–	2
		Lammkarree		0,5 – 2,0 kg *	MED	MED	–	2
		Keule		0,5 – 2,0 kg *	MED	MED	–	2
	Hähnchen	Brathähnchen	Brathähnchen	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	2
			Gefülltes Brathähnchen	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	2
			Chicken Pieces (Hähnchenstücke)	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	3
		Backhähnchen	Hähnchen (ganz)	0,6 - 2,5 kg	–	–	–	4 2
			Hühnerbrust	1-4 (cm)	–	–	–	4 2
			Chicken Pieces (Hähnchenstücke)	0,2 – 1,5 kg	–	–	–	4 2
			Hähnchenschlegel	–	–	–	–	4 2
			Paniertes Schnitzel	1-4 (cm)	–	–	–	4 2
			Chicken Wings	0,2 – 1,5 kg	–	–	–	4 2
			Hühner Nuggets [tiefgekühlt]	–	–	–	–	4 2
			Hähnchenflügel [tiefgekühlt]	–	–	–	–	4 2

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR	Ofenrost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Luftbraten-Blech	Kerntemperaturfühler

6th sense GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS-STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
FLEISCH	Entenbraten	Geflügelbraten	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	2
		Gefüllte Ente	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	2
		Ententeile	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	3 4
		Entenfilet/-brust	1–5 cm	–	–	2/3	5 4
	Putenbraten	Puten- und Gänsebraten	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	2
		Gefüllter Putenbraten	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	2
		Puten- und Gänseteile	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	3
		Putenfilet/- brust	1–5 cm	–	–	2/3	5 4
	Heißluft Fleisch-braten	Fleischspieße	0,2 – 1,5 kg	–	–	1/2	4 2
		Schweinekoteletts	1-4 (cm)	–	–	–	4 2
		Burger- Bratlinge	1-4 (cm)	–	–	–	4 2
		Bratwurst & Wurst	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	4 2
		Paniertes Schnitzel	1-4 (cm)	–	–	–	4 2
FISCH & MEERESFRÜCH-TE	Gebratene Filets & Steaks	Thunfischsteak	1 - 3 (cm)	MED	–	3/4	3 2
		Lachssteak	1 - 3 (cm)	MED	–	3/4	3 2
		Schwertfischsteak	0,5–3 (cm)	–	–	3/4	3 2
		Kabeljaufilet	0,1 - 0,3 kg	–	–	–	3 2
		Wolfbarschfilet	0,05 - 0,15 kg	–	–	–	3 2
		Doradefilet	0,05 - 0,15 kg	–	–	–	3 2
		Sonstige Filets	0,5–3 (cm)	–	–	–	3 2
		Filets [tiefgekühlt]	0,5–3 (cm)	–	–	–	3 2
	Fisch/ Meeres-früchte gegrillt	Jakobsmuscheln	ein Blech *	–	–	–	4
		Mussels (Muscheln)	ein Blech *	–	–	–	4
		Shrimps (Garnelen)	ein Blech *	–	–	–	4 3
		Riesengarnelen	ein Blech *	–	–	–	4 3
	Ganzer Fisch gebraten		0,2 - 1,5 kg *				3 2
	Fisch im Salzmantel		0,2 - 1,5 kg *				3

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR	Ofenrost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Luftbraten-Blech	Kerntemperaturfühler

6th sense GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS-STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
FISCH & MEERESFRÜCHTE	Heißluft Bratfisch	Panierter Fisch	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	4 2
		Fischfilet	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	4 2
		Ganzer Fisch	0,4 - 0,8 kg	–	–	–	4 2
		Shellfish (Schalentiere)	–	–	–	–	4 2
GEMÜSE	Gebratenes Gemüse	Bratkartoffeln	0,5 - 1,5 kg	–	MED	–	3
		Gefülltes Gemüse	0,1 – 0,5 kg [jeweils]	–	–	–	3
		Sonstiges Gemüse	0,5 - 1,5 kg	–	MED	–	3
GEMÜSE	Gemüsegratin	Kartoffelgratin	ein Blech *	–	–	–	3
		Tomatengratin	ein Blech *	–	–	–	3
		Paprikagratin	ein Blech *	–	–	–	3
		Brokkoliauflauf	ein Blech *	–	–	–	3
		Blumenkohlauflauf	ein Blech *	–	–	–	3
		Gemüsegratin	ein Blech *	–	–	–	3
	Heißluft Ofengemüse	Pommes Frites (AirFry)	0,3 - 0,8 kg	–	–	–	4 2
		Potatoes wedges (Kartoffelspalten)	1-4 (cm)	–	–	–	4 2
		Mischgemüse	0,3 - 0,8 kg	–	–	2/3	4 2
		Zucchini-Chips	0,2 – 0,5 kg	–	–	–	4 2
		Bratkartoffeln [tiefgekühlt]	0,3 - 0,8 kg	–	–	–	4 2
		Frühlingsrollen [tiefgekühlt]	–	–	–	–	4 2
SALZIGES GEBÄCK	Quiches/Salzgebäck		0,8 - 1,2 kg	–	MED	–	2
	Gemüsestrudel		0,5 - 1,5 kg	–	MED	–	2
	Brot	Brötchen	60 – 150 g [jeweils]*	–	–	–	3
		Sandwichbrot	400 - 600 g [jeweils]*	–	–	–	2
		Großes Brot	0,7 – 2,0 kg *	–	–	–	2
		Baguette	200 - 300 g [jeweils]*	–	–	–	3

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR	Ofenrost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Luftbraten-Blech	Kerntemperaturfühler

6th sense GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS-STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
SALZIGES GEBÄCK	Pizza	Runde Pizza	Rund	–	–	–	2
		Dicke Pizza	Blech	–	–	–	2
		Pizza [tiefgekühlt]	1 Lage*	–	–	–	2
			2 Lagen*	–	–	–	4 1
			3 Lagen*	–	–	–	5 3 1
			4 Lagen*	–	–	–	5 4 2 1
SÜßES GEBÄCK	Rührkuchen	Biskuitkuchen	0,5 – 1,2 kg *	–	–	–	2
		Obstkuchen in Kuchenform	0,5 – 1,2 kg *	–	–	–	2
		Schokoladenkuchen	0,5 – 1,2 kg *	–	–	–	2
	Kekse		0,2–0,6 kg	–	–	–	3
	Croissants		ein Blech *	–	–	–	3
	Croissants [tiefgekühlt]		ein Blech *	–	–	–	3
	Beignets		ein Blech *	–	–	–	3
	Baiser / Meringues		10 – 30 g [jeweils]	–	–	–	3
	Tart, Törtchen		0,4 - 1,6 kg *	–	–	–	3
	Strudel		0,4–1,6 kg	–	–	–	3
	Obstkuchen		0,5 -2 kg	–	–	–	2

ZUBEHÖR						
	Ofenrost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Luftbraten-Blech	Kerntemperaturfühler

AIRFRY-GARTABELLE

	REZEPT	FUNKTION	EMPFOHLENE MENGE	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL	Tiefgefrorene Pommes frites		650 - 850 g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Tiefgekühlte Hühner - Nuggets		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fischstäbchen		500 g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Zwiebelringe		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
GEMÜSE	Frische panierte Zucchini		400 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Pommes Frites (AirFry)		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Gemischtes Gemüse		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
FLEISCH UND FISCH	Hühnerbrust		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Hähnchen - flügel		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Paniertes Schnitzel		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fischfilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Zum Garen von frischen oder selbst zubereiteten Lebensmitteln verteilen Sie eine dünne Schicht Öl auf der Oberfläche der Lebensmittel.
Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten, die Speisen nach der Hälfte der empfohlenen Garzeit durchmischen.

FUNKTIONEN	Luftbraten		
ZUBEHÖR	Luftbraten-Blech	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Ofenform auf Rost

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen/Biskuitkuchen		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	30 - 90	4 1
Kekse		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleingebäck/Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Baiser/Meringues		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza/Brot/Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKTIONEN	Ober- & Unterhitze	Heißluft	Backen mit Umluft	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-Zyklus	Pizza
ZUBEHÖR	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser				

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Blätterteigtörtchen/Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne, Aufläufe, Teigwarengratin, Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Truthahn/Gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoch)	3 - 6	5
Fischfilets/Steaks		-	2 (mittel)	20 - 30 **	4 3
Bratwürste/Grillspieße/Rippchen/ Hamburger		-	2 - 3 (mittel - hoch)	15 - 30 **	5 4
Brathähnchen 1 - 1,3 kg		-	2 (mittel)	55 - 70 ***	2 1
Lammkeule/Haxe		-	2 (mittel)	60 - 90 ***	3
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35 - 55 ***	3
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 - 25	3
Kekse	4 COOK Kekse	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Tart, Törtchen	4 COOK Tart, Törtchen	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Runde Pizza	4 COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5)/Lasagne (Stufe 3)/Fleisch (Stufe 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5)/Gebratenes Gemüse (Stufe 4)/ Lasagne (Stufe 2)/Fleischstücke (Stufe 1)	4 COOK Menü	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Gefüllte Bratenstücke	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

*** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

FUNKTIONEN								
	Ober- & Unterhitze	Heißluft	Backen mit Umluft	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Multiflow Menu	Eco-Zyklus

ZUBEHÖR					
	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind.
Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.
Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und von der Menge des Garguts und den verwendeten Zubehörteilen abhängig.
Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen.
Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

WARTUNG UND REINIGUNG

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressiven/ätzenden Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Schutzhandschuhe tragen.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

• Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

• Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondenswasser, das sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

• Aktivieren Sie die „Smart Clean"-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen. (Nur bei bestimmten Modellen.)

• Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

• Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

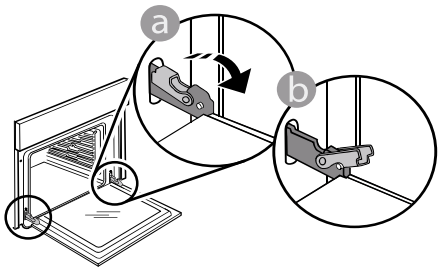
ZUBEHÖR

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

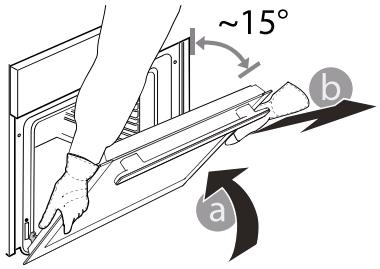
Reinigen Sie die Speisensonde und den Kerntemperaturfühler (falls vorhanden) nicht im Geschirrspüler.
Das AirFry-Blech (falls vorhanden) kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Zur Entfernung der Tür diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.

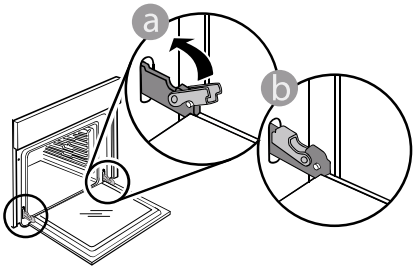


2. Die Tür so weit wie möglich schließen.
Die Tür mit beiden Hände festhalten-diese nicht am Griff festhalten.
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

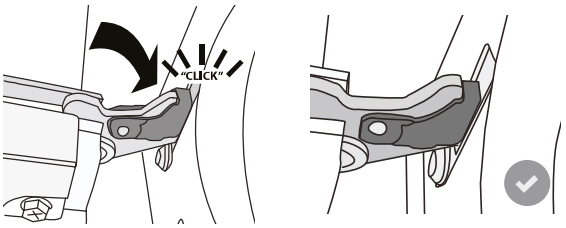


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.
Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

AUSWECHSELN DER LAMPE

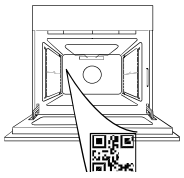
Für den Austausch der Lampe wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Eine 6th Sense-Garfunktion endet ohne Anzeige eines Countdowns. Der Garvorgang endet vor dem Ende des Countdowns.	Die Menge des Lebensmittels weicht von der empfohlenen Menge ab. Tür während des Garvorgangs geöffnet.	Öffnen Sie die Tür und kontrollieren Sie den Gargrad der Speise. Schließen Sie gegebenenfalls den Garvorgang durch Auswahl einer normalen Funktion ab.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie „DEMO“ unter „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“.
Das Licht schaltet sich aus.	ÖKO-Modus ist „EIN“.	Auf „ÖKO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „AUS“ auswählen.
Die Tür schließt nicht richtig.	Die Sicherungshebel sind nicht in der richtigen Position.	Sicherstellen, dass die Sicherungshebel in der richtigen Position sind. Dazu die Anweisungen für das Entfernen und erneute Anbringen der Tür in dem Abschnitt „Reinigung und Wartung“ befolgen.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen Sie, ob Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Auf „LEISTUNGSSTUFE” aus dem Menü „EINSTELLUNGEN” zugreifen und „NIEDRIG” auswählen.
Garzyklus mit Speisensonde ohne ersichtliche Ursache beendet oder Fehler F3E3 wird auf der Anzeige angezeigt.	Speisensonde ist nicht richtig angeschlossen.	Prüfen Sie den Anschluss der Speisensonde.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

- über den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite **docs.whirlpool.eu/docs**
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

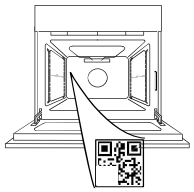


®/TM/© 2025 Whirlpool. In Lizenz hergestellt.

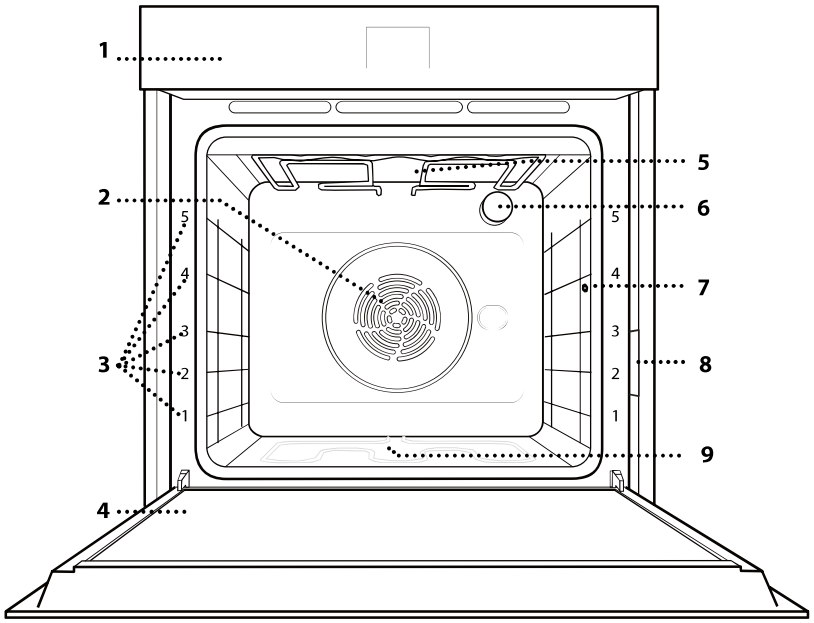
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.register10.eu**

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

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

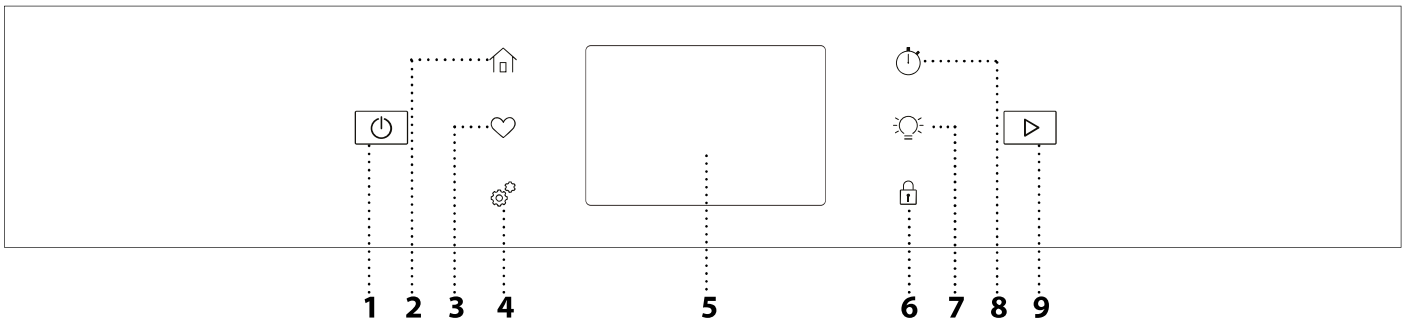


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. ON / OFF
Para encender y apagar el horno.

2. INICIO
Para acceder rápidamente al menú principal.

3. FAVORITOS
Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

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

5. PANTALLA

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

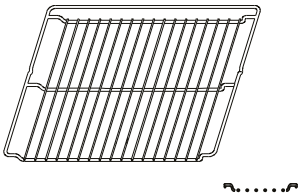
7. LUZ
Para encender o apagar la lámpara del horno.

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

9. INICIO
Para iniciar la función de cocción.

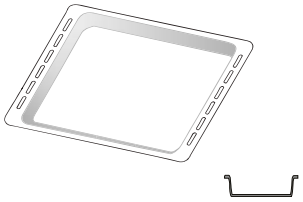
ACCESORIOS

REJILLA



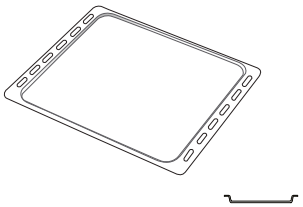
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



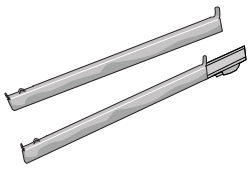
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



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

GUÍAS DESLIZANTES *



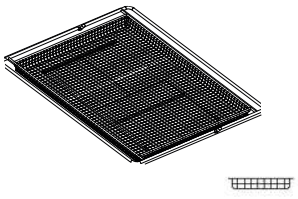
Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

SONDA DE ALIMENTOS



Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción. Gracias a su soporte rígido, puede utilizarse para carne y pescado y también para pan, pasteles y pastas al horno.

BANDEJA FEIDORA DE AIRE*



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

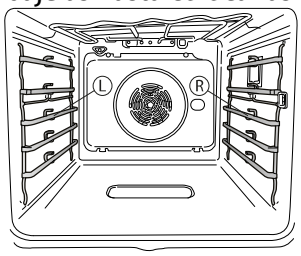
El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado. Otros accesorios pueden adquirirse por separado; para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa.
* Disponible solo en determinados modelos

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.
Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

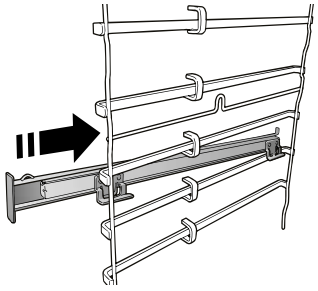
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

• Para extraer las guías para estantes, retire los tornillos de fijación situados a ambos lados (si los hay) con la ayuda de una moneda o una herramienta. Levante las guías y saque las partes inferiores de sus alojamientos: ahora se pueden retirar las guías de los estantes.
• Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.



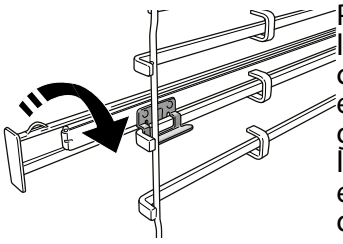
Las guías para estantes izquierda ("L") y derecha ("R") se reconocen por el logotipo indicado en esta imagen.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES



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

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



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

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

FUNCIONES

MODOS MANUALES

- **CONVENCIONAL**
  Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.
- **HORNO CONVECCIÓN**
  Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.
- **AIRE FORZADO**
  Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.
- **GRATINAR**
  Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **GRATINAR TURBO**
  Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **PRECALENTAR RÁPIDO**
  Para precalentar el horno rápidamente.
- **COOK 4**
  Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.
- **FUNCIONES ESPECIALES**
  - » **PIZZA**
    Esta función le permite cocinar una estupenda pizza casera en menos de 10 minutos, como en un restaurante.
    El ciclo de cocción específico funciona a una temperatura superior a 300 grados Celsius, proporcionando una pizza suave por dentro, crujiente por los bordes y con un dorado perfectamente uniforme. Combinando esta función con el accesorio de piedra para Pizza WPro y precalentando durante 30 minutos, se puede hornear una pizza en 5-8 min.
    Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web www.whirlpool.eu
  - » **FREIDORA DE AIRE**
    Esta función le permite cocinar patatas fritas, nuggets de pollo y mucho más utilizando menos aceite, lo que resulta agradablemente crujiente. Los elementos calefactores realizan un ciclo para calentar adecuadamente la cavidad, mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Los mejores resultados de cocción sólo se consiguen utilizando una bandeja Freidora de aire (suministrada con algunos modelos). Coloque los alimentos en la bandeja Freidora de aire de la Freidora de aire para obtener los mejores resultados. Evite utilizar más de una bandeja para evitar una cocción desigual.
  - » **DESCONGELAR**
    Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central.
  - » **MANT. CALIENTE**
    Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.
  - » **FERMENTAR MASA**
    Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.
  - » **CONVENIENCIA**
    Para cocinar alimentos preparados almacenados a temperatura ambiente o en el frigorífico (galletas, mezcla para bizcocho, muffins, platos de pasta y pan o similares). La función cocina todos los platos de forma rápida y gradual y también puede utilizarse para recalentar comida precocinada. No es necesario precalentar el horno. Siga las instrucciones del envase.
  - » **MAXI-COCCIÓN**
    Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.
  - » **CICLO ECO ***
    Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Cuando se utiliza el Ciclo Eco, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.
- **ALIMENTOS CONGELADOS**
  Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.

6th sense MODOS AUTOMÁTICOS

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

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

CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL



Para seleccionar o confirmar:
Toque la pantalla para seleccionar el valor o el elemento del menú que desee.



Para desplazarse por un menú o una lista:
Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.

Para confirmar los ajustes o para acceder a la siguiente pantalla:
Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».

Para volver a la pantalla anterior:
Toque ← .

PRIMER USO

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

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

1. SELECCIONAR LAS PREFERENCIAS DE IDIOMA

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

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

2. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

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

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

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

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

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

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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

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

4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora. Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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

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

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

2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

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

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

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

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

DURACIÓN

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

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

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

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

3. AJUSTAR LOS MODOS 6TH SENSE AUTOMÁTICOS

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

- Escoja una receta de la lista.

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

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

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO

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

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

Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

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

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

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

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

En cualquier momento puede detener una función activa pulsando ⏻.

6. PRECALENTAMIENTO

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

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

Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

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

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

7. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

Algunas modos automáticos 6th Sense requerirán que dé la vuelta a la comida durante la cocción. Se emitirá

una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- Cierre la puerta y toque «INICIAR» para reanudar la cocción.

Del mismo modo, cuando quede el 5 % del tiempo de la cocción, el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

- Compruebe la comida
- Cierre la puerta y toque «INICIAR» para reanudar la cocción.

8. FINAL DE COCCIÓN

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

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

9. FAVORITOS

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

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

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

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

UNA VEZ GUARDADA

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

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

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

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

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

10. HERRAMIENTAS

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

TEMPORIZADOR DE COCINA

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

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

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse la opción de temporizador de cocina.

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

- Pulse «PAUSA» si desea pausar el temporizador. A continuación, puede pulsar «REANUDAR» para reiniciar el temporizador.
- Toque «CANCELAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.
- Toque «+1 min» para aumentar la duración de 1 minuto.

LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.

SMARTCLEAN

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

AUTOLIMPIEZA PIROLÍTICA

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Hay disponibles tres ciclos de autolimpieza con distintas duraciones: alta, media, baja.

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

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

- Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.
- Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limpieza pirolítica.
- Escoja uno de los ciclos disponibles según sus necesidades.
- Toque «INICIO» para activar la función seleccionada. El horno iniciará el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloquea automáticamente: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso.

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

Nota: El ciclo de pirólisis también se puede activar cuando el depósito está lleno de agua.

Una vez seleccionado el ciclo, puede aplazar el inicio de la limpieza automática. Toque «DELAY» para ajustar la hora de finalización según se indica en el párrafo correspondiente.

SONDA PARA ALIMENTOS

La sonda para alimentos permite medir la temperatura interior de diferentes tipos de alimentos durante la cocción para asegurarse de que esta alcanza la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada. Introduzca los alimentos en el horno y conecte la sonda para carne en la clavija. Mantenga la sonda lo más alejada posible de la fuente de calor. Cierre la puerta del horno. Toque . Puede escoger entre la función manual (por método de cocción) y las funciones 6th Sense (por tipo de alimento) si se permite o se requiere el uso de la sonda.

Una vez iniciada una función de cocción, esta se cancelará si se retira la sonda. Desenchufe y retire siempre la sonda del horno al sacar los alimentos.

CÓMO UTILIZAR LA SONDA PARA ALIMENTOS

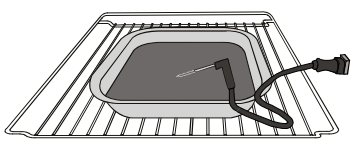
Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del horno.

El cable es semirrígido y puede tomar la forma necesaria para introducir la sonda en los distintos tipos de alimentos del modo más eficaz. Asegúrese de que el cable no toque la resistencia superior durante la cocción.

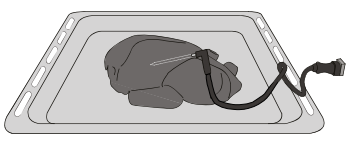
CARNES: Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa. En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas.

PESCADO (entero): Introduzca la punta en la parte más gruesa, evitando las espinas.

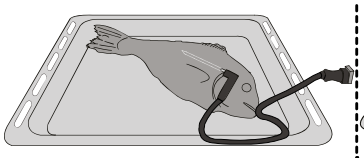
PANADERÍA Y PASTA: Introduzca profundamente la punta en la masa dando la forma requerida al cable para conseguir el ángulo óptimo. Es necesario utilizar las funciones de 6 th compatibles para realizar una cocción controlada por sonda para estos tipos de alimentos. Si utiliza la sonda cocinando con las funciones 6th Sense, la cocción se detendrá automáticamente cuando la receta seleccionada alcance la temperatura ideal en el centro del alimento sin necesidad de configurar la temperatura del horno.



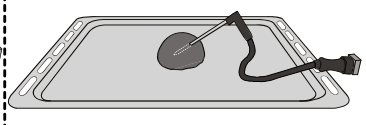
Lasaña



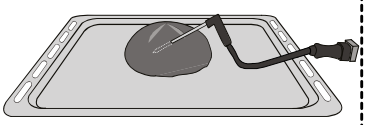
Pollo entero



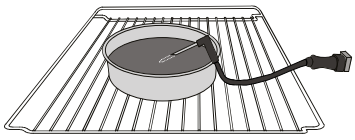
Pescado



Panecillos



Pan grande



Pastel

BLOQUEO CONTROL

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

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

PREFERENCIAS

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

INFORMACIÓN

Para obtener más información sobre el producto.

. NOTAS

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.
- Dada la mayor temperatura del ciclo Pizza, se espera que experimente una refrigeración ligeramente superior.

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

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

CARNE

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

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

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

POSTRES

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

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

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

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

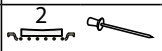
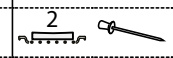
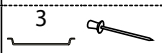
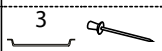
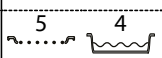
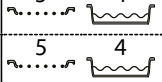
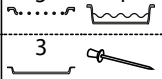
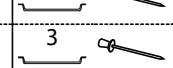
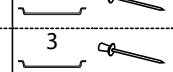
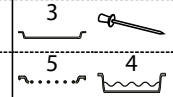
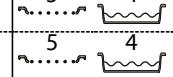
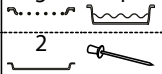
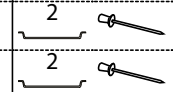
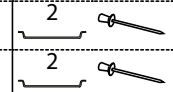
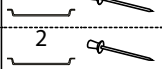
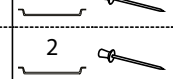
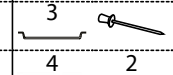
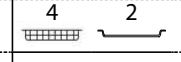
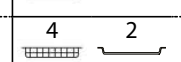
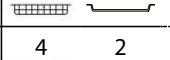
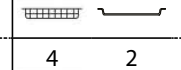
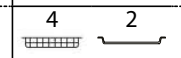
Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

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

FERMENTAR MASA

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

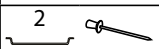
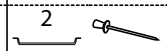
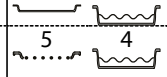
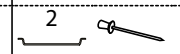
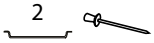
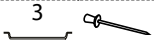
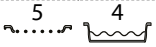
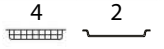
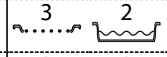
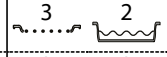
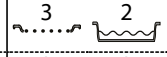
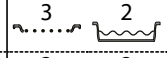
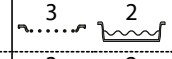
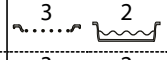
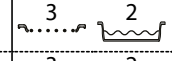
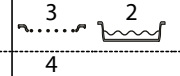
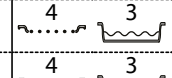
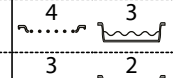
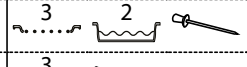
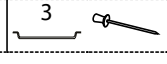
6th sense TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS				CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
ESTOFADO Y PASTA AL HORNO	Frescos	Lasaña		0,5-3 kg *	-	MED	-	
		Canelones		0,5-3 kg *	-	MED	-	
	Congelado	Lasaña		0,5-3 kg	-	-	-	
		Canelones		0,5-3 kg	-	-	-	
CARNE	Carne de res	Asado de carne de res		0,6-2 kg *	MED	MED	-	
		Asado de ternera		0,6-2,5 kg *	-	MED	-	
		Bistec		2-4 cm	MED	-	2/3	
		Hamburguesas		1,5-3 cm	-	-	3/5	
		Cocción lenta		0,6-2 kg *	MED	-	-	
	Cerdo	Cerdo asado		0,6-2,5 kg *	-	MED	-	
		Jarretes		0,5-2,0 kg *	-	MED	-	
		Costillas de cerdo		0,5-2,0 kg *	-	-	2/3	
		Bacon		0,5-1,5 cm	-	-	1/2	
	Cordero	Cordero asado		0,6-2,5 kg *	MED	MED	-	
		Costillar de cordero		0,5-2,0 kg *	MED	MED	-	
		Pierna		0,5-2,0 kg *	MED	MED	-	
	Aves	Pollo asado	Pollo asado	0,6-3 kg *	-	MED	-	
			Pollo asado relleno	0,6-3 kg *	-	MED	-	
			Presas de pollo	0,6-3 kg *	-	MED	-	
		Pollo frito en freidora de aire	Pollo entero	0,6-2,5 kg	-	-	-	
			Pechugas de pollo	1 - 4 (cm)	-	-	-	
			Presas de pollo	0,2-1.5 kg	-	-	-	
			Muslos de pollo	-	-	-	-	
			Chuleta empanada	1 - 4 (cm)	-	-	-	
			Alitas de pollo	0,2-1.5 kg	-	-	-	
			Nuggets de pollo [congelados]	-	-	-	-	
			Alitas de pollo [congeladas]	-	-	-	-	

* cantidad recomendada

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

6th sense TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
CARNE	Pato asado	Asado de pato	0,6-3 kg *	-	MED	-	
		Asado de pato relleno	0,6-3 kg *	-	MED	-	
		Piezas de pato	0,6-3 kg *	-	MED	-	
		Filete / pechuga de pato	1-5 cm	-	-	2/3	
	Pavo asado	Pavo y ganso asados	0,6-3 kg *	-	MED	-	
		Pavo asado relleno	0,6-3 kg *	-	MED	-	
		Trozos de pavo y ganso	0,6-3 kg *	-	MED	-	
		Filete / Pechuga de pavo	1-5 cm	-	-	2/3	
	Carne frita en freidora de aire	Brochetas de carne	0,2-1.5 kg	-	-	1/2	
		Chuletas de cerdo	1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Hamburguesas	1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Salchichas y wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	
		Chuleta empanada	1 - 4 (cm)	-	-	-	
PESCADOS & MARISCOS	Roasted fillets & steaks (Filetes y bistecs asados)	Filete de atún	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	
		Filete de salmón	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	
		Filete de pez espada	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	
		Cod Fillet (Filete de bacalao)	0,1-0,3 kg	-	-	-	
		Filete de lubina	0,05-0,15 kg	-	-	-	
		Filete de dorada	0,05-0,15 kg	-	-	-	
		Otros Filetes	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
		Filetes [congelados]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
	Marisco al grill	Scallops (Vieiras)	una bandeja *	-	-	-	
		Mussels (Mejillones)	una bandeja *	-	-	-	
		Shrimps (Camarones)	una bandeja *	-	-	-	
		Langostinos	una bandeja *	-	-	-	
	Pescado entero asado		0,2-1,5 kg *				
	Pescado a la sal		0,2-1,5 kg *				

* cantidad recomendada

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

6th sense TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
PESCADOS & MARISCOS	Pescado frito en freidora de aire	Pescado empanado	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Filete de pescado	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Pescado entero	0,4-0.8 kg	-	-	-	4 2
		Mariscos	-	-	-	-	4 2
VERDURAS	Verduras asadas	Patatas asadas	0,5-1,5 kg	-	MED	-	3
		Hortalizas rellenas	0.1 - 0.5 kg [cada una]	-	-	-	3
		Otras verduras	0,5-1,5 kg	-	MED	-	3
VERDURAS	Verduras gratinadas	Papas gratinadas	una bandeja *	-	-	-	3
		Tomates gratinados	una bandeja *	-	-	-	3
		Pimientos gratinados	una bandeja *	-	-	-	3
		Brócolis gratinados	una bandeja *	-	-	-	3
		Coliflor gratinada	una bandeja *	-	-	-	3
		Verduras gratinadas	una bandeja *	-	-	-	3
	Verduras fritas en freidora de aire	Patatas fritas caseras	0,3-0.8 kg	-	-	-	4 2
		Papas en cuña	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Verduras variadas	0,3-0.8 kg	-	-	2/3	4 2
		Patatas fritas de calabacín	0,2-0.5 kg	-	-	-	4 2
		Patatas fritas [congeladas]	0,3-0.8 kg	-	-	-	4 2
		Rollitos de primavera [congelados]	-	-	-	-	4 2
PASTAS SALADAS	Tarta salada		0,8-1,2 kg	-	MED	-	2
	Strudel de verduras		0,5-1,5 kg	-	MED	-	2
	Pan	Panecillos	60 - 150g [cada uno]*	-	-	-	3
		Pan de sándwich	400 - 600 g [cada uno]*	-	-	-	2
		Pan grande	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	2
		Baguettes	200 - 300g [cada uno]*	-	-	-	3

* cantidad recomendada

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

6th sense TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
PASTAS SALADAS	Pizza	Pizza redonda	Redonda	-	-	-	2
		Pizza gruesa	Bandeja	-	-	-	2
		Pizza [congelada]	1 capa*	-	-	-	2
			2 capas*	-	-	-	4 1
			3 capas*	-	-	-	5 3 1
			4 capas*	-	-	-	5 4 2 1
PASTAS DULCES	Tartas altas	Bizcocho	0,5-1,2 kg *	-	-	-	2
		Tarta de frutas en lata	0,5-1,2 kg *	-	-	-	2
		Pastel de chocolate	0,5-1,2 kg *	-	-	-	2
	Galletas		0,2-0,6 kg	-	-	-	3
	Medialunas		una bandeja *	-	-	-	3
	Croissants [congelados]		una bandeja *	-	-	-	3
	Pasta choux		una bandeja *	-	-	-	3
	Merengues		10 - 30g [cada uno]	-	-	-	3
	Tarta		0.4 - 1.6kg*	-	-	-	3
	Strudel		0,4-1,6 kg	-	-	-	3
	Tarta de fruta		0,5-2 kg	-	-	-	2

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

TABLA DE COCCIÓN FREÍR CON AIRE

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

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

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

TABLA DE COCCIÓN

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

FUNCIONES									
	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza

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

Whirlpool

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

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

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

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

FUNCIONES							4 COOK	ECO
	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Menú Multiflow	Ciclo ECO

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

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

No utilice productos de lavado con vapor.

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

Utilice guantes protectores.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

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

SUPERFICIES INTERIORES

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

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

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

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

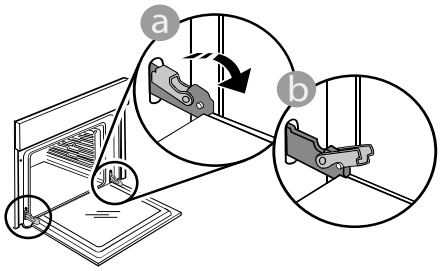
ACCESORIOS

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

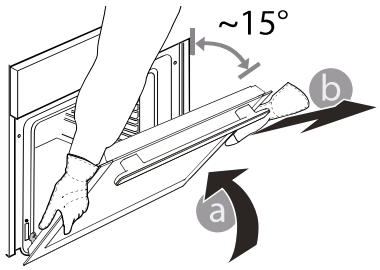
No limpie la sonda para alimentos ni la sonda para carne (si la hay) en el lavavajillas.
La bandeja Freír con aire(si la hay) se puede limpiar en el lavavajillas.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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

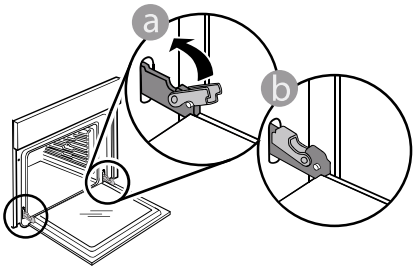


2. Cierre la puerta tanto como pueda.
Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa.
Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

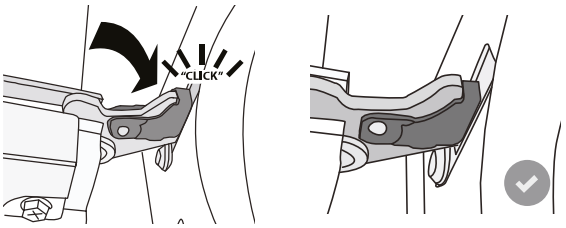


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



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

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

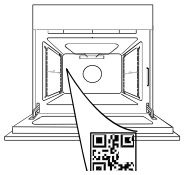
Para sustituir la lámpara, póngase en contacto con el servicio posventa.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

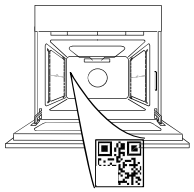


®/TM/© 2025 Whirlpool. Fabricado con licencia.

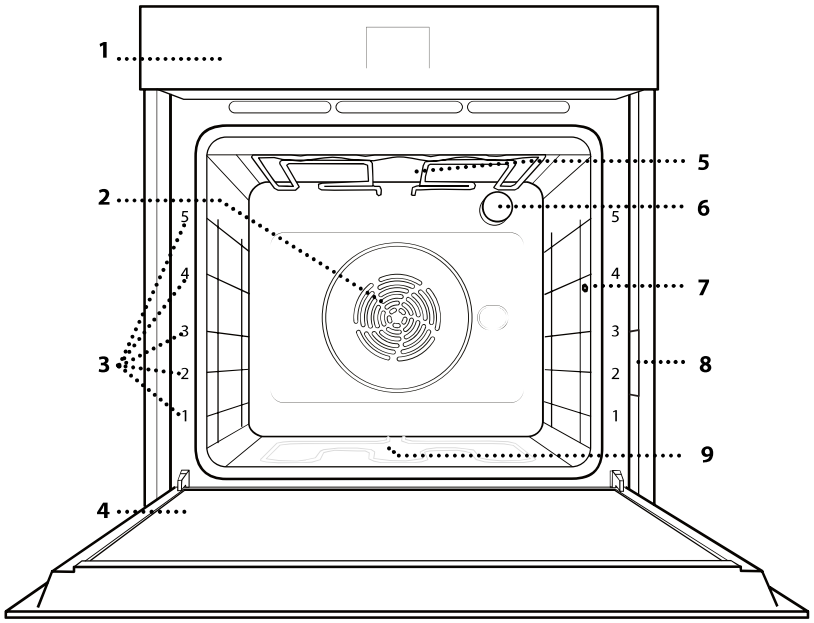
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma toode aadressil **www.register10.eu**

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

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

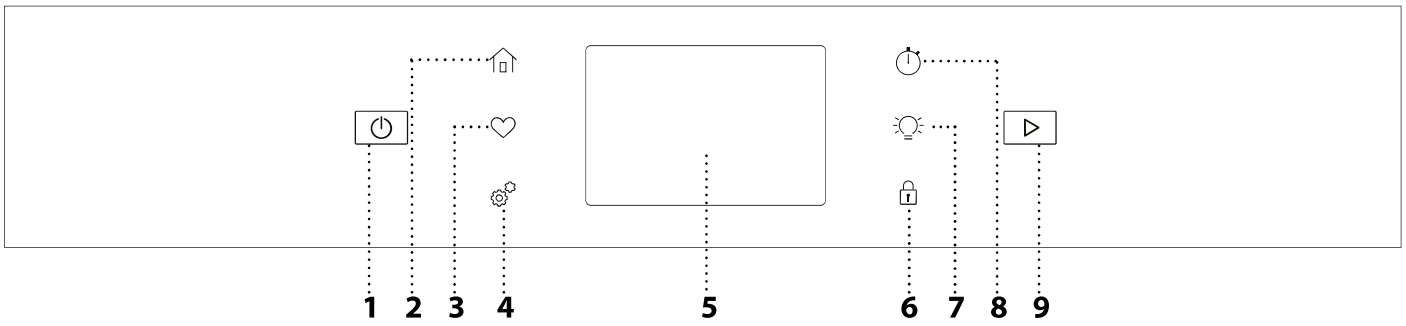


TOOTE KIRJELDUS



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. Toidutermomeetri sisestuspunkt
8. Identimisplaat (ärge eemaldage)
9. Alumine kütteelement (pole nähtaval)

JUHTPANEEL



1. ON/OFF
Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

2. AVALEHT
Kiireks juurdepääsuks peamenüüle.

3. LEMMIK
Lemmikfunktsioonide loendi avamiseks.

4. TOOLS (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.

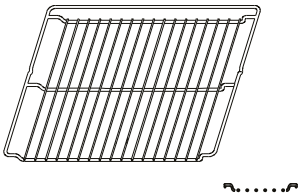
7. VALGUSTUS
Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

8. KÖÖGITAIMER
Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks.

9. START
Küpsetusfunktsiooni käivitamiseks.

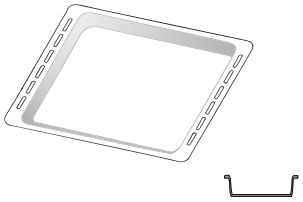
TARVIKUD

TRAATREST



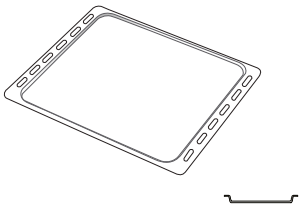
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÕRGUMISPANN



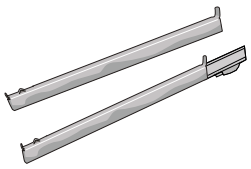
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



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

LIUGSIINID *



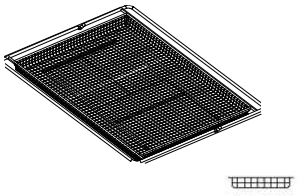
Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

TOIDUTERMOMEETER



Toidu sisetemperatuuri täpseks mõõtmiseks küpsetamise ajal. Seda saab tänu jäigale toele kasutada liha ja kala, aga ka leiva, kookide ja saiakeste valmistamiseks.

ÕHKFRITÜÜR ALUS *



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

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.
Muid tarvikuid saab osta eraldi; tellimuste ja teabe saamiseks võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
*Saadaval ainult osal mudelitest

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

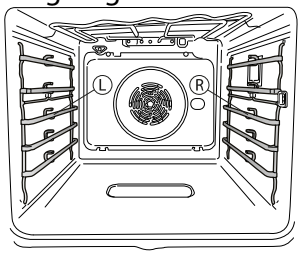
Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisiine ahju.

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

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

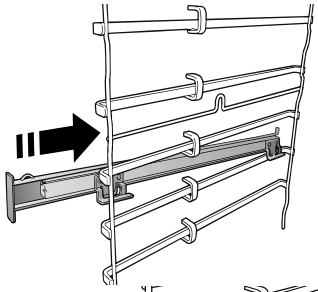
• Riiulisiinide eemaldamiseks eemaldage mündi abil mõlemalt küljelt kinnituskruvid (kui on paigaldatud). Tõstke siinid üles ja tõmmake nende alumised osad pesadest välja. nüüd saab restid eemaldada.

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



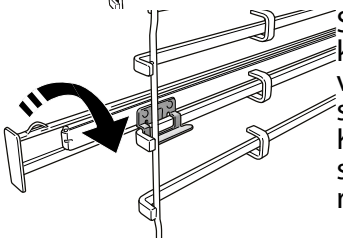
Vasakpoolse (L) ja parempoolse (R) riiulisiini tunnete ära pildil näidatud logo järgi.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE



Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

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



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

Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID

MANUAALREŽIIMID

- **TAVAPÄRANE**
  Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.
- **KONVEKTSIOONKÜPSETUS**
  Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.
- **SUNDÕHK**
  Samal ajal mitmel eri tasemel (kuni kolmel) erinevate roogade küpsetamiseks, mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
- **GRILL**
  Loomaliha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame 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 krõbeda ja ühtlaselt pruunistatud pitsa.
    Selle funktsiooni kombineerimine lisatarvikuga Pizza Stone WPro ja 30-minutilise eelkuumutamisega võimaldab küpsetada pitsa 5-8 minutiga.
    Tellimine ja lisateave müügijärgsest teenindusest või veebisaidil www.whirlpool.eu
  - » **ÕHKFRITÜÜR**
    See funktsioon võimaldab valmistada friikartuleid, kananagitsaid ja muud, kasutades vähem õli, nii et tulemused on meeldivalt krõbedad. Kütteelementide tsükkel soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringlema. Parimad tulemused saavutatakse ainult Kuumaõhufritüür alusega (on mõne mudeliga kaasas). Pange toiduained Kuumaõhufritüür alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Kuumaõhufritüür küpsetamistabeli juhiseid. Vältige rohkem kui ühe aluse kasutamist, et vältida ebaühtlast küpsemist.
  - » **SULATAMINE**
    Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Asetage toit keskmisele ahjutasemele.
  - » **SOOJANAHOIDMINE**
    Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.
  - » **KERGITAMINE**
    Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.
  - » **VALMISTOIDUD**
    Valmistoitude küpsetamiseks, mida on hoitud toatemperatuuril või külmikus (biskviidid, koogid, muffinid, pastaroad ja leivatooted). Funktsioon küpsetab toitu kiiresti ja õrnalt ning seda saab kasutada ka juba küpsetatud 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 voolutarbe vähendamiseks tuleb ahjuust kuni toidu valmimiseni kinni hoida.
- **KÜLMUTATUD TOIT**
  Funktsioon valib viit eri tüüpi külmutatud valmistoitudele automaatselt parima küpsetustemperatuuri ja -režiimi. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

6th sense 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 soovituste kohaselt vastavalt määrusele (EL) nr 65/2014

PUUTEEKRAANI KASUTAMINE



Valimine ja kinnitamine:
puudutage ekraani, et valida soovitud väärtus või menüükirje.



Kerimine läbi menüü või loendi:
libistage sõrmega üle ekraani, et kerida läbi kirjete või väärtuste.

Seadistuste kinnitamiseks või järgmisele ekraanile juurdepääsemiseks:
puudutage nuppu „SET“ (Määra) või „NEXT“ (Järgmine).

Eelmisele kuvale naasmine:
Puudutage nuppu ← .

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Kui seadme esmakordselt sisse lülitate, tuleb see konfigureerida.

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

1. VALIGE KEELE EELISTUSED

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata keel ja kellaaeg.

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

2. KELLAAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE

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

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

Kui olete kellaaja seadistanud, tuleb seadistada kuupäev

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

Pärast pikka elektrienergia toitekadu peate kellaaja ja kuupäeva uuesti määrama.

3. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

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

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

4. KUUMUTAGE AHI

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

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 nupu 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).
- Viieminutise 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 toidujääkide eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsioon.

PÜROLÜÜSPUHASTUS

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

Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal.

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

- Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riiulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.
- 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.

TOIDUTERMOMEETER

Termomeetriga saab küpsetamise ajal mõõta eri toitude sisetemperatuuri, et tagada optimaalse temperatuuri saavutamine. Ahju temperatuur erineb olenevalt valitud funktsioonist, aga küpsetamine on alati programmeeritud lõppema, kui valitud temperatuur on saavutatud. Pange toit ahju ja ühendage toidutermomeeter pessa. Hoidke termomeetrit soojusallikast võimalikult kaugel. Sulgege ahjuuks. Puudutage nuppu . Saate valida manuaalsete (küpsetusmeetodi järgi) ja 6th Sense'i (toidu tüübi järgi) funktsioonide vahel, kui termomeetri kasutamine on lubatud või vajalik.

Kui küpsetusfunktsioon on käivitatud, tühistatakse see termomeetri eemaldamise korral. Lahutage alati termomeeter ja eemaldage see ahjust, kui võtate toitu välja.

TOIDUSONDI KASUTAMINE

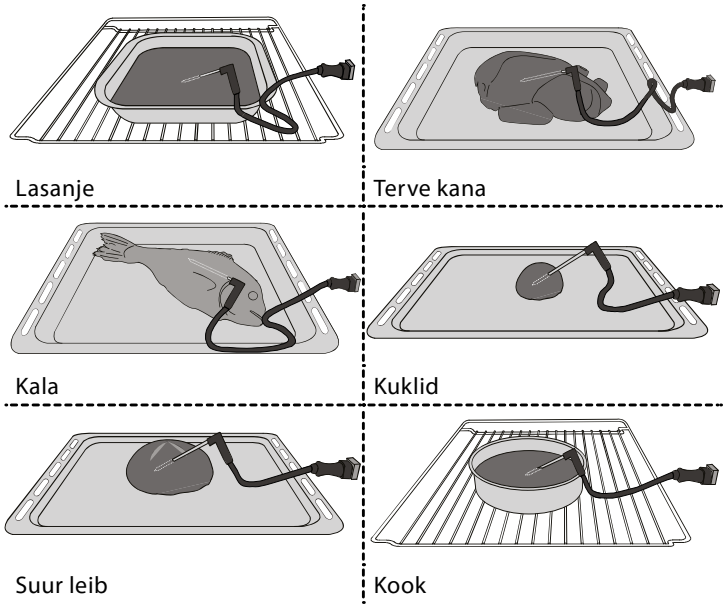
Pange toit ahju ja ühendage pistik, sisestades selle pessa, mis on ahju küpsetussektsiooni paremas osas.

Kaabel on pooljäik ja seda saab vajaduse järgi vormida, et termomeeter võimalikult tõhusalt eri liiki toitudesse sisestada. Veenduge, et kaabel ei puudutaks küpsetamise ajal ülemist kütteelementi.

LIHA. Lükake termomeetri varras sügavale liha sisse, vältige konte ja rasvaseid kohti. Linnuliha puhul torgake ots rinnaku keskelt pikisuunas sisse, vältige kehaõõnsusi.

KALA (terve). Torgake otsak kõige paksemasse ossa, vältides luid.

PAGARITOOTED JA PASTA. Torgake otsak tainasse, vormides kaablit nii, et termomeetri nurk oleks optimaalne. Seda liiki toitude valmistamiseks termomeetri abil tuleb kasutada ühilduvaid 6th Sense'i funktsioone. Kui kasutate termomeetrit 6th Sense-funktsioonidega, peatatakse küpsetamine automaatselt, kui valitud retsepti jaoks on saavutatud ideaalne sisetemperatuur, ilma et peaksite ahju temperatuuri seadistama.



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 püreksklaasist ja keraamilisi nõusid ning tarvikuid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

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

LIHA

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

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

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

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärast küpsetamist ühel ahjutasandil.

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

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

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

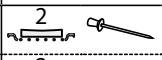
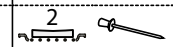
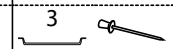
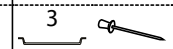
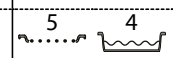
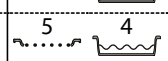
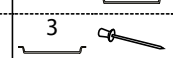
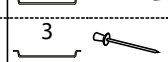
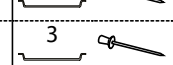
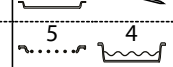
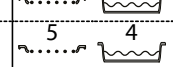
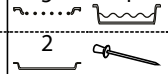
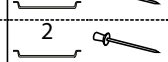
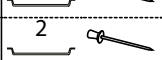
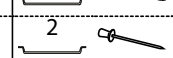
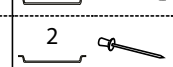
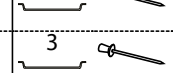
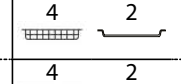
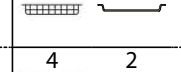
Kui toit küpsetamisel paisub, kasutage järgmisel korral madalamat temperatuuri ja kaaluge võimalust vähendada lisatud vedeliku kogust või segada segu õrnemalt.

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

KERGITAMINE

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

6th sense KÜPSETUSTABEL

TOIDUKATEGOORIAD				KOGUS	VALMIDUSASTE	PRUUNISTAMISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD
VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA	Värske	Lasanje		0,5–3 kg*	—	KESKMINE	—	
		Kannelloonid		0,5–3 kg*	—	KESKMINE	—	
	Külmutatud	Lasanje		0,5–3 kg	—	—	—	
		Kannelloonid		0,5–3 kg	—	—	—	
LIHA	Loomaliha	Roast beef (Rostbiif)		0,6–2 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	
		Vasikapraad		0,6–2,5 kg*	—	KESKMINE	—	
		Steak (Loomaliha)		2–4 cm	KESKMINE	—	2/3	
		Kotletid		1,5–3 cm	—	—	3/5	
		Aeglane küpsetamine		0,6–2 kg*	KESKMINE	—	—	
	Sealiha	Roast Pork (Seapraad)		0,6–2,5 kg*	—	KESKMINE	—	
		Koot		0,5–2,0 kg*	—	KESKMINE	—	
		Searibid		0,5–2,0 kg*	—	—	2/3	
		Peekon		0,5-1,5 cm	—	—	1/2	
	Lambaliha	Röstitud lammas		0,6–2,5 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	
		Lambaribid		0,5–2,0 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	
		Jalg		0,5–2,0 kg*	KESKMINE	KESKMINE	—	
	Kana	Röstitud kana	Röstitud kana	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	
			Täidetud röstkana	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	
			Linnulihatükid	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	
		Õhkfrititud kana	Whole Chicken (Terve kana)	0,6–2,5 kg	—	—	—	
			Kanarind	1–4 (cm)	—	—	—	
			Chicken Pieces (Linnulihatükid)	0,2–1,5 kg	—	—	—	
			Kanakoivad	—	—	—	—	
			Paneeritud kotlet	1–4 (cm)	—	—	—	
			Kanatiivad	0,2–1,5 kg	—	—	—	
			Külmutatud kananagitsad	—	—	—	—	
			Kanatiivad [külmutatud]	—	—	—	—	

* Soovituslik kogus

TARVIKUD	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	 Nõrgumispann 500 ml veega	Kuumaõhufritüür alus	 Toidutermomeeter

6th sense KÜPSETUSTABEL

TOIDUKATEGOORIAD			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMI-NE (KÜPSE-TUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD
LIHA	Küpseta-tud part	Roast Duck (Röstpart)	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
		Stuffed Roast Duck (Täidetud röstpart)	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
		Duck Pieces (Parditükid)	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	3 4
		Duck Fillet / Breast (Pardifilee / -rind)	1–5 cm	—	—	2/3	5 4
	Röstitud kalkun	Röstkalkun ja -hani	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
		Täidetud kalkunipraad	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	2
		Kalkuni ja hane tükid	0,6–3 kg*	—	KESKMINE	—	3
		Kalkunifilee/-rind	1–5 cm	—	—	2/3	5 4
	Õhkfriti-tud 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 (Lõhesteik)	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
		Seabream Fillet (Merilatika steik)	0,05–0,15 kg	—	—	—	3 2
		Muud fileed	0,5–3 (cm)	—	—	—	3 2
		Fileed [külmutatud]	0,5–3 (cm)	—	—	—	3 2
	Grilled seafood (Grillitud mereannid)	Scallops (Kammkarbid)	üks alus *	—	—	—	4
		Mussels (Karbid)	üks alus *	—	—	—	4
		Shrimps (Krevetid)	üks alus *	—	—	—	4 3
		Kuningkrevetid	üks alus *	—	—	—	4 3
	Roasted Whole Fish (Terve röstitud kala)		0,2–1,5 kg *				3 2
	Soolakoorikus kala		0,2–1,5 kg *				3

* Soovituslik kogus

TARVIKUD	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Kuumaõhufritüür alus	Toidutermomeeter

6th sense KÜPSETUSTABEL

TOIDUKATEGOORIAD			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMI-NE (KÜPSE-TUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD
FISH & SEAFOOD (KALA JA MEREANNID)	Õhkfri-tüüritud kala	Paneeritud kala	1,5–3,5 (cm)	—	—	—	4 2
		Kalafilee	1,5–3,5 (cm)	—	—	—	4 2
		Terve kala	0,4–0,8 kg	—	—	—	4 2
		Shellfish (Koorikloomad)	—	—	—	—	4 2
KÖÖGIVILI	Roasted Vegetables (Röstitud köögivil-jad)	Roasted Potatoes (Röstitud kartulid)	0,5–1,5 kg	—	KESKMINE	—	3
		Stuffed Vegetables (Täidetud aedviljad)	0,1–0,5 kg [tk]	—	—	—	3
		Other Vegetables (Muud köögiviljad)	0,5–1,5 kg	—	KESKMINE	—	3
KÖÖGIVILI	Gratineeri-tud köögiviljad	Kartuligratäänid	üks alus *	—	—	—	3
		Tomatoes Gratin (Tomatigratään)	üks alus *	—	—	—	3
		Paprikagratään	üks alus *	—	—	—	3
		Brokoligratään	üks alus *	—	—	—	3
		Lillkapsagratään	üks alus *	—	—	—	3
		Vegetables Gratin (Köögiviljagratään)	üks alus *	—	—	—	3
	Õhkfrititud köögiviljad	Kodused friikartulid	0,3–0,8 kg	—	—	—	4 2
		Kartuliviilud	1–4 (cm)	—	—	—	4 2
		Köögiviljade segu	0,3–0,8 kg	—	—	2/3	4 2
		Suvikõrvitsakrõpsud	0,2–0,5 kg	—	—	—	4 2
		Praekartulid [külmutatud]	0,3–0,8 kg	—	—	—	4 2
		Kevadrullid [külmutatud]	—	—	—	—	4 2
SOOLASED PAGARITOOTED	Salty Cake (Soolane kook)		0,8–1,2 kg	—	KESKMINE	—	2
	Vegetable Strudel (Köögiviljastruudel)		0,5–1,5 kg	—	KESKMINE	—	2
	Leib	Kuklid	60–150 g [tk]*	—	—	—	3
		Võileivatort	400–600 g [tk]*	—	—	—	2
		Big Bread (Suur leib)	0,7–2,0 kg*	—	—	—	2
		Baguettes (Bagetid)	200–300 g [tk]*	—	—	—	3

* Soovituslik kogus

TARVIKUD	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Kuumaõhufritüür alus	Toidutermomeeter

6th sense KÜPSETUSTABEL

TOIDUKATEGOORIAD			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMI-NE (KÜPSE-TUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD
SOOLASED PAGARITOOTED	Pitsa	Ümmargune pitsa	ümar	—	—	—	2
		Paks pitsa	alus	—	—	—	2
		Pitsa [külmutatud]	1 kiht*	—	—	—	2
			2 kihti*	—	—	—	4 1
			3 kihti*	—	—	—	5 3 1
			4 kihti*	—	—	—	5 4 2 1
MAGUSAD PAGARITOOTED	Rising cakes (Kerkivad koogid)	Biskviitkook	0,5–1,2 kg*	—	—	—	2
		Puuviljakook küpsetusvormis	0,5–1,2 kg*	—	—	—	2
		Šokolaadikook	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

TARVIKUD	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	Kuumaõhufritüür alus	Toidutermomeeter

ÕHKFRITÜÜRIS TOIDUVALMISTAMISE TABEL

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

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

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

KÜPSETUSTABEL

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

FUNKTSIOONID									
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsioonküpsetus	Grill	Turbo grill	MaxiCooking	Cook4	Ecotsükkel	Pitsa

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

Whirlpool

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

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

FUNKTSIOONID								
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsioonküpsetus	Grill	Turbo grill	MaxiCooking	4 COOK Multiflow Menu (Multiflow menüü)	ECO Eco tsükkel

TARVIKUD				
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat või ahjuplaat 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 pürekssklaasist ja keraamilisi nõusid ning tarvikuid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

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

Ärge kasutage aurupuhasteid.

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

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

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.

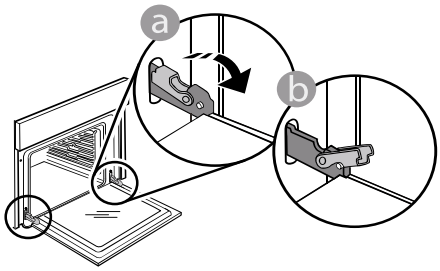
TARVIKUD

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

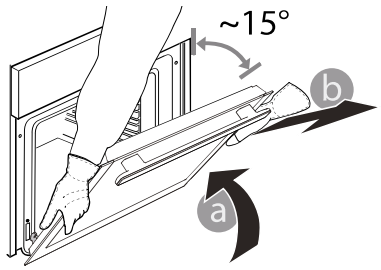
Ärge peske toidutermomeetrit ega lihasondi (kui on olemas) nõudepesumasinas.
Kuumaõhufritüürialust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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

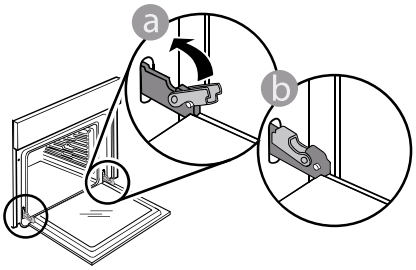


2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.
Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni - ärge hoidke seda käepidemest.
Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

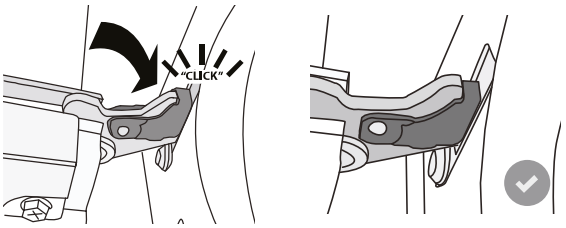


3. Ukse tagasi paigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

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



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



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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

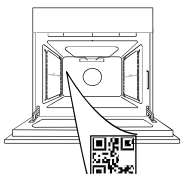
Lambi väljavahetamiseks pöörduge müügijärgse teeninduse poole.

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

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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

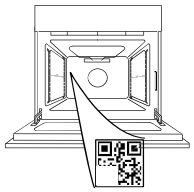


®/TM/© 2025 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.

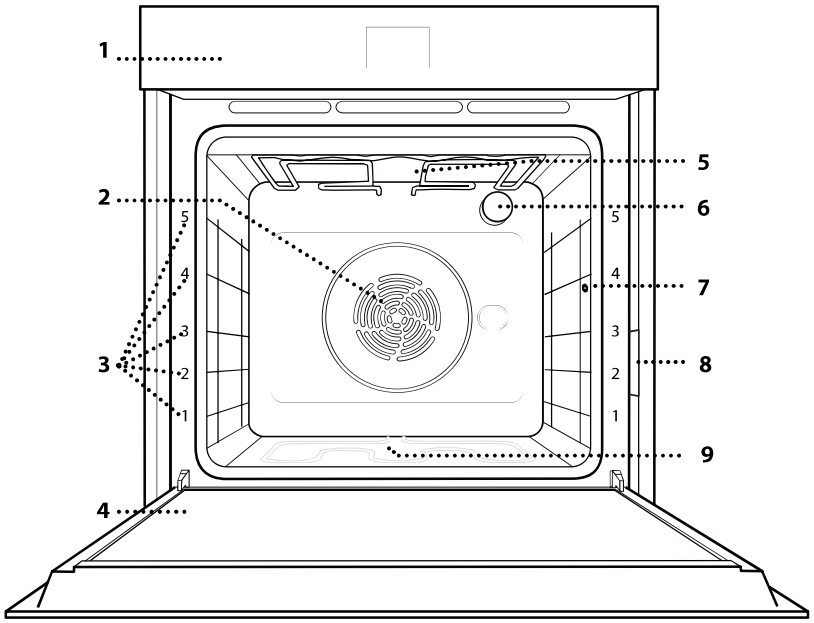
KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa **www.register10.eu**

Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA LAITTEESSASI OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI LISÄTIETOJA.

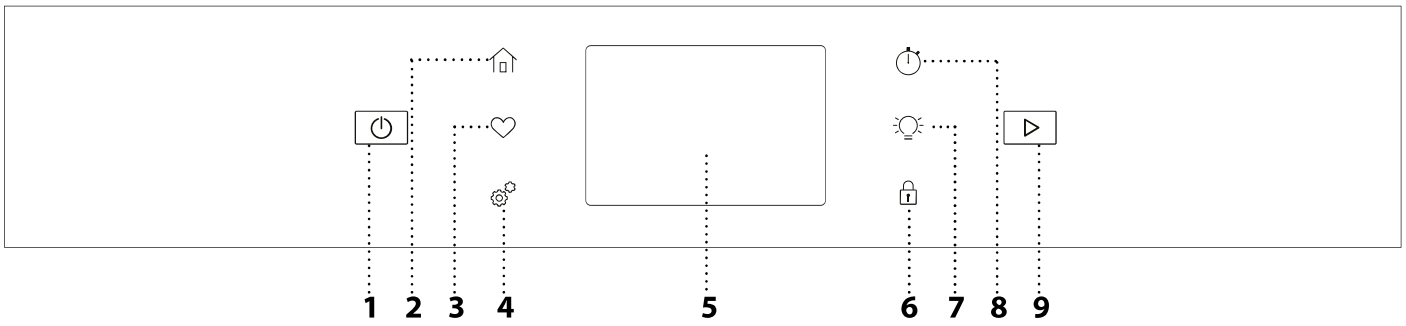


TUOTEKUVAUS



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

OHJAUSPANEELI



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ
Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä.

2. ALOITUS
Nopean pääsyn saamiseksi
Päävalikko

3. SUOSIKKI
Siirtää suosikkitoimintojen luetteloon.

4. TYÖKALUT
Voit valita useista vaihtoehdoista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.

5. NÄYTTÖ

6. SÄÄTIMIEN LUKITUS
Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

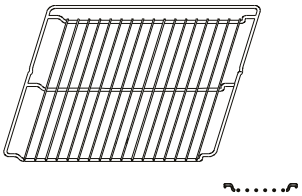
7. VALO
Kytkee uunin valon päälle tai pois.

8. HÄLYTYSAJASTIN
Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi.

9. KÄYNNISTÄ
Käynnistää kypsennystoiminnon.

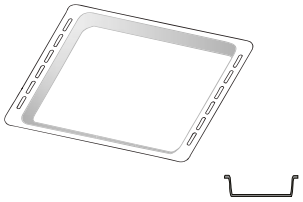
VARUSTEET

RITILÄ



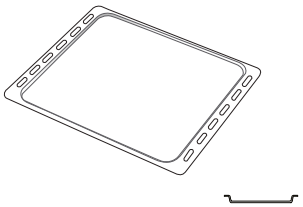
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU



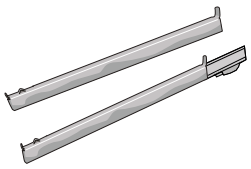
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *



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

LIUKUKISKOT *



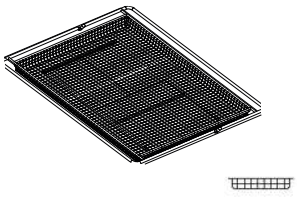
Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

LÄMPÖMITTARI



Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Jäykän tukensa ansiosta sitä voidaan käyttää lihalle ja kalalle, sekä myös leivälle, kakuille ja leivonnaisille.

KIERTOILMAKYPS. -ALUSTA*



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

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

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

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

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

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

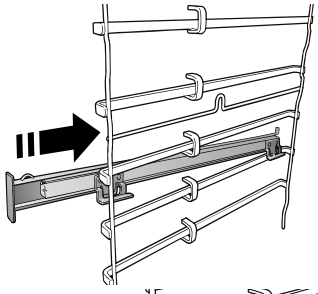
• Hyllykköohjainten irrottamista varten on irrotettava kiinnitysruuvit (jos sellaiset on) kummaltakin sivulta kolikon avulla.
Nosta ohjaimia ylös ja vedä alemmat osat pois niiden sijoituskohdista: nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.

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



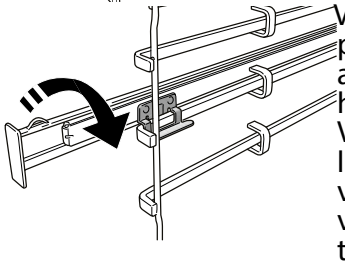
Vasemman (“L”) ja oikean (“R”) puoleiset hyllykköohjaimet voidaan tunnistaa tässä kuvassa näkyvästä logosta.

LIUKUKISKOJEN KIINNITYS



Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

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



Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosaa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.

Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

TOIMINNOT

MANUAALISET TILAT

- **PERINTEINEN**
  Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.
- **PERINTEINEN PAISTO**
  Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen leipominen vain yhdellä tasolla.
- **KIERTOILMA**
  Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.
- **GRILLI**
  Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.
- **TURBOGRILLI**
  Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.
- **NOPEA ESILÄMMITYS**
  Esikuumentaa uunin nopeasti.
- **COOK 4**
  Erilaisten neljällä tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, kakkujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Noudata kypsennystaulukkoa parhaiden tulosten saamiseksi.
- **ERIKOISTOIMINNOT**
  - » **PIZZA**
    Tällä toiminnolla voit valmistaa herkullista kotitekoista pizzaa alle 10 minuutissa aivan kuten ravintolassa.
    Erityinen kypsennysjakso toimii yli 300 celsiusasteen lämpötilassa, jolloin saadaan sisältä pehmeää, reunoiltaan rapeaa ja täysin tasaisesti ruskistunutta pizzaa.
    Kun tämä toiminto yhdistetään Pizza Stone WPro -lisävarusteeseen ja 30 minuutin esikuumennukseen, pizza paistuu 5-8 minuutissa.
    Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta www.whirlpool.eu
  - » **KIERTOILMAKYPS.**
    Tällä toiminnolla voit valmistaa ranskanperunoita, kananugetteja ja paljon muuta käyttäen vähemmän öljyä ja saaden silti mukavan rapeita lopputuloksia. Kuumennuselementit kiertävä tilan lämmittämiseksi kunnolla ja puhallin kierrättää kuumaa ilmaa. Parhaat tulokset saadaan ainoastaan käyttämällä Ilmapaisto -alustaa (toimitetaan joidenkin mallien mukana). Aseta ruoka Ilmapaisto -alustalle yhteen kerrokseen ja noudata Ilmapaisto -alustan käyttöohjeita parhaiden tulosten aikaansaamiseksi. Vältä useamman kuin yhden alustan käyttämistä epätasaisen kypsennyksen ehkäisemiseksi.
  - » **SULATUS**
    Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle.
  - » **LÄMPIMÄNÄPITO**
    Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.
  - » **KOHOTUS**
    Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
  - » **MUKAVUUS**
    Sellaisten valmisruokien kypsentäminen, joita on säilytetty huoneenlämmössä tai jääkaapissa (pikkuleivät, sekalaiset kakut, muffinssit, pasta-annokset ja leipätyyppiset tuotteet). Tämä toiminto kypsentää kaikki annokset nopeasti ja hellävaraisesti ja sitä voidaan käyttää myös jo valmistetun ruoan lämmitykseen. Uunia ei tarvitse esilämmittää. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita.
  - » **ISOT LIHAPALAT**
    Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan suurille lihapaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.
  - » **SÄÄSTÖJAKSO ***
    Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen yhdellä tasolla. Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää säästöohjelmaa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.
- **PAKASTETTU RUOKA**
  Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä valmiille pakasteruoille tarkoitetusta tyypistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

AUTOMAATTISET TILAT

Nämä mahdollistavat kaiken tyyppisten ruokien kypsennyksen täysin automaattisesti. Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

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

KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET



Valinta tai vahvistus:
Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.



Valikon tai luettelon vierittäminen:
Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.

Asetusten vahvistaminen tai seuraavaan näyttöön siirtyminen:
Napauta ASETA tai SEURAAVA.

Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:
Napauta ← .

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Sinun on määritettävä tuote, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran.

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla ⚙ ja käyttämällä Työkalut-valikkoa.

1. VALITSE KIELI

Sinun on asetettava kieli, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran.

- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipaisemalla näyttöä.
- Napauta haluamaasi kieltä.

2. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

Uunin liittäminen kotiverkkoon asettaa kellonajan ja päivämäärän automaattisesti. Muussa tapauksessa sinun on asetettava nämä manuaalisesti

- Voit asettaa kellonajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

3. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu kuluttamaan sähkövirtaa, joka on yhteensopiva enintään 3 kW:n (16 ampeeria) kotitalouksien sähköverkkojen kanssa: Jos kotitaloutesi käyttää pienempää virtaa, sinun on vähennettävä tätä arvoa (13 ampeeria).

- Valitse virta napauttamalla oikeaa arvoa.
- Suorita alkuasetus loppuun napauttamalla OK.

4. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin yhden tunnin ajaksi. Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Uuni käynnistetään painamalla ⏻ tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.

Näytöstä valitaan joko Manuaaliset tilat tai 6th Sense -tilat.

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.
- Voit tutkia luetteloa vierittämällä alas tai ylös.
- Valitse haluamasi toiminto napauttamalla sitä.

2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Muutettavat asetukset näkyvät näytöllä.

LÄMPÖTILA / GRILLAUKSEN TASO

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.

Valitusta toiminnosta riippuen voit aktivoida tai deaktivoida esikuumennuksen erityisellä kytkimellä.

KESTO

Sinun ei tarvitse valita kypsennysaikaa, jos haluat hallita kypsentämistä manuaalisesti. Ajastetussa tilassa uuni kypsentää valitsemasi ajan. Kypsennys pysäytetään automaattisesti kypsennysajan lopuksi.

- Voit asettaa keston napauttamalla Aika-osiota tai "Set Cook Time" (Aseta kypsennysaika), sen jälkeen kun olet painanut START (Käynnistä) -painiketta.
- Voit asettaa haluamasi kypsennysajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napauttamalla SEURAAVA.

Jos haluat peruuttaa asetetun keston kypsennyksen aikana ja seurata kypsennyksen päättymistä manuaalisesti, voit napauttaa keston arvoa ja asettaa "0" tai avata kolmipisteisen valikon ja muokata kypsennysaikaa.

Jos haluat pysäyttää jakson, avaa kolmipisteinen valikko ja valitse "Stop Cooking".

3. ASETA AUTOMAATTISET 6TH SENSE -TILAT

Automaattisilla 6th Sense -tiloilla pystyt valmistamaan runsaasti erilaisia ruokalajeja luettelosta valitsemalla. Laite valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tulosten saavuttamiseksi.

- Valitse resepti luettelosta.

Toiminnot näkyvät ruokaluokittain valikossa "6th SENSE RUOKA" (ks. kyseiset taulukot).

- Kun olet valinnut toiminnon, osoita kypsennettävän ruokalajin ominaisuudet (määrä, paino jne.) täydellisen tuloksen saavuttamiseksi.

4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

Voit viivästyttää kypsennystä ennen toiminnon aloittamista: Toiminto käynnistyy ennalta valitsemanasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistysajan napauttamalla VIIVE. Voit valita joko alkamisajan tai ajan, jolloin haluat ruoan olevan valmis valittujen toimintojen mukaisesti.
- Kun olet asettanut haluamasi viiveen, käynnistä odotusaika napauttamalla "ASETUS".
- Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun ajan jälkeen.

Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu.

- Voit aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun aikaviiveen napauttamalla "OHITA VIIVE".

5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

- Kun olet määrittänyt asetukset, voit aktivoida toiminnon napauttamalla KÄYNNISTÄ.

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti. Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata. Kaikkia muokattavissa olevia vaihtoehtoja voidaan tarkastella avaamalla näytön vasemmassa alareunassa olevan kolmipisteinen valikko.

Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla ⏻.

6. ESIKUUMENNUS

Jos toiminto on aktivoitu aiemmin, näytöllä näkyy käynnistämisen jälkeen esilämmitysvaiheen tila. Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "UUNI VALMIS".

- Avaa luukku.
- Aseta ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja napauta "Käynnistä nyt" tai "START"-painiketta aloittaaksesi kypsennyksen.

Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen. Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa.

Voit muuttaa esilämmitysvaihtoehdon oletusasetusta niille kypsennystoiminnoille, joiden kohdalla se on mahdollista tehdä manuaalisesti.

- Valitse toiminto, joka sallii esilämmitystoiminnon manuaalisen valinnan.
- Käytä näytön oikeassa alareunassa olevaa esikuumennukseen tarkoitettua vaihtokytkintä esikuumennuksen aktivoimiseksi tai deaktivoimiseksi. Se asettuu oletustoiminnoksi.

7. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA

Eräissä Automaattisissa 6th Sense -tiloissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana. Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Avaa luukku.
- Suorita näytöllä kehotettu toiminto.
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä viimeiset 5 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Tarkasta ruoka
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu. Eräissä toiminnoissa voit ruskistaa ruokaa lisää kypsennyksen jälkeen lisäämällä kypsennysaikaa tai tallentamalla toiminnon suosikiksi.

- Jos haluat tallentaa ruoan suosikiksi, napsauta “LISÄÄ SUOS”.
- Voit käynnistää viiden minuutin ruskistusjakson valitsemalla Ekstraruskistus.
- Jos haluat pidentää kypsennystä, napsauta “+ 5 min”

9. SUOSIKIT

Suosikit-ominaisuus tallentaa suosikkireseptisi uuniasetukset.

uuni tunnistaa automaattisesti useimmat käytetyistä toiminnoista. Sinua kehotetaan lisäämään toiminto suosikkeihin tiettyjen käyttökertojen jälkeen.

TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

Kun toiminto on valmis, voit tallentaa sen suosikiksi napauttamalla "LISÄÄ SUOS.". Tämä mahdollistaa nopean käytön tulevaisuudessa samoilla asetuksilla.

TALLENNUKSEN JÄLKEEN

Voit tarkastella suosikkivalikkoa painamalla ♡ : Kaikki tallennetut toiminnot luetellaan tässä valikossa. Aktivoi valittu kypsennystoiminto napsauttamalla “KÄYNNISTÄ”.

ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikkinäytöllä voit lisätä kuvan tai nimen suosikkiin mieltymyksesi mukaan.

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta oikeassa yläkulmassa olevaa kolmen pisteen kuvaketta.
- Valitse muutettava määritys.
- Vahvista muutokset napauttamalla TALLENNA.

Jos haluat poistaa tietyn toiminnon, löydät tästä valikosta vaihtoehdon "POISTA SUOSIKKI".

10. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla ⚙ . Tämä valikko mahdollistaa valitsemisen useista vaihtoehdoista ja voit myös muuttaa tuotteen tai näytön asetuksia ja mieltymyksiäsi.

KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi. Käynnistyksen jälkeen ajastin jatkaa laskemista erillään toimintoon puuttumatta. Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida toiminnon.

Ajastin jatkaa laskemista näytön oikeassa yläkulmassa.

Voit palauttaa keittiön ajastimen tai muuttaa sitä seuraavasti:

- Paina ajastimen valintaa.

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että ajastin on lopettanut valitun ajan laskemisen.

- Napauta "TAUKO", jos haluat keskeyttää ajastimen. Voit käynnistää ajastimen uudelleen napauttamalla "JATKA".
- Voit peruuttaa ajastimen tai asettaa uuden ajanjakson napauttamalla "PERUUTA".
- Jos haluat lisätä kestoa 1 minuutin verran, napsauta “+1 min”.

VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois.

SMARTCLEAN

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

PYRO-ITSEPUHDISTUS

Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. Valittavissa on kolme kestoajaltaan erilaista itsepuhdistavaa jaksoa: Korkea, keskitaso, matala.

Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.

Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

- Poista kaikki varusteet - myös hyllykköohjaimet - uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi.
- Ihanteellisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen pyrolyysitoiminnon käyttämistä.
- Valitse yksi käytössä olevista jaksoista tarpeittesi mukaisesti.
- Aktivoi valittu toiminto napsauttamalla “KÄYNNISTÄ”. uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna,

kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

Huomaa: Pyrolyysijakso voidaan myös käynnistää kun säiliössä on vettä.

Kun jakso on valittu, on mahdollista viivästyttää automaattisen puhdistuksen aloitusta. Lopetusaika asetetaan napsauttamalla "VIIVE", kuten on kerrottu kyseisessä kappaleessa.

LÄMPÖMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata erityyppisten ruokalajien sisälämpötilan kypsentämisen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu. Laita ruoka uuniin ja kytke paistomittari kytkentäkohtaan. Pidä paistomittari mahdollisimman kaukana lämmönlähteestä. Sulje uunin luukku. Napauta . Voit valita manuaalisista (kypsytystavan perusteella) ja 6th Sense -toiminnoista (ruokatyypin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.

Kun kypsennystoiminto on käynnistetty, se peruuntuu, jos anturi irrotetaan. Irrota anturi aina pistorasiasta ja poista se uunista, kun otat ruoan ulos.

PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

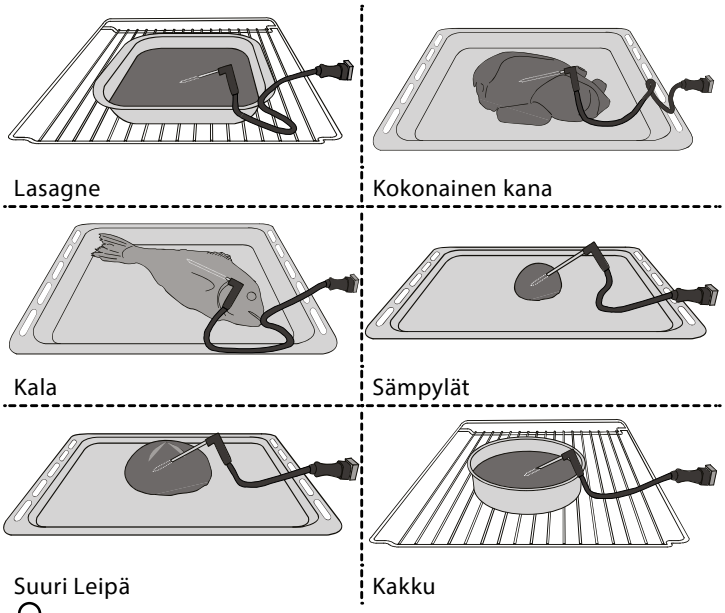
Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

Johto on puolijäykkä ja sitä voidaan muotoilla tarvittavalla tavalla, jotta paistomittari saadaan työnnetyksi erityyppisiin ruokalajeihin tehokkaimmalla tavalla. Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.

LIHA: Työnnä mittari syvälle lihaan välttäen luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttäen onttoja alueita.

KALA (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttäen ruotoja.

LEIVONNAISET & PASTA: Työnnä kärki syvälle taikinaan muotoillen johtoa siten, että mittari tulee ihanteelliseen kulmaan. Yhteensopivien 6th Sense -toimintojen käyttäminen on välttämätöntä, jotta näiden ruokatyyppien kypsennys voidaan suorittaa anturilla ohjatusti. Jos käytät paistomittaria 6th Sense -toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan asettamaan lämpötilaa.



SÄÄTIMIEN LUKITUS

Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

Voit avata laitteen lukituksen painamalla pitkään kosketusalustan lukitusnäppäintä.

SUOSITUT VALINNAT

Muuttaa useita uunin asetuksia, valitsee sapattitilan ja kytkee "Demo-tilan" pois päältä.

INFO

Antaa lisätietoja tuotteesta.

. HUOMAUTUKSIA

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.
- Pizzajakson korkeamman lämpötilan vuoksi sen odotetaan jäähtyvän hieman kauemmin.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Toiminnolla “Kiertoilma” on mahdollista kypsentää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

LIHA

Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai pyrexvuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Paistia varten on hyvä lisätä astian pohjalle lihalientä ja kostuttaa lihaa kypsennyksen aikana. Se antaa myös lisää makua. Huomaa, että tämän toiminnon aikana syntyy höyryä. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10-15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.

Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa. Avaa luukku varovasti, sillä sisältä tulee höyryä.

Ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseksi on ritilän alle suositeltavaa asettaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

JÄLKIRUOAT

Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla.

Käytä tummia metallisia paistopannuja ja laita ne aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.

Tarkista kohoavan kakun kypsyys puutikulla työntämällä se kakun keskelle. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.

Jos käytät paistopannuja, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoa välttämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus “paisuu” leivonnan aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voisit myös vähentää lisättävän nesteen määrää tai sekoittaa taikinaa varovaisemmin.

Jälkiruoat, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte tai kuorrutus (kuten esim. juustokakku tai hedelmäpiirakat), on hyvä paistaa toiminnolla Kiertoil mapaisto. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

KOHOTUS

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Tällä toiminnolla kohotusaika on noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20-25 °C). Pizzan kohotusaika on noin yksi tunti 1 kg:n taikinaa kohden.

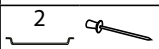
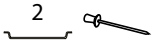
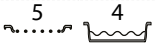
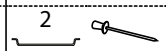
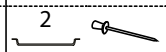
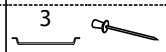
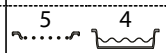
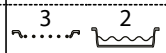
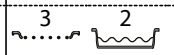
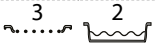
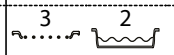
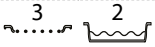
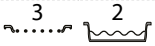
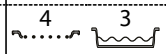
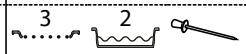
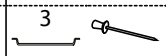
6th sense KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT				MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKISTUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET
PATARUOKA JA UUNIPASTA	Tuore	Lasagne		0,5 - 3 kg*	–	KESK.	–	2
		Cannelonit		0,5 - 3 kg*	–	KESK.	–	2
	Pakastettu	Lasagne		0,5 - 3 kg	–	–	–	2
		Cannelonit		0,5 - 3 kg	–	–	–	2
LIHA	Naudanliha	Paahtopaisti		0,6 - 2 kg*	KESK.	KESK.	–	3
		Vasikan paahtopaisti		0,6 - 2,5 kg*	–	KESK.	–	3
		Pihvi		2 – 4 cm	KESK.	–	2/3	5 4
		Hampurilaiset		1,5 – 3 cm	–	–	3/5	5 4
		Haudutus		0,6 - 2 kg*	KESK.	–	–	3
	Sianliha	Porsaan paahtopaisti		0,6 - 2,5 kg*	–	KESK.	–	3
		Porsaanpotka		0,5 - 2,0 kg*	–	KESK.	–	3
		Porsaan grillikylki		0,5 - 2,0 kg*	–	–	2/3	5 4
		Pekoni		0,5 - 1,5 cm	–	–	1/2	5 4
	Lampaanliha	Lampaan paahtopaisti		0,6 - 2,5 kg*	KESK.	KESK.	–	2
		Lampaankylki		0,5 - 2,0 kg*	KESK.	KESK.	–	2
		Koipi		0,5 - 2,0 kg*	KESK.	KESK.	–	2
	Kana	Paistettu kananpoika	Paistettu kananpoika	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2
			Täytetty paahdettu kana	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2
			Kananpalat	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	3
		Ilmakyps. broileri	Kokonainen kana	0,6 - 2,5 kg	–	–	–	4 2
			Broilerinrinta	1 - 4 (cm)	–	–	–	4 2
			Kananpalat	0,2 - 1,5 kg	–	–	–	4 2
			Broilerin koivet	–	–	–	–	4 2
			Broilerinleike	1 - 4 (cm)	–	–	–	4 2
			Broilerin siivet	0,2 - 1,5 kg	–	–	–	4 2
			Broiler nuggetit [pakaste]	–	–	–	–	4 2
			Broilerinsiivet [pakaste]	–	–	–	–	4 2

* Suositeltu määrä

VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	Kiertoilmakypsennysalusta	Lämpömittari

6th sense KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT			MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKISTUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET
LIHA	Paistettu ankka	Paahdettu ankka	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	
		Täytetty paahdettu ankka	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	
		Ankan palat	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	
		Ankkafilee/ankanrinta	1 – 5 cm	–	–	2/3	
	Paistettu kalkkuna	Paistettu kalkkuna	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	
		Täytetty kalkkuna	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	
		Kalkkuna & hanhipalat	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	
		Kalkkunan filee / rinta	1 – 5 cm	–	–	2/3	
	Ilmakypsennetty liha	Lihavartaat	0,2 - 1,5 kg	–	–	1/2	
		Porsaankyljykset	1 - 4 (cm)	–	–	–	
		Hampurilaiset	1 - 4 (cm)	–	–	–	
		Makkarat ja nakit	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	
		Broilerinleike	1 - 4 (cm)	–	–	–	
KALA & MERENELÄVÄT	Paistetut fileet & pihvit	Tonnikalapihvi	1 - 3 (cm)	KESK.	–	3/4	
		Lohipihvi	1 - 3 (cm)	KESK.	–	3/4	
		Miekkakalapihvi	0,5 - 3 (cm)	–	–	3/4	
		Turskafilee	0,1 - 0,3 kg	–	–	–	
		Meriahvenfilee	0,05 - 0,15 kg	–	–	–	
		Hammasahvenfilee	0,05 - 0,15 kg	–	–	–	
		Muut fileet	0,5 - 3 (cm)	–	–	–	
		Fileet [pakaste]	0,5 - 3 (cm)	–	–	–	
	Grillattu kala ja äyriäiset	Kampasimpukat	yksi pelti*	–	–	–	
		Simpukat	yksi pelti*	–	–	–	
		Katkaravut	yksi pelti*	–	–	–	
		Katkaravut	yksi pelti*	–	–	–	
	Paahdettu kokonainen kala		0,2 - 1,5 kg*				
	Suolakuori Kala		0,2 - 1,5 kg*				

* Suositeltu määrä

VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	Kiertoilmakypsennys-alusta	Lämpömittari

6th sense KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT			MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKISTUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET
KALA & MERENELÄVÄT	Ilmakypsennetty kala	Leivitetty kala	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	4 2
		Kalafilee	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	4 2
		Kokonainen kala	0,4 - 0,8 kg	–	–	–	4 2
		Äyriäiset	–	–	–	–	4 2
VIHANNEKSET	Paahdetut kasvikset	Paistinperunat	0,5 - 1,5 kg	–	KESK.	–	3
		Täytetyt kasvikset	0,1 - 0,5 kg [kukin]	–	–	–	3
		Muut vihannekset	0,5 - 1,5 kg	–	KESK.	–	3
VIHANNEKSET	Gratin vihannekset	Perunagratiini	yksi pelti*	–	–	–	3
		Tomaattigratiini	yksi pelti*	–	–	–	3
		Paprikat gratinoidut	yksi pelti*	–	–	–	3
		Parsakaali gratiini	yksi pelti*	–	–	–	3
		Kukkakaaligratiini	yksi pelti*	–	–	–	3
		Kasvisgratiini	yksi pelti*	–	–	–	3
	Ilmakyps. vihannekset	Maalais ranskalaiset	0,3 - 0,8 kg	–	–	–	4 2
		Lohkoperunat	1 - 4 (cm)	–	–	–	4 2
		Sekavihannekset	0,3 - 0,8 kg	–	–	2/3	4 2
		Kesäkurpitsalastut	0,2 - 0,5 kg	–	–	–	4 2
		Ranskalaiset perunat [pakaste]	0,3 - 0,8 kg	–	–	–	4 2
		Kevätkääryleet [pakaste]	–	–	–	–	4 2
SUOLAISET LEIVONNAISET	Voileipäkakku		0,8 - 1,2 kg	–	KESK.	–	2
	Kasvisstruudeli		0,5 - 1,5 kg	–	KESK.	–	2
	Leipä	Sämpylät	60 - 150 g [kukin]*	–	–	–	3
		Vuokaleipä	400 - 600 g [kukin]*	–	–	–	2
		Suuri Leipä	0,7–2,0 kg *	–	–	–	2
		Patongit	200 - 300 g [kukin]*	–	–	–	3

* Suositeltu määrä

VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	Kiertoilmakypsennysalusta	Lämpömittari

6th sense KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT			MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKISTUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET
SUOLAISET LEIVONNAISET	Pizza	Pyöreä pizza	Pyöreä	–	–	–	2
		Paksu pizza	pelti	–	–	–	2
		Pizza [pakaste]	1 kerros*	–	–	–	2
			2 kerrosta*	–	–	–	4 1
			3 kerrosta*	–	–	–	5 3 1
			4 kerrosta*	–	–	–	5 4 2 1
MAKEAT LEIVONNAISET	Kohotettavat leivonnaiset	Sokerikakku	0,5 - 1,2 kg*	–	–	–	2
		Hedelmäkakku vuoassa	0,5 - 1,2 kg*	–	–	–	2
		Suklaakakku	0,5 - 1,2 kg*	–	–	–	2
	Pikkuleivät		0,2 - 0,6 kg	–	–	–	3
	Voisarvet		yksi pelti*	–	–	–	3
	Kroissantit [pakaste]		yksi pelti*	–	–	–	3
	Tuulihattutaikina		yksi pelti*	–	–	–	3
	Marengit		10 - 30 g [kukin]	–	–	–	3
	Torttu		0,4-1,6 kg *	–	–	–	3
	Struudeli		0,4 - 1,6 kg	–	–	–	3
	Hedelmäpiiras		0,5 -2 kg	–	–	–	2

VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	Kiertoilmakypsennysalusta	Lämpömittari

KIERTOILMAKYPS. -KYPSENNYSTAULUKKO

	RESEPTI	TOIMINTO	SUOSITELTU MÄÄRÄ	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
PAKASTETTU RUOKA	Pakasteranskanperunat		650 - 850 g	Kyllä	200	25 - 30	4 2
	Pakastetut kananugetit		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
	Kalatikut		500 g	Kyllä	220	15 - 20	4 2
	Sipulirenkaat		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
VIHANNEKSET	Tuore leivitetty zucchini		400 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
	Maalais ranskalaiset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 40	4 2
	Sekavihannekset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 30	4 2
LIHA JA KALA	Broilerinrinta		1 - 4 cm	Kyllä	200	20 - 40	4 2
	Broilerin siivet		200 - 1500 g	Kyllä	220	30 - 50	4 2
	Broilerinleike		1 - 4 cm	Kyllä	220	20 - 50	4 2
	Kalafilee		1 - 4 cm	Kyllä	220	15 - 25	4 2

Kun haluat kypsentää tuoreita tai kotitekoisia ruokia, levitä ohut kerros öljyä ruoan pinnalle.
Tasaisten kypsennystulosten takaamiseksi sekoita ruokaa suositellun kypsennysajan puolessa välissä.

TOIMINNOT	Kiertoilmakyps.		
VARUSTEET	Kiertoilmakypsennysalusta	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut / sokerikakut		Kyllä	170	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	4 1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiiras)		Kyllä	160 - 200	30 - 85	3
		Kyllä	160 - 200	30 - 90	4 1
Pikkuleivät		Kyllä	150	20 - 40	3
		Kyllä	140	30 - 50	4
		Kyllä	140	30 - 50	4 1
		Kyllä	135	40 - 60	5 3 1
Pienet kakut/muffinit		Kyllä	170	20 - 40	3
		Kyllä	150	30 - 50	4
		Kyllä	150	30 - 50	4 1
		Kyllä	150	40 - 60	5 3 1
Tuulihatut		Kyllä	180 - 200	30 - 40	3
		Kyllä	180 - 190	35 - 45	4 1
		Kyllä	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	3
		Kyllä	90	130 - 150	4 1
		Kyllä	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / leipä / focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	2
		Kyllä	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	310	7 - 12	2
		Kyllä	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 - 15	3
		Kyllä	250	10 - 20	4 1
		Kyllä	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 - 190	45 - 55	3
		Kyllä	180 - 190	45 - 60	4 1
		Kyllä	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

TOIMINNOT	Perinteinen	Kiertoilma	Kiertoilmapaisto	Grilli	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Säästöjakso	Pizza
VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä				

Whirlpool

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	4 1
		Kyllä	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 - 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Broileri / jänis / ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 130	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 60	2
Paahtoleipä		-	3 (korkea)	3 - 6	5
Kalafileet-/pihvit		-	2 (keskitaso)	20 - 30 **	4 3
Makkarat / kebabit / grillikylki / hampurilaispihvi		-	2 - 3 (keskitaso - korkea)	15 - 30 **	5 4
Paistettu kana 1 - 1,3 kg		-	2 (keskitaso)	55 - 70 ***	2 1
Lampaan reisi / potka		-	2 (keskitaso)	60 - 90 ***	3
Paistetut perunat		-	2 (keskitaso)	35 - 55 ***	3
Vihannesgratiini		-	3 (korkea)	10 - 25	3
Pikkuleivät	4 COOK Pikkuleivät	Kyllä	135	50 - 70	5 4 3 1
Tortut	4 COOK Tortut	Kyllä	170	50 - 70	5 3 2 1
Pyöreät pizzat	4 COOK Pizza	Kyllä	210	40 - 60	5 3 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / leikattu liha (taso 1)	4 COOK Ruokalista	Kyllä	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 100 *	4 1
Kala ja kasvikset		Kyllä	180	30 - 50 *	4 1
Täytetty paahdettu liha	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Leikattu liha (kani, kana, lammas)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Arvioitu aika: ruoka voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

*** Käännä ruoka, kun olet kypsentänyt kaksi kolmannesta valmistusajasta (tarvittaessa).

TOIMINNOT								
	Perinteinen	Kiertoilma	Kiertoil mapaisto	Grilli	Turbo Grill	Maxi Cooking	Multiflow Menu	Säästöjakso

VARUSTEET					
	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille.
Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan).
Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista.
Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin.
Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

HUOLTO JA PUHDISTUS

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrypuhdistimia.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

• Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

• Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

• Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.

• Aktivoi Smart Clean -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten. (Vain joissakin malleissa).

• Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.

• uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

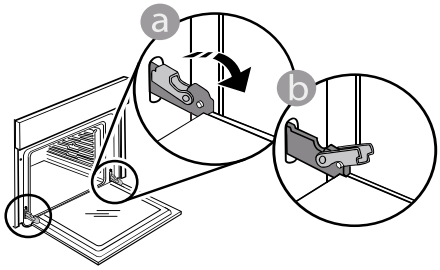
VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

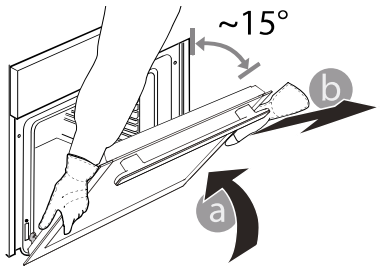
Älä pestä paistomittaria ja lihanpaistomittaria (jos sellaiset on) astianpesukoneessa.
Kiertoilmakypsennysalusta (jos sellainen on) voidaan pestä astianpesukoneessa.

LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.

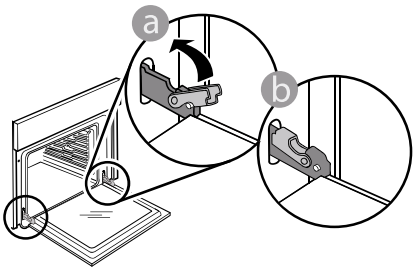


2. Sulje luukkua niin paljon kuin mahdollista. Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä - älä pidä sitä kahvasta.
Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtoaa paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

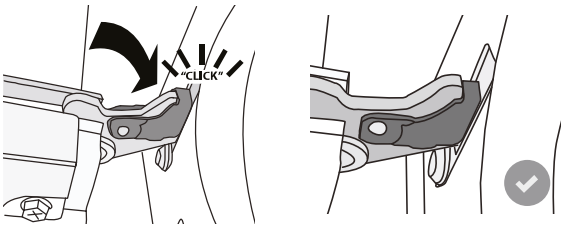


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasket ne kokonaan alas.



Varmista, että salvat ovat oikeassa asennossa painamalla kevyesti.



5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet: Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

LAMPUN VAIHTO

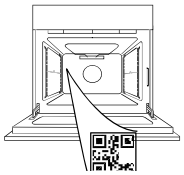
Ota lampun vaihtamista varten yhteyttä huoltopalveluun.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytölle ilmestyy “F”-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero.
Jokin 6th sense -kypsennystoiminto päättyy ilman, että näytöllä näkyy jäljellä oleva kypsennysaika. Kypsennys päättyy ennen jäljellä olevan ajan päättymistä.	Ruoan määrä poikkeaa suositellusta arvosta. Luukku on avattu kypsennyksen aikana.	Avaa luukku ja tarkasta ruoan kypsyystaso. Tarpeen vaatiessa vie kypsennys loppuun valitsemalla perinteinen toiminto.
Uuni ei lämpene.	Kun “DEMO”-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene “DEMO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “Pois päältä”.
Valo sammuu.	“ECO”-tila on “Päällä”.	Siirry “ECO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “Pois päältä”.
Luukku ei sulkeudu kunnolla.	Turvavarmistimet ovat väärässä asennossa.	Varmista, että turvavarmistimet ovat oikeassa asennossa seuraamalla luukun poistamisesta ja paikalleen asettamisesta “Puhdistus ja huolto” -kappaleessa annettuja ohjeita.
Kodin virta katkeaa.	Virta-asetus on virheellinen.	Varmista, että kotisi verkon luokitus on enemmän kuin 3 kW. Jos näin ei ole, vähennä virta 13 ampeeriin. Mene “TEHO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “MATALA”.
Kypsennysjakso paistomittarin kanssa päättyi ilman ilmeistä syytä tai näytölle tulee virhe F3E3.	Paistomittaria ei ole liitetty kunnolla.	Tarkista paistomittarin liitäntä.

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Käyttämällä tuotteesi QR-koodia
- Verkkosivustolta **docs.whirlpool.eu/docs**
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



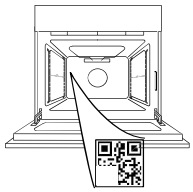
®/TM/© 2025 Whirlpool. Valmistettu lisenssillä.

Whirlpool

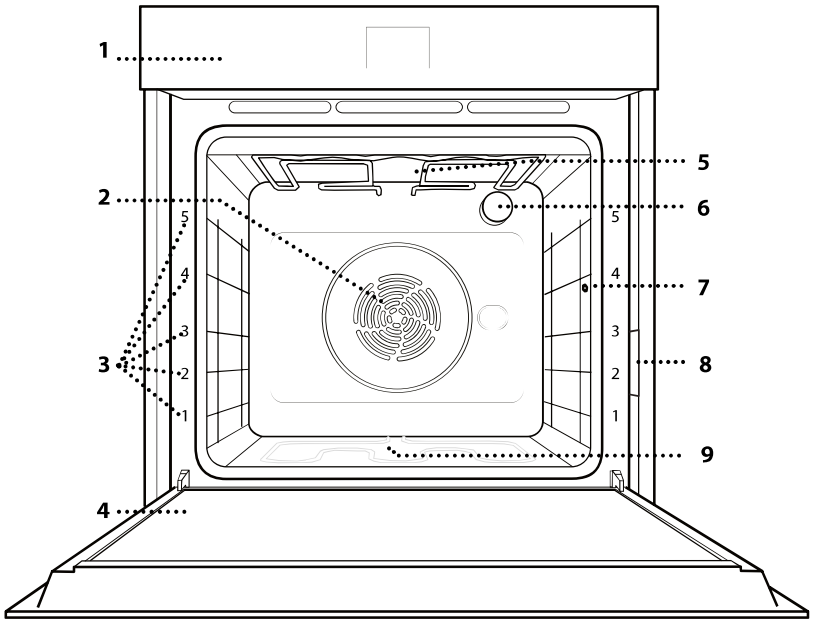
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur **www.register10.eu**

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

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

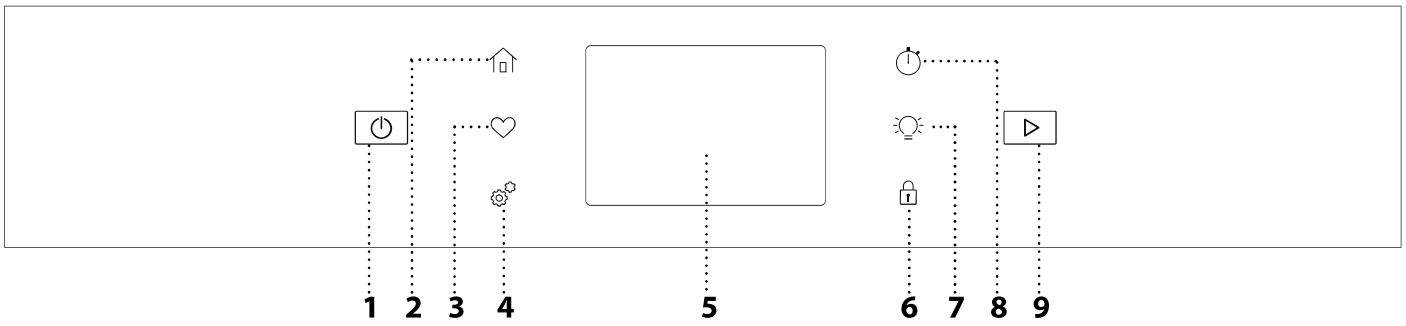


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES



1. ON / OFF
Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL
Pour un accès rapide au menu principal.

3. FAVORI
Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

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

5. ÉCRAN

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

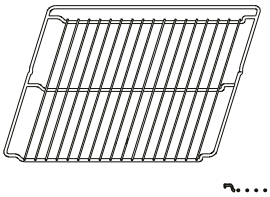
7. LAMPE
Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

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

9. DÉMARRER
Pour démarrer la fonction de cuisson.

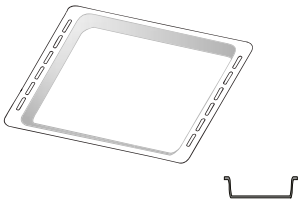
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



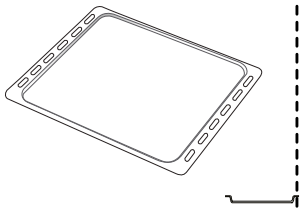
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



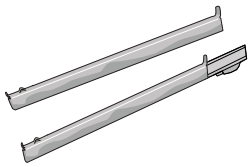
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



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

RAILS TÉLESCOPIQUES *



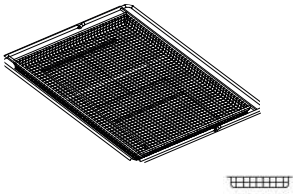
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

SONDE POUR ALIMENTS



Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson. Grâce à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson et également pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries.

ACCESSOIRE FRITURE À AIR*



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

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.
D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour toute commande et information, contacter le service après-vente.
* Disponible sur certains modèles seulement

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

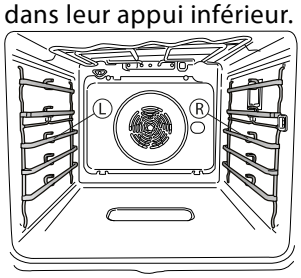
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

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

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

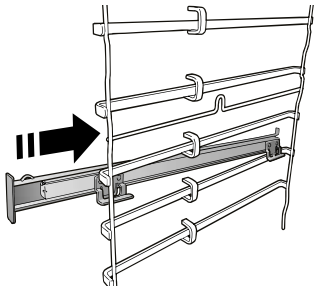
• Pour enlever les supports de grille, enlevez les vis de fixation (selon le modèle) sur les deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie.
Soulevez les supports et sortez les parties inférieures de leurs appuis : les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

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



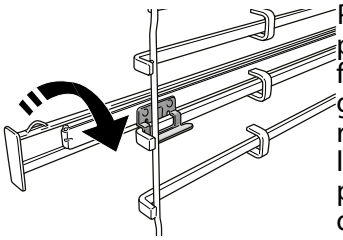
Les supports de grille gauche (« L ») et droit (« R ») sont reconnaissables au logo indiqué sur cette image.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



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

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



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

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

FONCTIONS

MODES MANUELS

- **CONVECTION NATURELLE**
  Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **CONVECTION FORCÉE**
  Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **CHALEUR PULSÉE**
  Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.
- **GRILL**
  Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **TURBO GRIL**
  Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**
  Pour préchauffer le four rapidement.
- **COOK 4**
  Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
  - » **PIZZA**
    Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant.
    Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées. En combinant cette fonction avec l'accessoire Pizza Stone WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes.
    Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu
  - » **FRITURE À AIR**
    Cette fonction vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet et autres en utilisant moins d'huile, pour un résultat agréablement croustillant. Les éléments chauffants se succèdent pour chauffer correctement la cavité, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Les meilleurs résultats de cuisson ne peuvent être obtenus qu'en utilisant l'accessoire Friture à air (fourni avec certains modèles). Placez les aliments sur l'accessoire Friture à air en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Friture à air pour obtenir les meilleures performances. Évitez d'utiliser plusieurs accessoires pour éviter une cuisson inégale.
  - » **DÉCONGELER**
    Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu.
  - » **GARDER AU CHAUD**
    Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.
  - » **LEVAGE DE LA PÂTE**
    Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.
  - » **PRATIQUE**
    Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.
  - » **CUISSON GROSSES PIÈCES**
    La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.
  - » **PROG. ÉCO ***
    Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque ce cycle ÉCO est utilisé, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.
- **ALIMENTS CONGELÉS**
  La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

AUTO MODES

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

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

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



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



Pour défiler à travers un menu ou une liste :
Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.

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

Pour revenir à l'écran précédent :
Appuyez sur ← .

PREMIÈRE UTILISATION

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

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

1. SÉLECTIONNER LES PRÉFÉRENCES LINGUISTIQUES

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

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

2. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

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

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

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

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

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

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

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

4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure. Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

L'écran vous permet de choisir entre des Modes manuels et les modes 6th Sense.

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

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

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

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

DURÉE

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

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

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

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

3. RÉGLAGE DES MODES AUTOMATIQUES 6TH SENSE

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

- Choisir une recette dans la liste.

Les fonctions sont affichées par catégories d'aliments dans le menu « 6th SENSE FOOD » (voir les tableaux correspondants).

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

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

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

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

La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

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

5. DÉMARRER LA FONCTION

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

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

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

6. PRÉCHAUFFAGE

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

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

Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus. Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

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

- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.

- Utilisez le commutateur dédié au préchauffage en bas à droite de l'écran pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut.

7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

Dans certaines fonctions 6th Sense, il est nécessaire de retourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

De la même façon, à 5 % du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Vérifiez les aliments
- Fermez la porte, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

8. FIN DE CUISSON

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

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

9. FAVORIS

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

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

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

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

UNE FOIS ENREGISTRÉE

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

CHANGER LES RÉGLAGES

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

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

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

10. OUTILS

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

MINUTERIE DE CUISSON

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

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

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur l'option de minuterie de cuisine.

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

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

ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

SMART CLEAN

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

AUTONETTOYAGE PYROLYSE

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Trois cycles d'auto-nettoyage avec des durées différentes sont disponibles : Haut, Moyen, Bas.

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

- Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse.

- Choisissez l'un des cycles disponibles selon vos besoins.
- Appuyez sur « START » (DÉMARRER) pour activer la fonction sélectionnée. le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

Veuillez noter : Le cycle de pyrolyse peut également être activé lorsque le réservoir est rempli d'eau.

Une fois le cycle sélectionné, vous pouvez différer le démarrage du nettoyage automatique. Appuyer sur « RETARD » pour régler l'heure de fin comme indiqué au paragraphe correspondant.

SONDE ALIMENTAIRE

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des différents types d'aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte. Placez les aliments dans le four et branchez la sonde à viande à la prise. Maintenez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four. Appuyez sur . Vous pouvez choisir entre les fonctions manuelle (par méthode de cuisson) et 6th Sense (par type d'aliment) si l'utilisation de la sonde est autorisée ou requise.

Une fois qu'une fonction de cuisson a été lancée, elle sera effacée si la sonde est enlevée. Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous sortez les aliments.

UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE

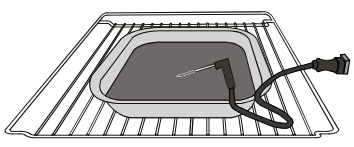
Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans les différents types d'aliments de la manière la plus efficace. Assurez-vous que le câble ne touche pas l'élément chauffant supérieur pendant la cuisson.

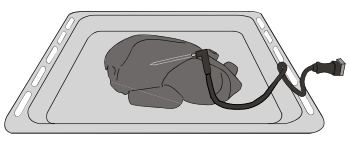
VIANDE : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

POISSON (entier) : Placez le bout dans la partie la plus épaisse en évitant l'épine dorsale.

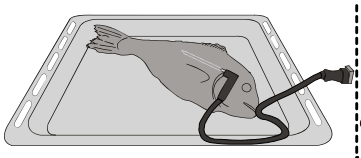
BOULANGERIE ET PÂTES : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal. Il est nécessaire d'utiliser les fonctions compatibles 6ème sens pour effectuer une cuisson contrôlée par la sonde pour ces types d'aliments. Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions 6th Sense, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.



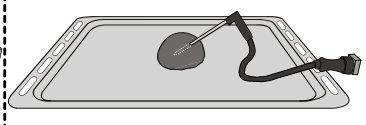
Lasagnes



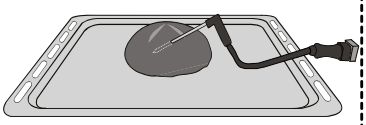
Poulet entier



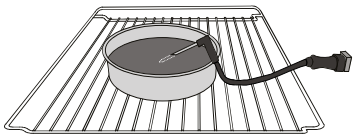
Poisson



Petits pains



Gros pain



Gâteau

VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

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

PRÉFÉRENCES

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

INFOS

Pour obtenir de plus amples informations sur le produit.

. REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.
- En raison de la température plus élevée du cycle Pizza, on s'attend à ce que le refroidissement soit légèrement plus élevé.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

VIANDE

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

LEVAGE DE LA PÂTE

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

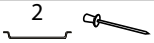
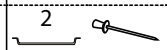
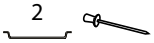
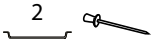
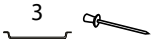
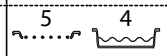
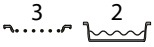
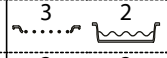
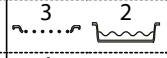
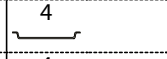
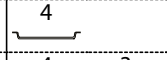
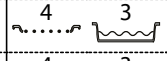
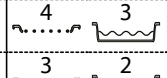
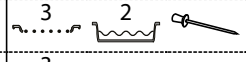
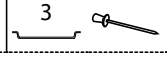
6th sense TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS				QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR	Frais	Lasagnes		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2
	Produits surgelés	Lasagnes		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
VIANDE	Bœuf	Rôti de bœuf		0,6 - 2 kg *	MED	MED	-	3
		Rôti de veau		0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3
		Steak		2 - 4 cm	MED	-	2/3	5 4
		Burgers		1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5 4
		Cuisson lente		0,6 - 2 kg *	MED	-	-	3
	Porc	Rôti de porc		0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3
		Jarret		0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-	3
		Côtes de porc		0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	5 4
		Bacon		0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5 4
	Agneau	Rôti d'agneau		0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	-	2
		Carré d'agneau		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2
		Gigot d'agneau		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2
	Poulet	Poulet rôti	Poulet rôti	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Poulet rôti farci	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Morceaux de poulet	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	3
		Poulet frit à l'air	Poulet entier	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4 2
			Blanc de poulet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Morceaux de poulet	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Pilons de poulet	-	-	-	-	4 2
			Escalope panée	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Ailes de poulet	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Nuggets de poulet (surgelés)	-	-	-	-	4 2
			Ailes de poulet [surgelées]	-	-	-	-	4 2

* quantité suggérée

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

6th sense TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
VIANDE	Canard rôti	Canard rôti	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Canard rôti farci	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Morceaux de canard	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Escalope/Magret de canard	1 - 5 cm	-	-	2/3	
	Dinde rôtie	Dinde & Oie rôties	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Rôti de dinde farci	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Morceaux de dinde & d'oie	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Filet / Blanc de dinde	1 - 5 cm	-	-	2/3	
	Viande frite à l'air	Brochettes de viande	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	
		Côtelettes de porc	1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Burgers	1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Saucisses et Würstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	
		Escalope panée	1 - 4 (cm)	-	-	-	
POISSONS & FRUITS DE MER	Escalopes et steaks rôtis	Darne de thon	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	
		Darne de saumon	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	
		Darne d'espadon	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	
		Filet de morue	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	
		Filet de bar	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	
		Filet de daurade	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	
		Autres filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
		Filets [congelés]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
	Fruits de mer grillés	Pétoncles	un plateau *	-	-	-	
		Moules	un plateau *	-	-	-	
		Crevettes	un plateau *	-	-	-	
		Crevettes	un plateau *	-	-	-	
	Poisson entier rôti		0,2 - 1,5 kg *				
	Poisson en croûte de sel		0,2 - 1,5 kg *				

* quantité suggérée

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

6th sense TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
POISSONS & FRUITS DE MER	Poisson frit à l'air	Poisson pané	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Filet de poisson	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Poisson entier	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Fruits de mer	-	-	-	-	4 2
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre au four	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3
		Légumes farcis	0,1 - 0,5 kg [chacun]	-	-	-	3
		Autres légumes	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3
LÉGUMES	Légumes gratinés	Gratin de pommes de terre	un plateau *	-	-	-	3
		Gratin de tomates	un plateau *	-	-	-	3
		Gratin de poivrons	un plateau *	-	-	-	3
		Gratin de brocolis	un plateau *	-	-	-	3
		Gratin de chou-fleur	un plateau *	-	-	-	3
		Légumes en Gratin	un plateau *	-	-	-	3
	Légumes frits à l'air	Frites maison	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Potatoes	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Mélange de légumes	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Chips de courgettes	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Pommes de terre frites [surgelées]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Petits pains [surgelés]	-	-	-	-	4 2
BOULANGERIE SALÉE	Gâteau salé		0,8 - 1,2 kg	-	MED	-	2
	Strudel aux légumes		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2
	Pain	Petits pains	60 - 150 g [chacun]*	-	-	-	3
		Pain de mie	400 - 600 g [chacun]*	-	-	-	2
		Gros pain	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Baguettes	200 - 300 g [chacune]*	-	-	-	3

* quantité suggérée

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

6th sense TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
BOULANGERIE SALÉE	Pizzas	Pizza ronde	Ronde	-	-	-	2
		Pizza épaisse	Lèchefrite	-	-	-	2
		Pizza [surgelée]	1 couche*	-	-	-	2
			2 couches*	-	-	-	4 1
			3 couches*	-	-	-	5 3 1
			4 couches*	-	-	-	5 4 2 1
PÂTISSERIE	Gâteaux moelleux	Génoise	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Génoise aux fruits en moule	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Gâteau au chocolat	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Biscuits		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Croissants		un plateau *	-	-	-	3
	Croissants [surgelés]		un plateau *	-	-	-	3
	Pâte à choux		un plateau *	-	-	-	3
	Meringues		10 - 30 g [chacune]	-	-	-	3
	Tarte		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Tarte aux fruits		0,5 -2 kg	-	-	-	2

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

TABLE DE CUISSON AIR FRY

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

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

FONCTIONS	Friture à air		
ACCESSOIRES	Accessoire Friture à air	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	30 - 90	4 1
Biscuits		Oui	150	20 - 40	3
		Oui	140	30 - 50	4
		Oui	140	30 - 50	4 1
		Oui	135	40 - 60	5 3 1
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	3
		Oui	150	30 - 50	4
		Oui	150	30 - 50	4 1
		Oui	150	40 - 60	5 3 1
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pain / fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	310	7 - 12	2
		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
		Oui	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	3
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FONCTIONS									
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Prog. Éco	Pizza

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite /plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

Whirlpool

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

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

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

FONCTIONS								
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo grill	Maxi Cooking	Multiflow Menu	Prog. Éco

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite /plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil

.**Portez des gants de protection.**

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

SURFACES EXTÉRIEURES

• Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

• N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

• Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).

• Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

• La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

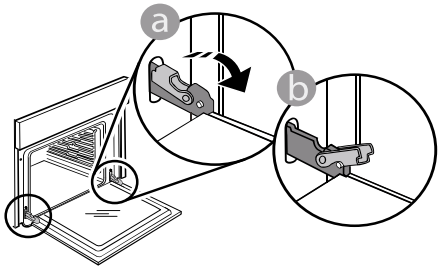
ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

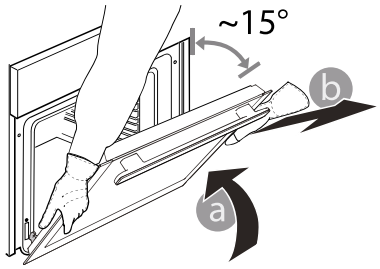
Ne pas nettoyer la sonde alimentaire et la sonde à viande (le cas échéant) au lave-vaisselle.
L'accessoire Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

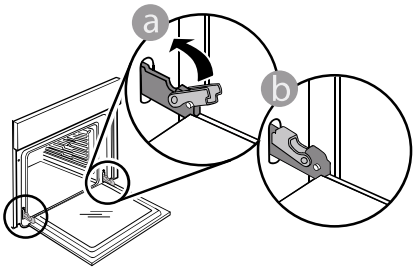


2. Fermez le plus possible la porte.
Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.
Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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

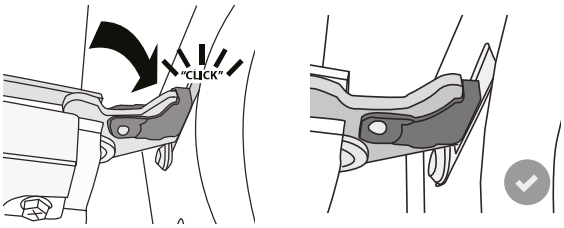


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



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



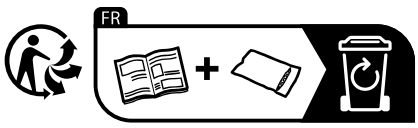
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

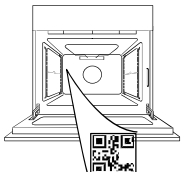
DÉPANNAGE

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



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

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Internet **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



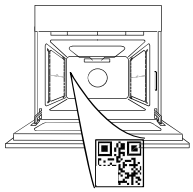
®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence.

Whirlpool

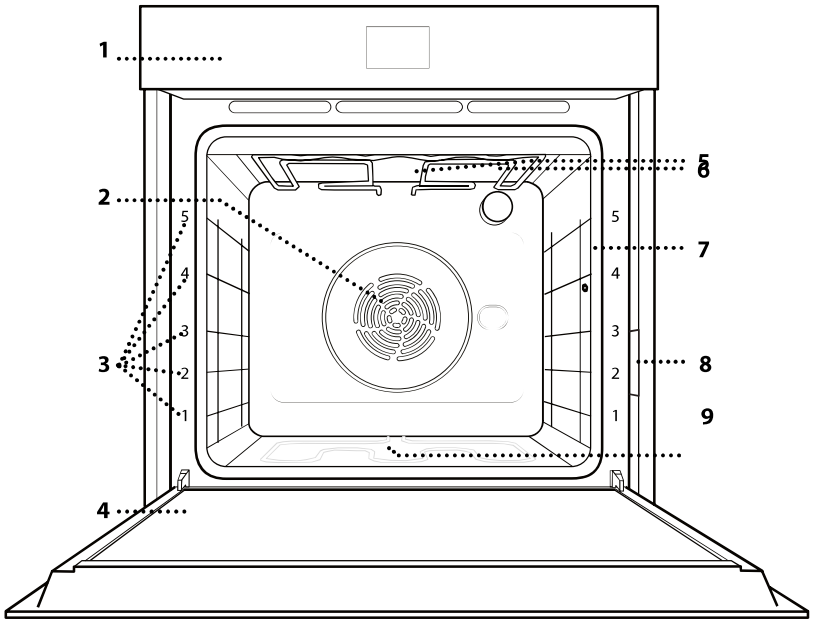
KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:
www.register10.eu

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A KÉSZÜLÉKÉN TALÁLHATÓ QR-KÓDOT

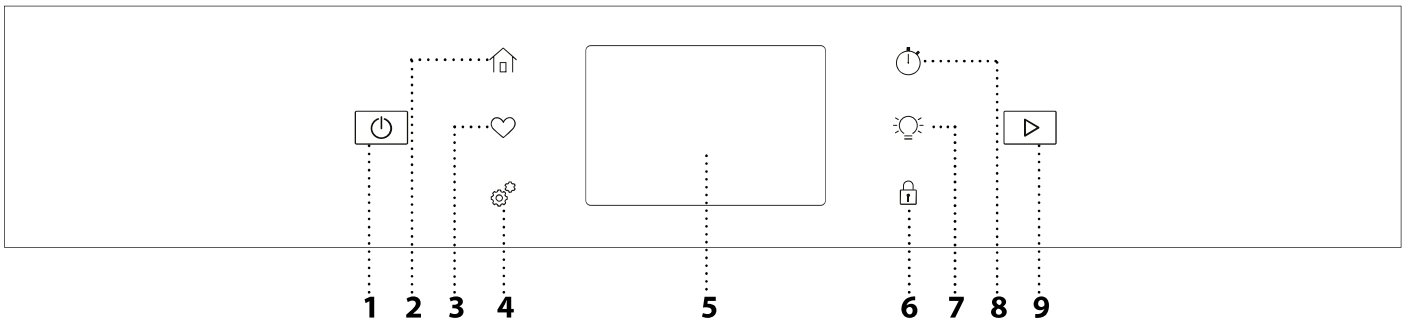


TERMÉKLEÍRÁS



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

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

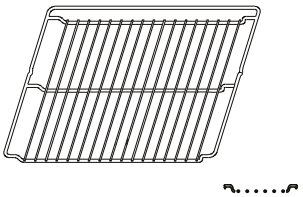
7. VILÁGÍTÁS
A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.

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

9. INDÍTÁS
A sütési funkció elindítása.

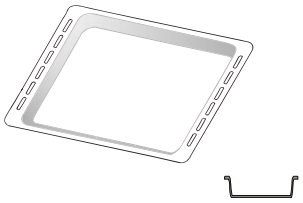
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



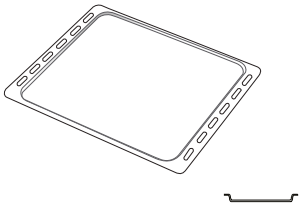
Étel sütésére szolgál, illetve tepsi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



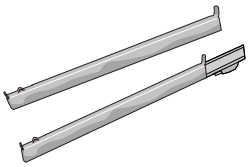
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



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

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



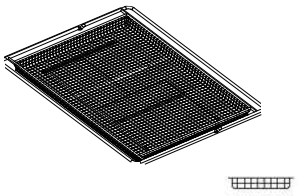
A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

ÉTELSZONDA



Az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni pontos mérésére szolgál. A merev támasztéknak köszönhetően használható húsokhoz, halakhoz, de akár kenyérhez, tortákhoz és süteményekhez is.

FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS TÁLCA *



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

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.
Egyéb tartozékok külön megvásárolhatók; rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton lehetséges.
* Csak bizonyos típusok esetén

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

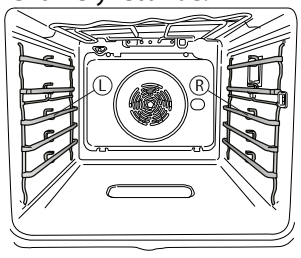
Helyezze be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

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

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

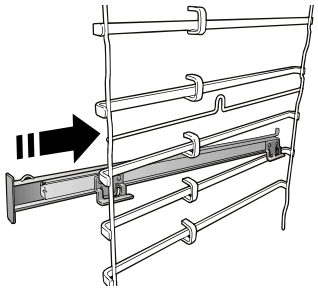
• A polcvezető sínek eltávolításához először mindkét oldalon csavarozza ki a rögzítőcsavarokat (ha vannak) egy pénzérme segítségével.
Emelje meg a polcvezető síneket, majd húzza ki a sínek alsó részét az illesztékekből: ezután már kiveheti a polcvezető síneket.

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



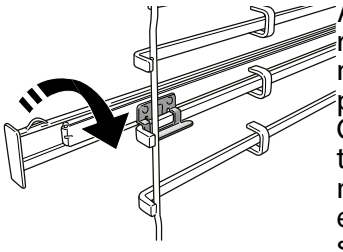
A bal („L") és a jobb („R") oldali polcvezető sínek a képen látható logóról ismerhetők fel.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE



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

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



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

Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

FUNKCIÓK

KÉZI ÜZEMMÓDOK

- **ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**
  Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.
- **KONVEKCIÓS SÜTÉS**
  Hús vagy töltött sütemények sütéséhez egyszerre csak egy szinten.
- **HŐLÉGBEFÚVÁS**
  Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.
- **GRILL**
  Steak, kebabfélék és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
- **TURBOGRILL**
  Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a serpenyőt a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
- **GYORS 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 egyenetlen sütés elkerülése érdekében.
  - » **KIOLVASZTÁS**
    Az ételek gyorsabb kiolvasztása. Helyezze az ételt a középső szintre.
  - » **MELEGENTARTÁS**
    A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.
  - » **KELESZTÉS**
    Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.
  - » **KÉNYELEM**
    Hűtőben tárolt vagy szobahőmérsékletű, félkész ételek (keksz, süteménymix, muffin, tésztaételek és péksütemények) elkészítéséhez. A funkció minden ételt gyorsan és kíméletesen készít el. Használható korábban elkészített főtt ételek újramelegítésére is. A sütőt nem szükséges előmelegíteni. Kövesse a termékek csomagolásán található utasításokat.
  - » **MAXI 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 sültek és húsfilék egy szinten történő sütéséhez. Az Eco ciklus használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az Eco ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.
- **FAGYASZTOTT ÉTEL**
  Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.

AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK

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

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

AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELZŐ HASZNÁLATA



Kiválasztás vagy mentés:
Érintse meg a kijelzőt a kívánt érték vagy menüelem kiválasztásához.



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 ldő 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, amikorra 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, gőzkieresztéssel 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 gázrózsája 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.

ÉTELSZONDA

A szonda különböző ételtípusok maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál az optimális hőmérséklet eléréséhez. A sütő hőmérséklete a kiválasztott funkciónak megfelelően eltérő lehet, de a sütési folyamat a megadott hőmérséklet elérésekor mindig befejeződik. Helyezze az ételt a sütőbe, és csatlakoztassa a szondát az aljzathoz. A szondát tartsa a lehető legtávolabb a hőforrástól. Csukja be a sütő ajtaját. Érintse meg a(z) ikont. Választhat a manuális (sütési módszer szerint) és a 6th Sense (élelmiszertípus szerint) funkciók között, ha a szonda használata engedélyezett vagy szükséges.

Ha egy sütési funkció közben kihúzza az ételszondát, a funkció leáll. Mielőtt kiveszi a sütőből az ételt, először mindig húzza ki a szondát a csatlakozóból, és vegye ki az ételből.

AZ ÉTELSZONDA HASZNÁLATA

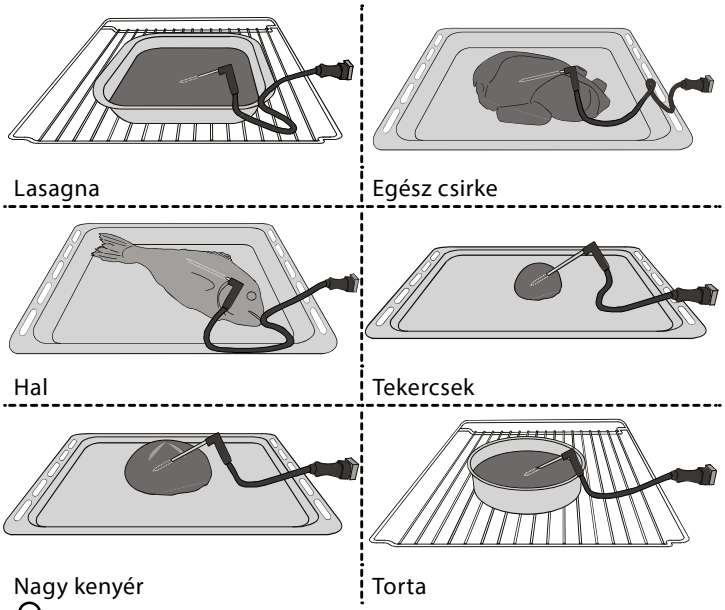
Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csatlakoztassa a csatlakozódugót a sütő sütőterének jobb oldalán lévő aljzatba.

A kábel közepesen merev és szükség esetén hajlítható annak érdekében, hogy a szondát a leghatékonyabb módon helyezze különböző ételtípusokba. Győződjön meg arról, hogy a sütés során a kábel nem ér a felső fűtőelemhez.

HÚS: Szúrja az ételszondát a húsba, de lehetőleg ne a csontok és a zsíros részek közelébe. Szárnyasok esetében hosszanti irányban szúrja a szondát a mellhús közepébe, de kerülje el az üreges részeket.

HAL (egész): A szonda hegyét a hal legvastagabb részébe szúrja, kikerülve a gerincet.

PÉKÁRU ÉS TÉSZTA: Szúrja a szonda hegyét mélyen a tésztába, úgy alakítva a kábelt, hogy a szonda optimális szögben legyen. Az ilyen típusú ételek szondával vezérelt sütéséhez a kompatibilis 6th Sense funkciók használata szükséges. Ha a szondát a 6th Sense funkciókkal együtt használja, a sütés automatikusan befejeződik, amint az étel eléri az ideális maghőmérsékletet, anélkül, hogy be kellene állítania a sütő hőmérsékletét.



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 kőtálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefúvás" funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

HÚS

Használjon bármilyen tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához javasoljuk, hogy töltsön fél liter vizet a zsírfogó tálcába, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

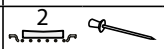
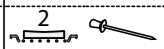
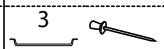
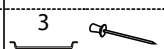
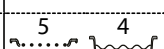
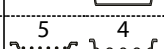
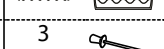
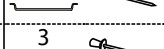
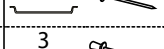
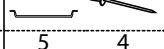
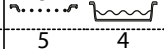
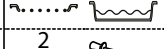
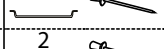
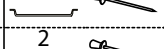
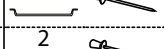
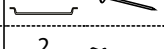
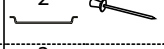
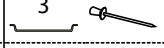
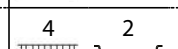
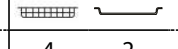
Ha a sütemény nagyon „feldagad" sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.

A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajttorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „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.

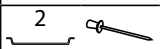
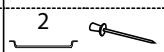
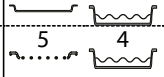
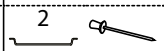
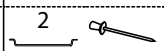
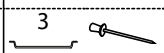
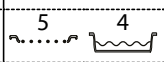
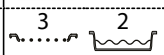
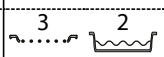
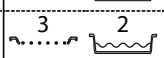
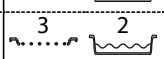
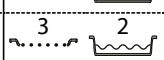
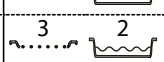
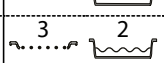
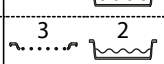
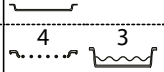
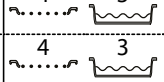
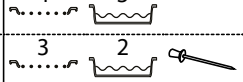
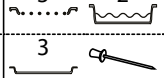
6th sense FŐZÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK				MENNYISÉG	KÉSZÜLTSÉG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
SERPENYŐS RAGU ÉS SÜLT TÉSZTA	Friss	Lasagna		0,5-3 kg*	-	KÖZEPES	-	
		Cannelloni		0,5-3 kg*	-	KÖZEPES	-	
	Fagyasztott	Lasagna		0,5-3 kg	-	-	-	
		Cannelloni		0,5-3 kg	-	-	-	
HÚS	Marha	Marhasült		0,6-2 kg*	KÖZEPES	KÖZEPES	-	
		Borjúsült		0,6-2,5 kg*	-	KÖZEPES	-	
		Steak		2-4 cm	KÖZEPES	-	2/3	
		Burger húspogácsa		1,5-3 cm	-	-	3/5	
		Lassú sütés		0,6-2 kg*	KÖZEPES	-	-	
	Sertés	Sertéssült		0,6-2,5 kg*	-	KÖZEPES	-	
		Csülök		0,5-2,0 kg*	-	KÖZEPES	-	
		Sertésoldalas		0,5-2,0 kg*	-	-	2/3	
		Szalonna		0,5–1,5 cm	-	-	1/2	
	Bárány	Báránysült		0,6-2,5 kg*	KÖZEPES	KÖZEPES	-	
		Bárányborda		0,5-2,0 kg*	KÖZEPES	KÖZEPES	-	
		Comb		0,5-2,0 kg*	KÖZEPES	KÖZEPES	-	
	Csirke	Sült csirke	Sült csirke	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	
			Töltött sült csirke	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	
			Csirkedarabok	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	
		Forróle-vegős sült csirke	Egész csirke	0,6-2,5 kg	-	-	-	
			Csirkemell	1-4 (cm)	-	-	-	
			Csirkedarabok	0,2-1,5 kg	-	-	-	
			Csirkecombok	-	-	-	-	
			Panírozott szelet	1-4 (cm)	-	-	-	
			Csirkeszárnyak	0,2-1,5 kg	-	-	-	
			Csirkefalatok [fagyasztott]	-	-	-	-	
			Csirkeszárny [fagyasztott]	-	-	-	-	

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Zsírfogó tálca 500 ml vízzel	Air Fry tálca	Ételszonda
						

6th sense FŐZÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSÉG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
HÚS	Kacsasült	Kacsasült	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	
		Töltött sült kacsa	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	
		Kacsadarabok	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	
		Kacsafilé / mell	1-5 cm	-	-	2/3	
	Puly-kasült	Pulyka- és libasült	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	
		Töltött sült pulyka	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	
		Pulyka- és libadarabok	0,6-3 kg*	-	KÖZEPES	-	
		Pulykafilé / mell	1-5 cm	-	-	2/3	
	Forróle-vegős sült hús	Húsnyársak	0,2-1,5 kg	-	-	1/2	
		Sertésszelet	1-4 (cm)	-	-	-	
		Burger húspogácsa	1-4 (cm)	-	-	-	
		Kolbász és virsli	1,5-3,5 (cm)	-	-	-	
		Panírozott szelet	1-4 (cm)	-	-	-	
HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Sült filék és szeletek	Tonhalsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	3/4	
		Lazacsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	3/4	
		Kardhalsteak	0,5-3 (cm)	-	-	3/4	
		Tőkehalfilé	0,1-0,3 kg	-	-	-	
		Tengeri sügér filé	0,05-0,15 kg	-	-	-	
		Vörös durbincs filé	0,05-0,15 kg	-	-	-	
		Egyéb filék	0,5-3 (cm)	-	-	-	
		Filé [fagyasztott]	0,5-3 (cm)	-	-	-	
	Grillezett tengeri élelmisze-rek	Fésűkagyló	egy tálca *	-	-	-	
		Kagylók	egy tálca *	-	-	-	
		Garnélák	egy tálca *	-	-	-	
		Királygarnéla	egy tálca *	-	-	-	
	Sült egész hal		0,2–1,5 kg *				
	Hal sókéregben		0,2–1,5 kg *				

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Zsírfogó tálca 500 ml vízzel	Air Fry tálca	Ételszonda
						

6th sense FŐZÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSÉG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Forróle-vegős sült hal	Panírozott hal	1,5-3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Halfilé	1,5-3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Egész hal	0,4-0,8 kg	-	-	-	4 2
		Rákfélék	-	-	-	-	4 2
ZÖLDSÉGEK	Sült zöldségek	Sült burgonya	0,5-1,5 kg	-	KÖZEPES	-	3
		Töltött zöldségek	0,1-0,5 kg/ db	-	-	-	3
		Egyéb zöldségek	0,5-1,5 kg	-	KÖZEPES	-	3
ZÖLDSÉGEK	Csőben-sült zöldsé-gek	Csőbensült burgonya	egy tálca *	-	-	-	3
		Csőbensült paradicsom	egy tálca *	-	-	-	3
		Csőben sült paprika	egy tálca *	-	-	-	3
		Csőben sült brokkoli	egy tálca *	-	-	-	3
		Csőben sült karfiol	egy tálca *	-	-	-	3
		Csőbensült zöldség	egy tálca *	-	-	-	3
	Forróle-vegős sült zöldségek	Házi készítésű sült krumpli	0,3-0,8 kg	-	-	-	4 2
		Burgonyagerezdek	1-4 (cm)	-	-	-	4 2
		Vegyes zöldség	0,3-0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Cukkini chips	0,2-0,5 kg	-	-	-	4 2
		Sült burgonya [fagyasztott]	0,3-0,8 kg	-	-	-	4 2
		Tavaszi tekercsek [fagyasztott]	-	-	-	-	4 2
SÓS SÜTEMÉNY	Sós sütemény		0,8-1,2 kg	-	KÖZEPES	-	2
	Zöldséges rétes		0,5-1,5 kg	-	KÖZEPES	-	2
	Kenyér	Zsömle	60–150 g/ db*	-	-	-	3
		Szendvicskenyér	400–600 g/ db*	-	-	-	2
		Nagy kenyér	0,7-2,0 kg *	-	-	-	2
		Baguette	200–300 g/ db*	-	-	-	3

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Zsírfogó tálca 500 ml vízzel	Air Fry tálca	Ételszonda

6th sense FŐZÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSÉG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
SÓS SÜTEMÉNY	Pizza	Kerek pizza	kerek	-	-	-	2
		Vastag pizza	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
		Gyümölcstorta formában	0,5-1,2 kg *	-	-	-	2
		Csokoládétorta	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

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Zsírfogó tálca 500 ml vízzel	Air Fry tálca	Ételszonda

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 2
	Halrudak		500 g	Igen	220	15 - 20	4 2
	Hagymakarikák		500 g	Igen	200	15 - 20	4 2
ZÖLDSÉGEK	Friss rántott cukkini		400 g	Igen	200	15 - 20	4 2
	Házi készítésű sült krumpli		300 - 800 g	Igen	200	20 - 40	4 2
	Vegyes zöldség		300 - 800 g	Igen	200	20 - 30	4 2
HÚS ÉS HAL	Csirkemell		1 - 4 cm	Igen	200	20 - 40	4 2
	Csirkeszárnyak		200 - 1500 g	Igen	220	30 - 50	4 2
	Panírozott szelet		1 - 4 cm	Igen	220	20 - 50	4 2
	Halfilé		1 - 4 cm	Igen	220	15 - 25	4 2

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez kenjen vékony réteg olajat az étel felületére.
Az egyenletes sütési eredmény biztosítása érdekében forgassa át az ételt az ajánlott sütési idő felénél.

FUNKCIÓK	Forrólevegős sütés		
TARTOZÉKOK	Forrólevegős sütés tálca	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrácson

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / piskóta		Igen	170	30 - 50	2
		Igen	160	30 - 50	2
		Igen	160	30 - 50	4 1
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160 - 200	30 - 85	3
		Igen	160 - 200	30 - 90	4 1
Aprósütemények		Igen	150	20 - 40	3
		Igen	140	30 - 50	4
		Igen	140	30 - 50	4 1
		Igen	135	40 - 60	5 3 1
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20 - 40	3
		Igen	150	30 - 50	4
		Igen	150	30 - 50	4 1
		Igen	150	40 - 60	5 3 1
Képviselőfánk		Igen	180 - 200	30 - 40	3
		Igen	180 - 190	35 - 45	4 1
		Igen	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Habcsók		Igen	90	110 - 150	3
		Igen	90	130 - 150	4 1
		Igen	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190 - 250	15 - 50	2
		Igen	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	310	7 - 12	2
		Igen	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 15	3
		Igen	250	10 - 20	4 1
		Igen	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180 - 190	45 - 55	3
		Igen	180 - 190	45 - 60	4 1
		Igen	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCIÓK						XL	4 COOK	ECO	
	Alsó és felső sütés	Hőlégbefúvás	Konvekciós sütés	Grillezés	Turbo grill	Maxi sütés	Cook4	Eco ciklus	Pizza

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190 - 200	20 - 30	3
		Igen	180 - 190	20 - 40	4 1
		Igen	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagna/felfújtak/tepsis tészta/ cannelloni		Igen	190 - 200	45 - 65	3
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		Igen	190 - 200	80 - 110	3
Bőrös sertéssült 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		Igen	200 - 230	50 - 100	3
Pulyka/liba, 3 kg		Igen	190 - 200	80 - 130	2
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180 - 200	40 - 60	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180 - 200	50 - 60	2
Pirítós		-	3 (magas)	3 - 6	5
Halfilék / Sült szelet		-	2 (közepes)	20 - 30 **	4 3
Kolbász / kebabfélék / oldalas / hamburger		-	2 - 3 (közepes - magas)	15 - 30 **	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55 - 70 ***	2 1
Báránycomb / csülök		-	2 (közepes)	60 - 90 ***	3
Sült burgonya		-	2 (közepes)	35 - 55 ***	3
Csőben sült zöldség		-	3 (magas)	10 - 25	3
Aprósütemények	4 COOK Aprósütemények	Igen	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts	4 COOK Tarts	Igen	170	50 - 70	5 3 2 1
Kerek pizza	4 COOK Pizza	Igen	210	40 - 60	5 3 2 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagna (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	190	40 - 120 *	5 3 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagna (2. szint) / hússzeletek (1. szint)	4 COOK Menü	Igen	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna és hús		Igen	200	50 - 100 *	4 1
Hús és burgonya		Igen	200	45 - 100 *	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30 - 50 *	4 1
Töltött sültek	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Becsült időtartam: Az ételek kivehetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

*** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

FUNKCIÓK	Alsó és felső sütés	Hőlégbefúvás	Konvekciós sütés	Grillezés	Turbo grill	Maxi sütés	Multiflow menü	Eco ciklus
						XL	4 COOK	ECO

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza.
A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges).
A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek.
Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra.
Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószereket, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

• A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószert tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törlőkendővel.

• Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlőkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

• Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

• A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean” funkciót. (Csak bizonyos típusoknál.)

• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

• A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

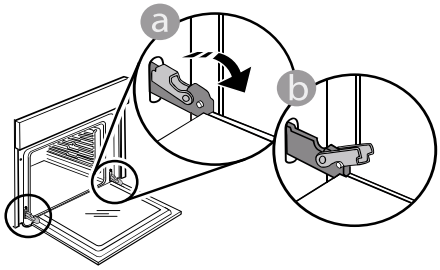
TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

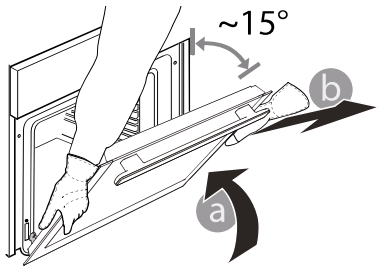
Ne tisztítsa az ételszondát és a hússzondát (ha van) a mosogatógépben.
A Forrólevegős sütés tálca (ha van) mosogatógépben tisztítható.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.

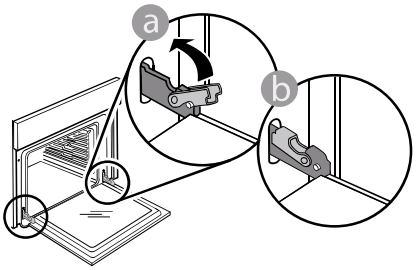


2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.
Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót - ne fogja meg a fogantyút.
Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

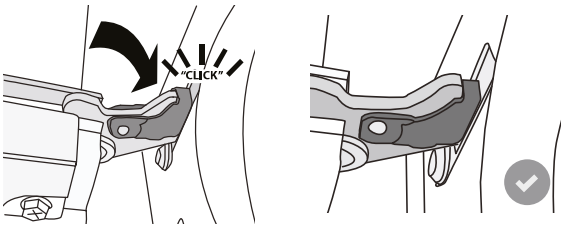


3. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.

4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

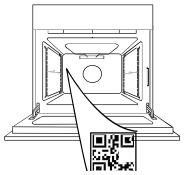
Az izzó cseréjéhez forduljon a vevőszolgálathoz.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F" betű és egy szám látszik.	Szoftverhiba.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal, és adja meg az „F" betű utáni számot.
A 6th Sense sütési funkció visszaszámlálás megjelenítése nélkül véget ér. A sütési folyamat a visszaszámlálás vége előtt befejeződik.	Az étel mennyisége eltér az ajánlott mennyiségtől. Az ajtó nyitva van sütés közben.	Nyissa ki az ajtót, és ellenőrizze az étel elkészültét. Ha szükséges, fejezze be a sütést egy hagyományos funkció kiválasztásával.
A sütő nem melegszik fel.	Ha a „DEMO" üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. A kijelzőn 60 másodpercenként a „DEMO" üzenet látható.	Nyissa meg a „DEMO" menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben, és válassza a „Ki" lehetőséget.
A fény kialszik.	„ECO" üzemmód „Be".	Nyissa meg a „ECO" menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben, és válassza a „Ki" lehetőséget.
Az ajtó nem záródik rendesen.	A biztonsági kallantyúk helyzete nem megfelelő.	Állítsa megfelelő helyzetbe a biztonsági kallantyúkat a „Tisztítás és karbantartás" részben az ajtó le- és felszerelésével kapcsolatban leírt utasítások alapján.
Áramkimaradás.	Helytelen áramfogyasztási beállítás.	Ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat teljesítménye legalább 3 kW. Ha nem ez a helyzet, csökkentse a teljesítménybeállítást 13 amperre. Nyissa meg a „TELJESÍTMÉNY" menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK" menüben, és válassza az „ALACSONY" lehetőséget.
A szondával történő főzési ciklus nyilvánvaló ok nélkül befejeződött, vagy a képernyőn F3E3 hiba jelenik meg.	Az ételszonda nincs megfelelően csatlakoztatva.	Ellenőrizze az ételszonda csatlakoztatását.

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- A készüléken lévő QR-kód használatával
- Ha meglátogatja a honlapunkat **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.

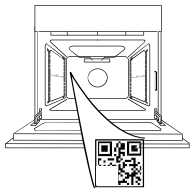


®/TM/© 2025 Whirlpool. Licenc alapján készült.

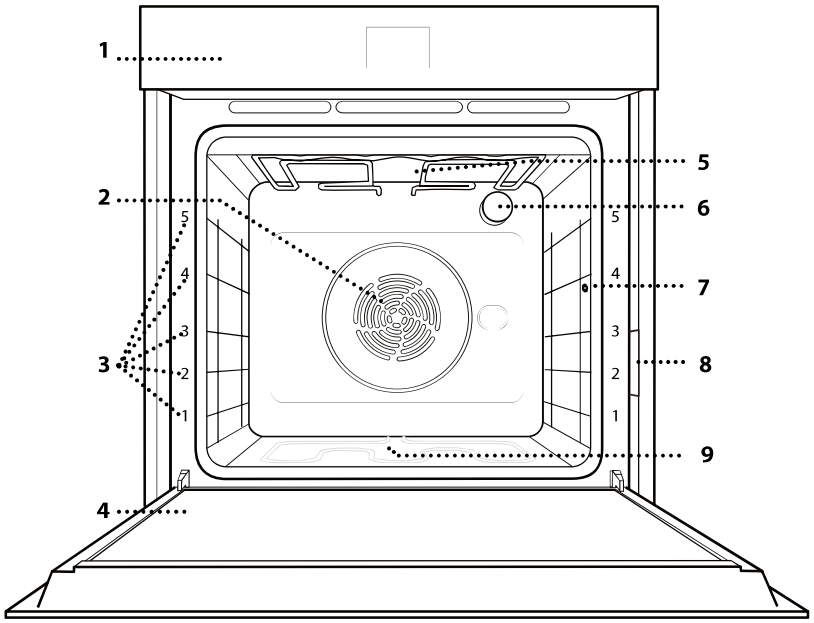
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.register10.eu**

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

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI

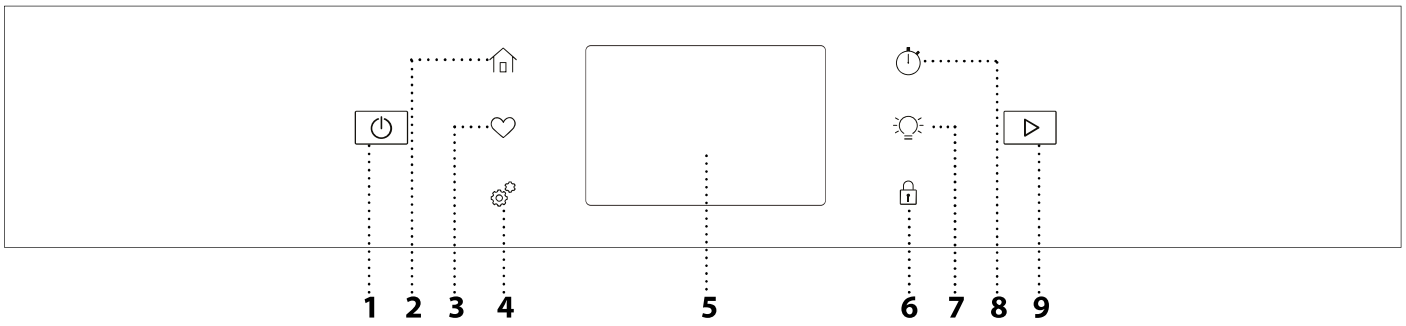


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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. Punto di inserimento della termosonda
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF
Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME
Per accedere rapidamente al menu principale.

3. PREFERITI
Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. STRUMENTI
Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

5. DISPLAY

6. BLOCCO TASTI
La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

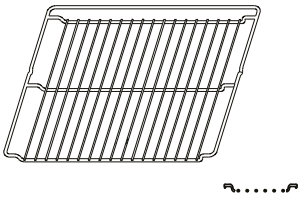
7. LUCE
per accendere e spegnere la luce del forno.

8. TIMER
Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

9. AVVIO
Per avviare la funzione di cottura.

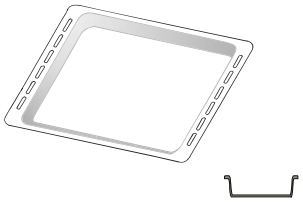
ACCESSORI

GRIGLIA



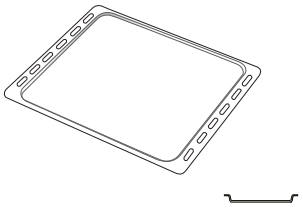
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



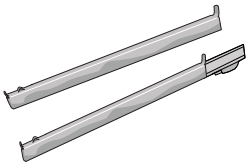
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



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

GUIDE DI SCORRIMENTO *



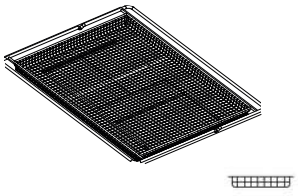
Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

TERMOSONDA



Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie al suo supporto rigido, può essere utilizzata non solo per carne e pesce, ma anche per pane, torte e pasticceria.

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.

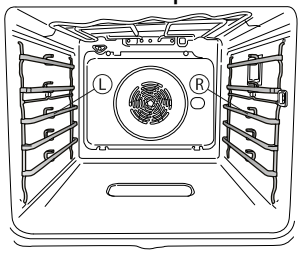
Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.
Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.
* Disponibile solo in alcuni modelli

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.

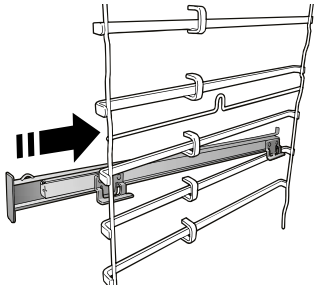
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

• 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.



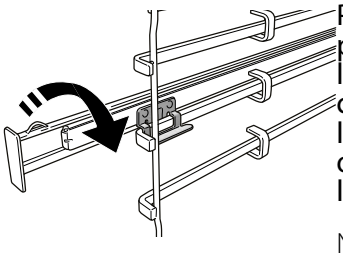
Le guide della griglia di sinistra ("L") e di destra ("R") si riconoscono dal logo indicato in questa immagine.

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

6th sense 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 "START" (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.

SONDA ALIMENTI

L'uso della sonda consente di misurare la temperatura interna di diversi tipi di alimenti durante la cottura, per garantire che raggiungano la temperatura ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata. Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno. Toccare . È possibile scegliere tra le funzioni manuale (per metodo di cottura) e 6th Sense (per tipo di alimento) se l'uso della sonda è consentito o richiesto.

Una volta avviata una funzione di cottura, questa sarà annullata se la termosonda viene rimossa. Scollegare e rimuovere sempre la termosonda dal forno quando si estraggono gli alimenti.

USO DELLA TERMOSONDA

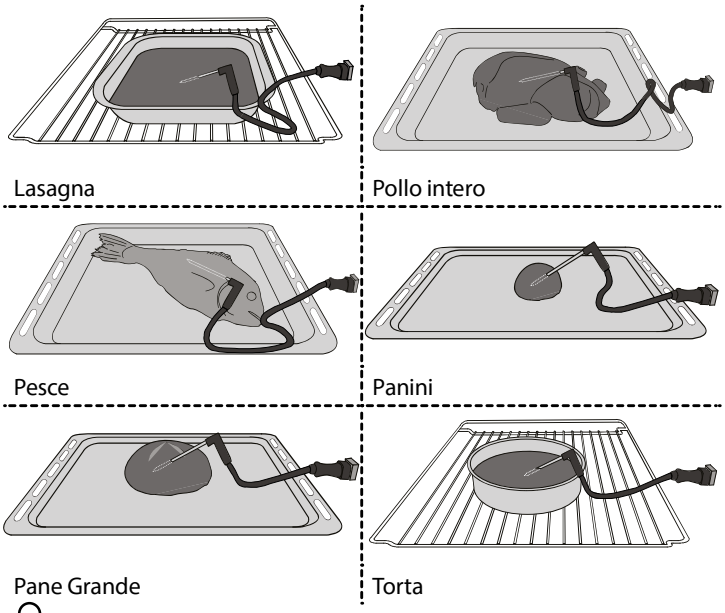
Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

Il cavo è semirigido e può essere sagomato secondo le necessità per inserire la sonda in diversi tipi di alimenti nel modo più efficace. Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.

CARNE: introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

PESCE (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.

PANETTERIA E PASTA: inserire la punta nell'impasto flettendo il cavo in modo da ottenere l'angolazione ottimale. È necessario utilizzare le funzioni 6th Sense compatibili per eseguire una cottura controllata dalla sonda per questi tipi di alimenti. Se si utilizza la termosonda con una delle funzioni 6th Sense, la cottura sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della temperatura interna ideale per la ricetta selezionata, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.



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.

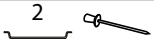
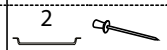
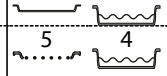
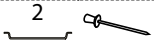
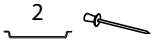
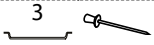
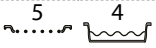
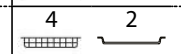
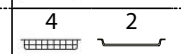
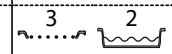
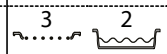
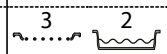
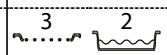
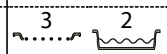
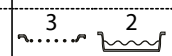
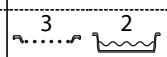
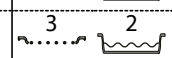
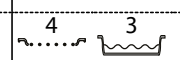
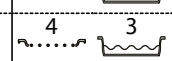
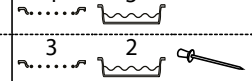
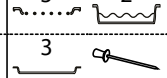
6th sense TABELLA DI COTTURA

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
		Cannelloni		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
		Vitello arrosto		0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	3
		Bistecca		2 - 4 cm	MED	-	2/3	5 4
		Polpette di hamburger		1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5 4
		Cottura lenta		0,6 - 2 kg*	MED	-	-	3
	Maiale	Arrosto di maiale		0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	3
		Stinco		0,5 - 2,0 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
	Agnello	Agnello arrosto		0,6 - 2,5 kg*	MED	MED	-	2
		Carrè di agnello		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2
		Coscia		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2
	Pollo	Pollo arrosto	Pollo arrosto	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Pollo arrosto ripieno	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Pezzi di pollo	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	3
		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

* Quantità consigliata

ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda

6th sense TABELLA DI COTTURA

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
CARNE	Anatra arrosto	Anatra arrosto	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Anatra arrosto ripiena	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Anatra in pezzi	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Filetto/petto d'anatra	1 - 5 cm	-	-	2/3	
	Tacchino arrosto	Arrosto di tacchino e oca	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Tacchino arrosto ripieno	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Tacchino e oca in pezzi	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Filetto/petto di tacchino	1 - 5 cm	-	-	2/3	
	Carne fritta ad aria	Spiedini di carne	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	
		Costolette di maiale	1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Polpette di hamburger	1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Salsicce & wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	
		Cotolette impanate	1 - 4 (cm)	-	-	-	
PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti e bistecche arrosto	Bistecca di tonno	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	
		Trancio di salmone	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	
		Bistecca di pesce spada	0,5 - 3 cm	-	-	3/4	
		Filetto di merluzzo	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	
		Filetto di spigola	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	
		Filetto di orata	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	
		Altri filetti	0,5 - 3 cm	-	-	-	
		Filetti [surgelati]	0,5 - 3 cm	-	-	-	
	Pesce alla griglia	Capesante	una teglia *	-	-	-	
		Cozze	una teglia *	-	-	-	
		Gamberetti	una teglia *	-	-	-	
		Gamberoni	una teglia *	-	-	-	
	Pesce intero arrosto		0,2 - 1,5 kg *				
	Pesce in crosta di sale		0,2 - 1,5 kg *				

* Quantità consigliata

ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda

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	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 arrostite	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	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 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
	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'uno]*	-	-	-	3

* Quantità consigliata

ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda

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	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
		Torta di frutta in scatola	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2
		Torta al cioccolato	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

ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda

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

Whirlpool

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 – 200	30 - 85	3
		Sì	160 – 200	30 - 90	4 1
Biscotti		Sì	150	20 - 40	3
		Sì	140	30 - 50	4
		Sì	140	30 - 50	4 1
		Sì	135	40 - 60	5 3 1
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	3
		Sì	150	30 - 50	4
		Sì	150	30 - 50	4 1
		Sì	150	40 - 60	5 3 1
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	2
		Sì	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	310	7 - 12	2
		Sì	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	3
		Sì	250	10 - 20	4 1
		Sì	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	3
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

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

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

* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

FUNZIONI	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			

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.

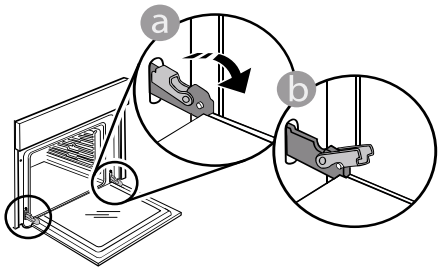
ACCESSORI

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.

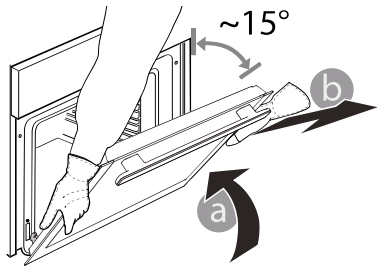
Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie.
La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

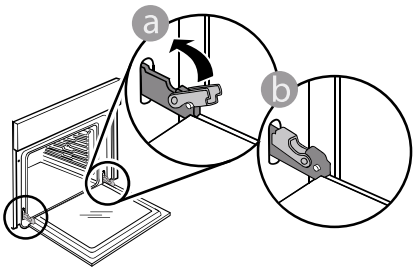


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile.
Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.
È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla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

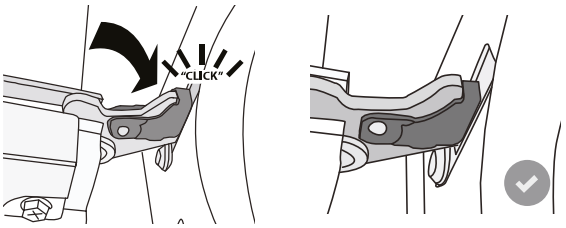


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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

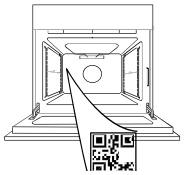
Per la sostituzione della lampadina, contattare il servizio assistenza.

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.

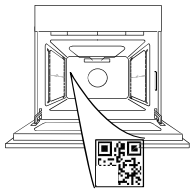


®/TM/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza.

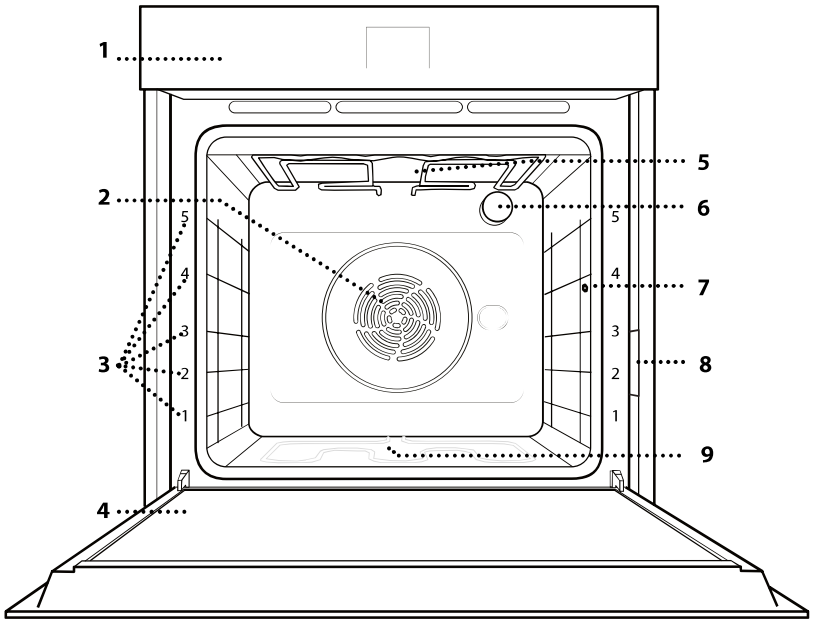
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje **www.register10.eu**

Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ

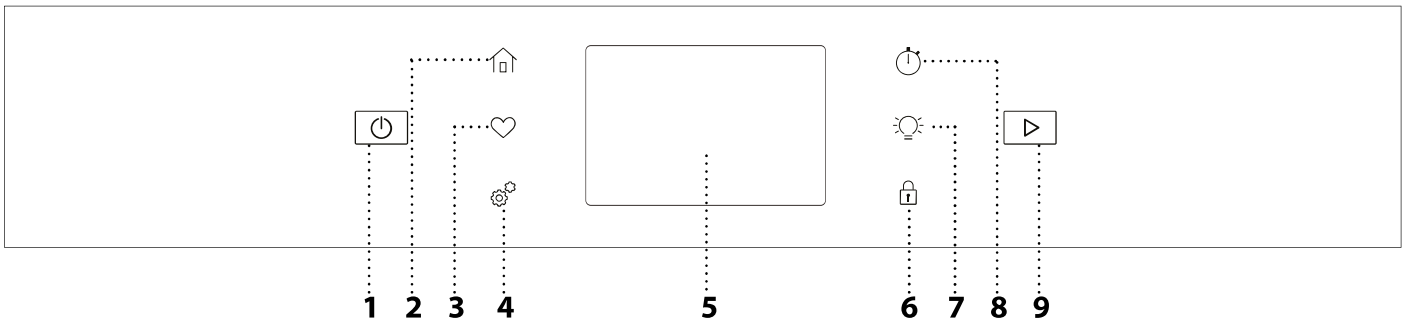


GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventiliatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
4. Durelės
5. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
6. Lempa
7. Maisto zondo įdėjimo vieta
8. Duomenų lentelė (nenuimkite)
9. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. ĮJ. / IŠJ.
Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

2. PAGRINDINIS
Norėdami greitai pasiekti pagrindinį meniu.

3. MĖGSTAMA
Greitai prieigai prie mėgstamiausių funkcijų sąrašo.

4. TOOLS (ĮRANKIAI)
Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas.

5. EKRANAS

6. CONTROL LOCK (VALDIKLIO UŽRAKTAS)
Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

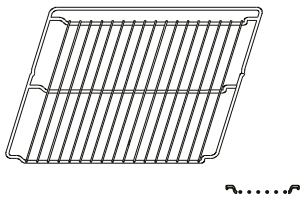
7. LEMPUTĖ
Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.

8. VIRTUVĖS LAIKMATIS
Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką.

9. PRADĖTI
Paleisti kepimo funkciją.

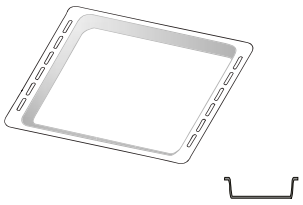
PRIEDAI

GROTELĖS



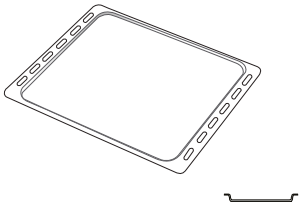
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



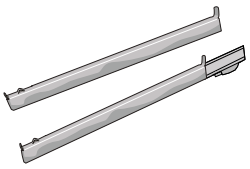
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



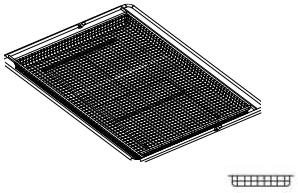
Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

MAISTO TERMOMETRAS



Gaminant tiksliai išmatuoja maisto vidinę temperatūrą. Dėl tvirtos atramos jį galima naudoti gaminant mėsą, žuvį, duoną, pyragus ir pyragaičius.

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS *



Skirtas naudoti gaminant su karšto oro gruzdintuvės funkcija, kepimo padėklą įdėjus į žemesnį lygį, kad būtų surinkti trupiniai ir lašantys skysčiai. Jį galima plauti indaplovėje.

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.
Kitus priedus galima įsigyti atskirai; dėl užsakymų ir informacijos kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
* Tik tam tikruose modeliuose

PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

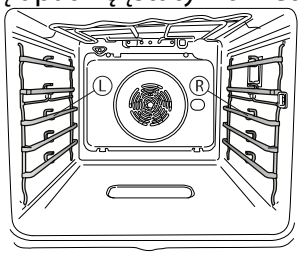
Įstatykite groteles horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir groteles.

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

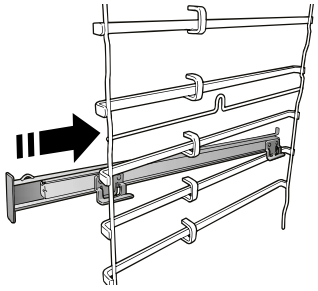
• Išimkite lentynėlių laikiklius, išsukite tvirtinimo varžtus (jei yra) abejose pusėse kaip įrankiu pasinaudodami moneta.
Pakelkite laikiklius aukštyn ir ištraukite apatines dalis iš įvorių: dabar galite išimti skersines groteles.

• Norėdami įstatyti skersines groteles, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.



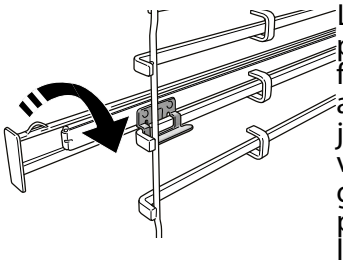
Kairės („L“) ir dešinės („R“) lentynos kreipiančiąsias galima atpažinti pagal šiame paveikslėlyje nurodytą logotipą.

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.
- **KONVEKCINIS KEPIMAS**
  Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.
- **KARŠTO ORO SRAUTAS**
  Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti - maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.
- **GRILL**
  Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepate mėsą, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **TURBO GRILL**
  Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
- **SPARTUSIS ĮKAIT.**
  Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.
- **COOK 4**
  Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant keturių lentynų tuo pačiu metu. Ši funkcija gali būti naudojama kepant sausainius, pyragus, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.
- **SPECIALIOS FUNKCIJOS**
  - » **PICA**
    Ši funkcija leidžia iškepti puikią naminę picą greičiau nei per 10 minučių, kaip restorane.
    Specialus kepimo ciklas veikia esant aukštesnei nei 300 laipsnių Celsijaus temperatūrai, todėl picos viduje būna minkštos, kraštuose traškios 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 maištą karštą ir traškų.
  - » **TEŠLOS KILD.**
    Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūkštų, 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.

6th sense AUTOMATINIAI REŽIMAI

Suteikia galimybę ruošti bet kokį 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.



Slinkimas meniu arba sąrašu:
Braukite pirštu per ekraną ir slinkite elementus arba reikšmes.

Patvirtinkite nustatymus arba pereikite į kitą ekraną:
Palieskite NUSTATYTI arba TOLIAU.

Grįžimas į ankstesnį ekraną:
Palieskite ← .

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės jį sukonfigūruoti.
Nustatymus galima keisti paspaudžiant ⚙ , kad patektumėte į meniu „Įrankiai".

1. PASIRINKITE KALBOS NUOSTATAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

- Braukite per ekraną ir slinkite galimų kalbų sąrašu.
- Palieskite pageidaujamą kalbą.

2. LAIKO IR DATOS NUSTATYMAS

Jei prijungsite orkaitę prie savo namų tinklo, laikas ir data bus nustatyta automatiškai. Kitu atveju turėsite tai nustatyti rankiniu būdu

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite laiką.
- Palieskite „NUSTATYTI" ir patvirtinkite.

Nustatę laiką turėsite nustatyti datą

- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite datą.
- Palieskite „NUSTATYTI" ir patvirtinkite.

Ilgam nutrūkus energijos tiekimui vėl turėsite nustatyti laiką ir datą.

3. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 amperų): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13 amperų).

- Palieskite reikšmę dešinėje ir pasirinkite galią.
- Palieskite „GERAI" ir užbaikite pradinį nustatymą.

4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

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 RANKINIU BŪDU 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 sąraše. 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 būsena. 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 parinkties nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.
- Norėdami įjungti arba išjungti išankstinį kaitinimą,

naudokite ekrano apačioje dešinėje esantį perjungiklį „Įkaitinimas“. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

7. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Naudojant 6th Sense“ automatinius režimus funkcijas 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 mėgstamiausiųjų.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Baigę funkciją bakstelėkite „PRIDĖTI PRIE MĖGST.“, kad išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ja pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus .

IŠSAUGOJUS

Jei norite peržiūrėti mėgstamiausiųjų meniu, paspauskite ♡ : Šiame meniu bus išvardytos visos išsaugotos funkcijos. Palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite pasirinktą gaminimo funkciją.

PAKEISKITE NUSTATYMUS

Mėgstamiausiųjų ekrane prie mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Palieskite trijų taškų piktogramą viršutiniame dešiniajame kampe.
- Pasirinkite ypatybę, kurią norite pakeisti.
- Paspauskite „ĮRAŠYTI“ 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 pasirinkite 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 likučių perteklių ir nuvalykite vidinį durelių stiklą.
- Vieną iš galimų ciklų pasirinkite pagal savo poreikius.
- Palieskite „PRADĖTI“ 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.

MĖSOS ZONDAS

Gamindami išmatuokite skirtingo tipo maisto produktų temperatūrą zondu, kad būtų užtikrinta optimali jos gaminimo temperatūra. Orkaitės temperatūra galis skirtis atsižvelgiant į jūsų pasirinktą funkciją, bet gaminimas visada užprogramuotas baigtis, kai yra pasiekiama nurodyta temperatūra. Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite prie lizdo maisto zondą. Laikykite zondą kuo toliau nuo šilumos šaltinio. Uždarykite orkaitės dureles. Palieskite . Galite rinktis rankiniu būdų valdomas (pagal gaminimo būdą) ir „6thSense“ (pagal maisto tipą) funkcijas, jei zondo naudojimas yra pageidaujamas arba būtinas.

Pradėjus kepimo funkciją, ji bus atšaukta, jei zondas bus ištrauktas Išimdami maistą visada atjunkite ir išimkite zondą iš orkaitės.

MAISTO ZONDO NAUDOJIMAS

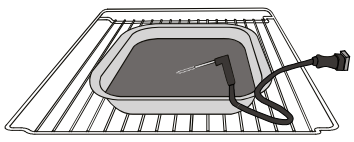
Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite kištuką prie jungties orkaitės gaminimo skyriaus dešinėje.

Pusiau kietą laidą galima formuoti pagal poreikį, kad zondas būtų įstatytas į skirtingo tipo maistą efektyviausiu būdu. Patikrinkite, ar gaminimo metu laidas nesilies prie viršutinio kaitinimo elemento.

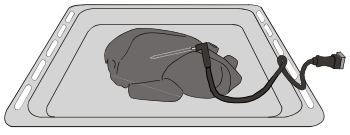
MĖSA. Įkiškite termometrą giliai į mėsą neužkabindami kaulų ar riebalingų sluoksnių. Jei kepate vištieną, įkiškite termometro galiuką į krūtinėlės vidurį, tik nepataikykite į tuščią ertmę.

ŽUVIS (visa). Įkiškite galiuką storiausioje dalyje, tik venkite nugaros dalies.

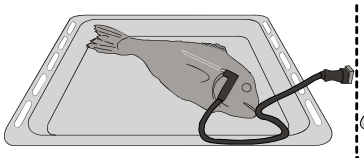
KEPINIAI IR MAKARONAI: Suformuokite laidą ir įkiškite galiuką giliai į tešlą, kad zondo kampas būtų optimalus. Norint atlikti šių maisto produktų rūšių gaminimo zondo kontroliuojamą ruošimą, reikia naudoti suderinamas „6th Sense“ funkcijas. Jei gaminate naudodami zondą ir „6th Sense“ funkcijas, gaminimas bus automatiškai sustabdytas, kai bus pasiekta pagal receptą numatyta vidinė temperatūra ir jums nereikės reguliuoti orkaitės temperatūros.



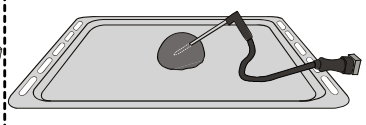
Lazanija



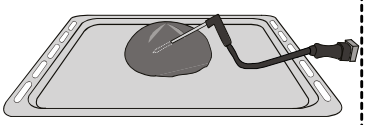
Viščiukas



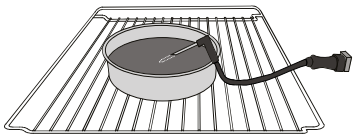
Žuvis



Bandelės



Didelis duonos kepalas



Pyragas

VALDIKLIŲ 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 neklokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvių 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 perkelkite į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.

Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

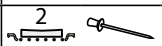
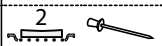
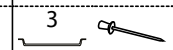
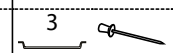
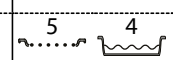
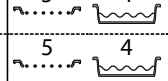
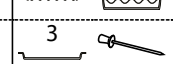
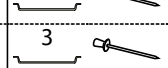
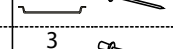
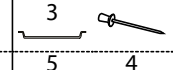
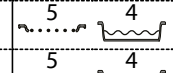
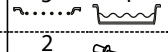
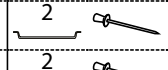
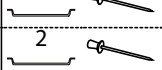
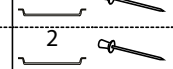
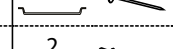
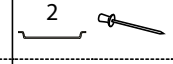
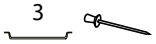
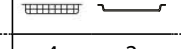
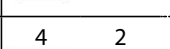
Jei kepamas kepinys iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.

Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelkite į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

TEŠLOS 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.

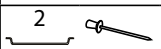
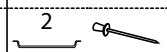
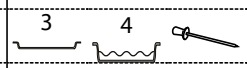
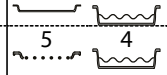
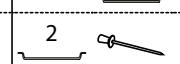
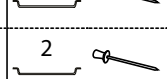
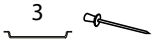
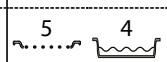
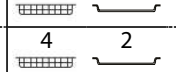
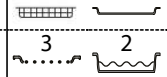
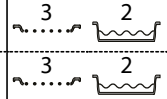
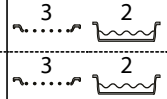
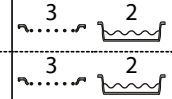
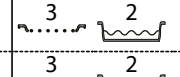
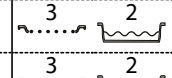
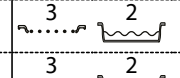
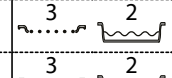
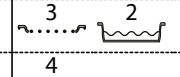
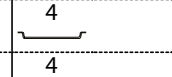
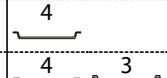
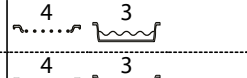
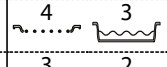
6th sense GAMINIMO LENTELĖ

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	-	
		Vamzdeliniai makaronai		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	-	
		Kepta veršiena		0,6–2,5 kg *	-	MED	-	
		Kepsnys		2–4 cm	MED	-	2/3	
		Mėsos paplotėliai		1,5–3 cm	-	-	3/5	
		Lėtas kepimas		0,6–2 kg *	MED	-	-	
	Kiauliena	Kepta kiauliena		0,6–2,5 kg *	-	MED	-	
		Karka		0,5–2,0 kg *	-	MED	-	
		Kiaulienos šonkauliai		0,5–2,0 kg *	-	-	2/3	
		Šoninė		0,5–1,5 cm	-	-	1/2	
	Ėriena	Kepta ėriena		0,6–2,5 kg *	MED	MED	-	
		Ėriuko nugarinė		0,5–2,0 kg *	MED	MED	-	
		Koja		0,5–2,0 kg *	MED	MED	-	
	Paukštiena	Kepta vištiena	Kepta vištiena	0,6–3 kg *	-	MED	-	
			Įdaryta kepta vištiena	0,6–3 kg *	-	MED	-	
			Vištienos gabalėliai	0,6–3 kg *	-	MED	-	
		Karšto oro gruzdintuvėje 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	-	-	-	-	

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	 Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	 Maisto termometras

6th sense GAMINIMO LENTELĖ

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
MĖSA	Kepta antiena	Kepta antiena	0,6–3 kg *	-	MED	-	
		Įdaryta kepta antiena	0,6–3 kg *	-	MED	-	
		Antienos gabalėliai	0,6–3 kg *	-	MED	-	
		Antienos filė / krūtinėlė	1–5 cm	-	-	2/3	
	Kepta kalakutiena	Keptas kalakutas ir žąsiena	0,6–3 kg *	-	MED	-	
		Įdarytas keptas kalakutas	0,6–3 kg *	-	MED	-	
		Kalakutienos ir žąsienos gabalėliai	0,6–3 kg *	-	MED	-	
		Kalakutienos filė / krūtinėlė	1–5 cm	-	-	2/3	
	Karšto oro gruzdintuvėje 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	-	-	-	
		Jūrinio karšio filė	0,05-0.15 kg	-	-	-	
		Kitos filė	0,5–3 (cm)	-	-	-	
		Šaldyta filė	0,5–3 (cm)	-	-	-	
	Ant grotelių keptos jūrų gėrybės	Šukutės	vienas padėklas *	-	-	-	
		Midijos	vienas padėklas *	-	-	-	
		Krevetės	vienas padėklas *	-	-	-	
		Karal. krevetės	vienas padėklas *	-	-	-	
	Kepta žuvis		0,2–1,5 kg *				
	Žuvis su sūria plutele		0,2–1,5 kg *				

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	 Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	 Maisto termometras

6th sense GAMINIMO LENTELĖ

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Karšto oro gruzdintuvėje kepta žuvis	Kepta žuvis	1,5-3.5 (cm)	-	-	-	4 2
		Žuvies filė	1,5-3.5 (cm)	-	-	-	4 2
		Žuvis	0,4-0.8 kg	-	-	-	4 2
		Vėžiagyviai	-	-	-	-	4 2
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Keptos bulvės	0,5–1,5 kg	-	MED	-	3
		Įdarytos daržovės	0,1–0,5 kg [kiekvienas]	-	-	-	3
		Kitos daržovės	0,5–1,5 kg	-	MED	-	3
DARŽOVĖS	Daržovių apkepas	Bulvių apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	3
		Pomidorų apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	3
		Paprikų apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	3
		Brokolių apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	3
		Žiedinių kopūstų apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	3
		Daržovių apkepas	vienas padėklas *	-	-	-	3
	Karšto oro gruzdintuvėje keptos daržovės	Naminės bulvytės	0,3-0.8 kg	-	-	-	4 2
		Bulvės (skilt.)	1-4 (cm)	-	-	-	4 2
		Daržovių mišinys	0,3-0.8 kg	-	-	2/3	4 2
		Cukinijų traškučiai	0,2-0.5 kg	-	-	-	4 2
		Šaldytos keptos bulvės	0,3-0.8 kg	-	-	-	4 2
		Šaldyti "Spring Rolls"	-	-	-	-	4 2
SŪRŪS KENPINIAI	Sūrus pyragas		0,8–1,2 kg	-	MED	-	2
	Daržovių štrudelis		0,5–1,5 kg	-	MED	-	2
	Duona	Bandelės	60–150 g [kiekviena]*	-	-	-	3
		Sumuštinių kepaliukas	400-600 g [kiekvienas]*	-	-	-	2
		Didelis duonos kepalas	0,7–2,0 kg *	-	-	-	2
		Pranc. batonas	200-300 g [kiekviena]*	-	-	-	3

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Maisto termometras

6th sense GAMINIMO LENTELĖ

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
SŪRŪS KEPINIAI	Pica	Apvali pica	apskrita	-	-	-	2
		Stora pica	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
		Biskvitinis pyragas formoje	0,5–1,2 kg *	-	-	-	2
		Šokoladinis 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

PRIEDAI	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Maisto termometras

RUOŠIMO KARŠTU ORU LENTELĖ

	RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
ŠALDYTAS MAISTAS	Pranc.. bulvytės		650 - 850 g	Taip	200	25 - 30	4 2
	Užšaldyti vištienos kepsneliai		500 g	Taip	200	15 - 20	4 2
	Žuvies lazdelės		500 g	Taip	220	15 - 20	4 2
	Svogūnų žiedai		500 g	Taip	200	15 - 20	4 2
DARŽOVĖS	Šviežios cukinijos su džiuvėsėliais		400 g	Taip	200	15 - 20	4 2
	Naminės bulvytės		300 - 800 g	Taip	200	20 - 40	4 2
	Daržovių mišinys		300 - 800 g	Taip	200	20 - 30	4 2
MĖSA IR ŽUVIS	Vištienos krūtinėlės		1 - 4 cm	Taip	200	20 - 40	4 2
	Vištienos sparneliai		200 - 1500 g	Taip	220	30 - 50	4 2
	Paniruotas kotletas		1 - 4 cm	Taip	220	20 - 50	4 2
	Žuvies filė		1 - 4 cm	Taip	220	15 - 25	4 2

Ruošdami šviežius ar namuose gamintus maisto produktus, maisto paviršių patepkite plonu aliejaus sluoksniu.
Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

FUNKCIJOS	 Karšto oro gruz.

PRIEDAI	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30 - 50	2
		Taip	160	30 - 50	2
		Taip	160	30 - 50	4 1
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160 - 200	30 - 85	3
		Taip	160 - 200	30 - 90	4 1
Sausainiai		Taip	150	20 - 40	3
		Taip	140	30 - 50	4
		Taip	140	30 - 50	4 1
		Taip	135	40 - 60	5 3 1
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20 - 40	3
		Taip	150	30 - 50	4
		Taip	150	30 - 50	4 1
		Taip	150	40 - 60	5 3 1
Bandelės su įdaru		Taip	180 - 200	30 - 40	3
		Taip	180 - 190	35 - 45	4 1
		Taip	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Morengai		Taip	90	110 - 150	3
		Taip	90	130 - 150	4 1
		Taip	90	140 - 160 *	5 3 1
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190 - 250	15 - 50	2
		Taip	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	310	7 - 12	2
		Taip	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	3
		Taip	250	10 - 20	4 1
		Taip	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180 - 190	45 - 55	3
		Taip	180 - 190	45 - 60	4 1
		Taip	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCIJOS	 Įprastinis	 Karšto oro srautas	 Konvekcinis kepimas	 Kepimas ant grotelių	 Turbo Grill	 Maxi Cooking	 Cook 4	ECO Eko ciklas	 Pica

PRIEDAI	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	 Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	 Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190 - 200	20 - 30	3
		Taip	180 - 190	20 - 40	4 1
		Taip	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lazanija / apkepai su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190 - 200	45 - 65	3
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190 - 200	80 - 110	3
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200 - 230	50 - 100	3
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190 - 200	80 - 130	2
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180 - 200	40 - 60	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180 - 200	50 - 60	2
Skrebutis		-	3 (aukštas)	3 - 6	5
Žuvies filė / kepsniai		-	2 (vid.)	20 - 30 **	4 3
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2 - 3 (vidutinė - aukšta)	15 - 30 **	5 4
Kepta vištiena 1-1,3 kg		-	2 (vid.)	55 - 70 ***	2 1
Ėriuko koja / kojos		-	2 (vid.)	60 - 90 ***	3
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35 - 55 ***	3
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10 - 25	3
Sausainiai	4 COOK Sausainiai	Taip	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartaletės	4 COOK Tartaletės	Taip	170	50 - 70	5 3 2 1
Apvali pica	4 COOK Pica	Taip	210	40 - 60	5 3 2 1
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40 - 120 *	5 3 1
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjausniai (1 lygis)	4 COOK Meniu	Taip	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 100 *	4 1
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 100 *	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 *	4 1
Įdaryti dideli mėsos gabalai	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

*** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

FUNKCIJOS	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Kepimas ant grotelių	Turbo Grill	Maxi Cooking	Kelių srautų meniu	Eko ciklas
						XL	4 COOK	ECO

PRIEDAI	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus.
Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas).
Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo.
Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes.
Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

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.

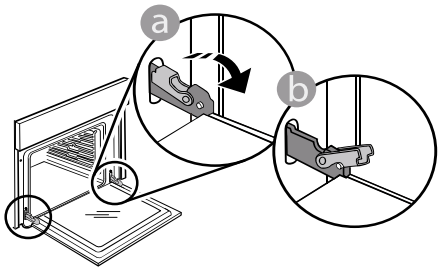
PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

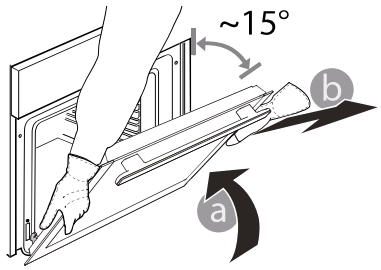
Neplaukite maisto ir mėsos termometro (jei yra) indaplovėje.
Skrudinimo karštu oru padėklą (jei yra) galima plauti indaplovėje.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.

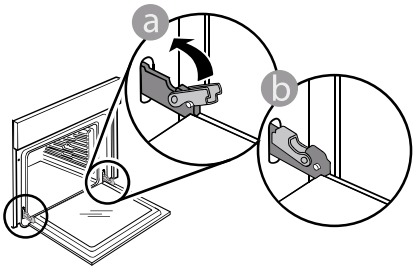


2. Uždarykite dureles.
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom - nelaikykite suėmę už rankenos.
Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

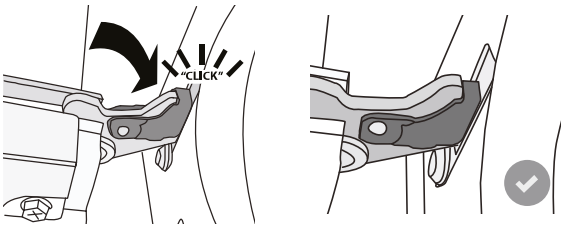


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

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

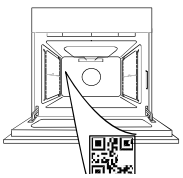
Dėl lemputės keitimo kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį, rodomą po raidės „F“.
Maisto gaminimo funkcija „6th Sense“ baigiasi nerodant atgalinio laiko skaičiavimo. Maisto gaminimas baigiasi nepasibaigus atgaliniam skaičiavimui.	Maisto kiekis skiriasi nuo rekomenduojamo. Kepimo metu atidarytos durelės.	Atidarykite dureles ir patikrinkite maisto produktų paruošimo lygį. Jei reikia, baikite ruošti maistą pasirinkdami tradicinę funkciją.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS.	Pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).
Lemputė išsijungs.	„EKO“ ekonominis režimas „On“.	Meniu NUSTATYMAI pasirinkite EKO ir pasirinkite „Išjungta“.
Durelės neužsidaro tinkamai.	Apsauginiai fiksatoriai yra netinkamoje padėtyje.	Pasirūpinkite, kad apsauginiai fiksatoriai būtų tinkamoje padėtyje, todėl išimdami ir įstatydami dureles vadovaukitės sk. „Valymas ir priežiūra“ pateiktais nurodymais.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“.
Kepimo ciklas su zondu baigėsi be aiškios priežasties arba ekrane išspausdinta klaida F3E3.	Maisto zondas nėra tinkamai prijungtas.	Patikrinkite maisto zondo prijungimą.

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankymas mūsų svetainėje **docs.whirlpool.eu/docs**
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.

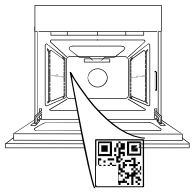


®/TM/© 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.

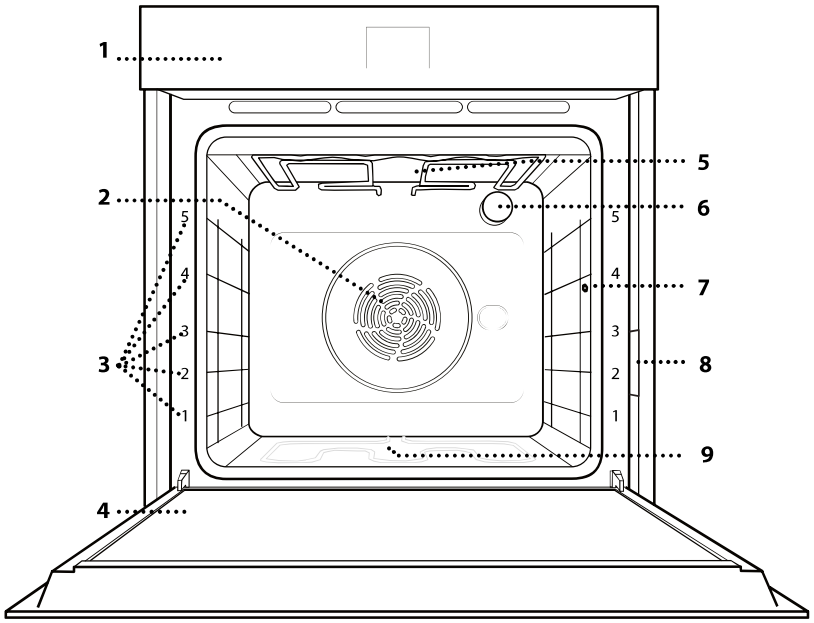
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē **www.register10.eu**

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS

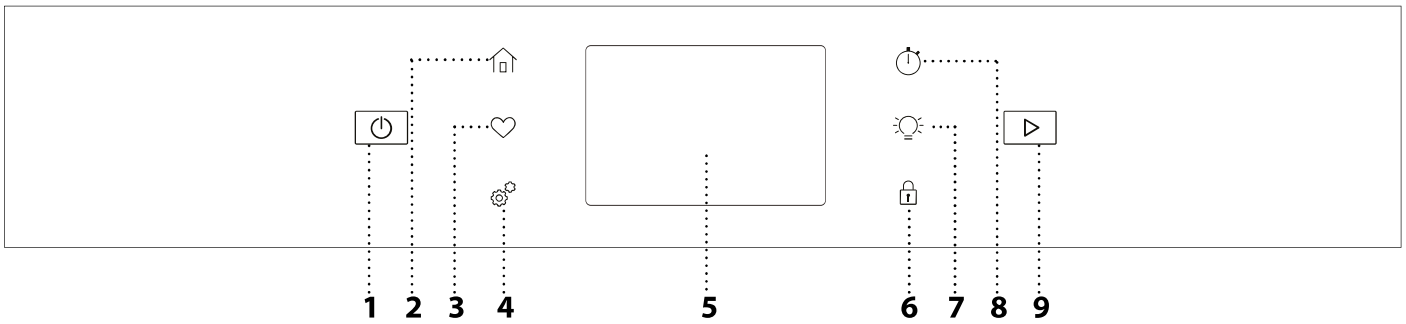


PRODUKTA APRAKSTS



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. Ēdiena termometra ievietošanas vieta
8. Datu plāksnīte (nenoņemt)
9. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. IESL./IZSL.
Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni.

2. SĀKUMS
Lai iegūtu piekļuvi galvenajai izvēlnei.

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 BLOĶĒŠANA
"Vadības bloķēšana" ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiest.

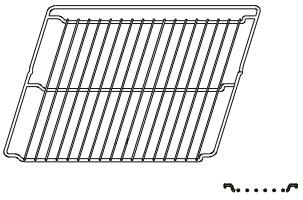
7. APGAISMOJUMS
Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

8. VIRTUVES TAIMERIS
Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai.

9. SĀKT
Lai sāktu gatavošanas funkciju.

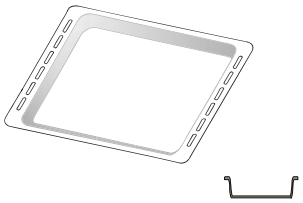
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



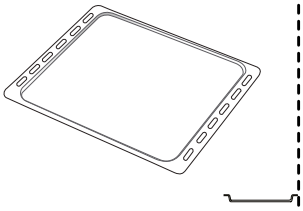
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠĶIDRUMU SAVĀKŠANAS PAPLĀTE



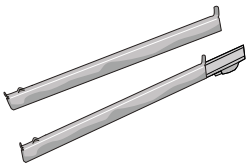
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

CEPEŠPANNA *



Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



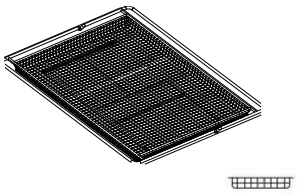
Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

ĒDIENA ZONDE



Lai gatavošanas laikā precīzi izmērītu mērītu ēdiena iekšējo temperatūru. Cietā balsta dēļ to var izmantot gaļai un zivīm, kā arī maizei, pīrāgiem un ceptām smalkmaizītēm.

CEPŠANAS AR GAISU PAPLĀTE*



Izmantojiet pārtikas produktu gatavošanai ar cepšanas ar gaisu funkciju, novietojot cepšanas paplāti zemākā līmenī, lai tajā tiktu savāktas iespējamās drupačas un nopilējušais šķidrums. To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.
Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; lai uzzinātu par pasūtījumiem un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

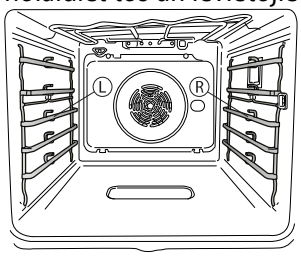
Ievietojiet stiepļu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

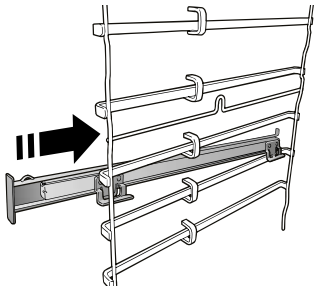
• Lai noņemtu plaukta vadotnes, izskrūvējiet stiprināšanas skrūves (ja tādas ir) abās pusēs, izmantojot monētu. Paceliet vadotnes augšup un izvelciet apakšējās daļas no iedziļinājumiem: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

• Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.



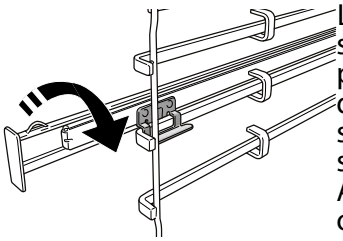
Kreiso (“L”) un labo (“R”) plauktu vadotnes var atpazīt pēc šajā attēlā norādītā logotipa.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA



Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.



Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNKCIJAS

MANUĀLIE REŽĪMI

- **TRADICIONĀLS**
  Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
- **KONVEKCIJA**
  Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.
- **PIESPIEDU GAISS**
  Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.
- **GRILL**
  Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.
- **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 mīkstu, kraukšķīgas maliņas un perfekti 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
  - » **CEPŠANA AR GAISU**
    Izmantojot šo funkciju, var pagatavot frī kartupeļus, vistas nagetus un citus produktus, lietojot mazāk eļļas un padarot tos patīkami kraukšķīgus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Labākus gatavošanas rezultātus var sasniegt, tikai lietojot gatavošanas ar gaisu paplāti (tiek nodrošināta dažiem modeļiem). Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Lai novērstu nevienmērīgu cepšanu, nelietojiet vairāk par vienu paplāti.
  - » **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 izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.
  - » **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 uzkarsēt. 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.

6th sense 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 ritinātu izvēlni vai sarakstu:
Lai ritinātu opcijas vai vērtības, vienkārši velciet ar pirkstu pa ekrānu.

Lai apstiprinātu iestatījumus vai atvērtu nākamo ekrānu:
Pieskarieties "IESTATĪT" vai "NĀKAMAIS".

Lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā:
Pieskarieties ← .

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jākonfigurē produkts.

Iestatījumus var mainīt secīgi, nospiežot ⚙ , lai piekļūtu izvēlnei "Rīki".

1. ATLASIET VALODAS PREFERENCES

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks.

- Velciet pāri ekrānam, lai piekļūtu pieejamo valodu sarakstam.
- Pieskarieties vajadzīgajai valodai.

2. LAIKA UN DATUMA IESTATĪŠANA

Savienojot cepeškrāsni ar jūsu mājas tīklu, laiks un datums tiks iestatīts automātiski. Citos gadījumos tie jāiestata manuāli

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu laiku.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Kad laiks ir iestatīts, nepieciešams iestatīt datumu

- Pieskarieties atbilstošajam skaitlim, lai iestatītu datumu.
- Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Pēc ilga jaudas zuduma Jums ir vēlreiz jāiestata laiks un datums.

3. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

Cepeškrāsns ir programmēta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 ampēri) jaudu: Ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, būs jāsamazina šī vērtība (13 ampēri).

- Pieskarieties labajā pusē norādītajai vērtībai, lai atlasītu jaudu.
- Pieskarieties „LABI", lai pabeigtu sākotnējo iestatīšanu.

4. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

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 izvēlnei, 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 izvēlnei, 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. IESTATIET 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 uzkarsēšanas 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 MAIŅA

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 atradīsit opciju "DZĒST IZLASI".

10. RĪKI

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni „Rīki" izvēlni jebkurā laikā. Šajā izvēlnē iespējams izvēlēties kādu no vairākām opcijām un mainīt produkta vai ekrāna iestatījumus un preferences.

VIRTUVES TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai. Tiklīdz funkcija būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Kad virtuves taimeris ir aktivizēts, jūs varēsiet izvēlēties un aktivizēt kādu no funkcijām.

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeri:

- Nospiediet virtuves taimera opciju.

Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

- Pieskarieties "PAUZE", ja vēlaties apturēt taimeri. Pēc tam varat pieskarties "ATSĀKT", lai restartētu taimeri.
- Pieskarieties "ATCELT", lai atceltu taimeri un iestatītu jaunu taimera laiku.
- Pieskarieties "+1 min", lai palielinātu ilgumu par 1 minūti.

APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

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 sildriņķi.
- 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.

ĒDIENU TERMOMETRS

Ēdiena termometrs ļauj izmērīt dažādu ēdienu veidu iekšējo temperatūru gatavošanas laikā, lai nodrošinātu, ka tiek sasniegta optimāla temperatūra. Cepeškrāsns temperatūra mainās atkarībā no izvēlētās funkcijas, taču gatavošana vienmēr tiek ieprogrammēta, lai tā tiktu pabeigta, sasniedzot norādīto temperatūru. Ielieciet cepeškrāsnī pārtiku un ievietojiet ēdiena termometru ligzdā. Turiet termometru iespējami tālāk no siltuma avota. Aizveriet cepeškrāsns durvis. Pieskarieties . Ja termometra lietošana ir atļauta vai nepieciešama, varat izvēlēties manuālās (pēc gatavošanas paņēmiena) vai 6th Sense (pēc pārtikas veida) funkcijas.

Kad gatavošanas funkcija ir sākta, tā tiks atcelta, ja termometrs tiek noņemts. Vienmēr atvienojiet un izņemiet termometru no cepeškrāsns, kad izņemat ēdienu.

ĒDIENA TERMOMETRA LIETOŠANA

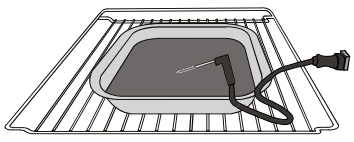
Ievietojiet produktus cepeškrāsnī un pievienojiet termometra spraudni, ievietojot to savienojumā, kas atrodas cepeškrāsns nodalījuma labajā pusē.

Kabelis ir daļēji elastīgs un to var pielāgot, lai vieglāk ievietotu ēdiena termometru ēdienā. Pārliecinieties, ka kabelis nepieskaras augšējam sildelemetam gatavošanas laikā.

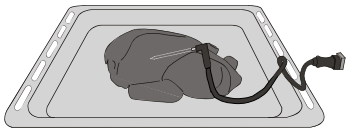
GAĻA: Ievietojiet ēdiena termometru dziļi gaļā tā, lai tas nepieskartos kauliem vai taukainām vietām. Ja gatavojat putnu gaļu, ievietojiet termometra zondes galu krūtiņas centrā, izvairoties no dobumiem.

ZIVIS (vesela): Ievietojiet galu biezākajā vietā, izvairoties no asakām.

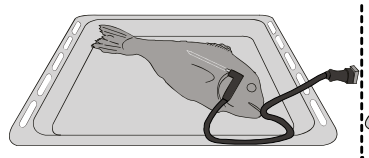
MAIZE UN PASTA: Ievietojiet galu dziļi mīklā, pielāgojot kabeli, lai sasniegtu optimālu termometra leņķi. Lai veiktu termometra kontrolētu gatavošanu šiem pārtikas veidiem, ir jāizmanto saderīgās 6th Sense funkcijas. Ja, gatavojot ar 6th Sense funkcijām, izmantojat termometru, gatavošana tiks automātiski apturēta, sasniedzot kulinārijas receptē norādīto ēdiena vidusdaļas temperatūru, neiestatot cepeškrāsns temperatūru.



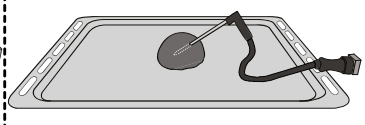
Lazanja



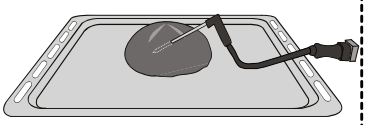
Vesela vista



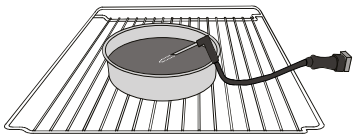
Zivs



Rolli



Liela maize



Kūka

VADĪBAS BLOĶĒŠANA

"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 nedaudz augstāku dzesēšanu.

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuvens, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Izmantojot funkciju „Forc.Cirkul.", vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10-15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rīkojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tieši zem stiepļu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Apklājiet, ja nepieciešams.

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 pamīšus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

Ja cepšanas laikā tā "uzbriest", nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu mīklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Desertiem ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Konvekcija". Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20-25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

6th sense GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJAS				DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
CEPETIS UN CEPTI MAKARONI	Svaiga pārtika	Lazanja		0,5-3 kg*	-	VID.	-	2
		Kaneloni		0,5-3 kg*	-	VID.	-	2
	Saldēts	Lazanja		0,5–3 kg	-	-	-	2
		Kaneloni		0,5–3 kg	-	-	-	2
GAĻA	Liellopu gaļa	Cepta liellopu gaļa		0,6-2 kg*	VID.	VID.	-	3
		Cepta teļa gaļa		0,6-2,5 kg*	-	VID.	-	3
		Steiks		2–4 cm	VID.	-	2/3	5 4
		Burgeru kotletes		1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5 4
		Iēna GATAVOŠANA		0,6-2 kg*	VID.	-	-	3
	Cūkgaļa	Cepta cūkgaļa		0,6-2,5 kg*	-	VID.	-	3
		Apakšstilbs		0,5-2,0 kg*	-	VID.	-	3
		Cūkgaļas ribiņas		0,5-2,0 kg*	-	-	2/3	5 4
		Bekons		0,5–1,5 cm	-	-	1/2	5 4
	Jēra gaļa	Cepta jēra gaļa		0,6-2,5 kg*	VID.	VID.	-	2
		Jēra ribiņas		0,5-2,0 kg*	VID.	VID.	-	2
		Kāja		0,5-2,0 kg*	VID.	VID.	-	2
	Putnu gaļa	Cepta vistas gaļa	Cepta vistas gaļa	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
			Cepta pildīta vista	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
			Vistas gabaliņi	0,6-3 kg*	-	VID.	-	3
		Aerogrilā cepta vista	Vesela vista	0,6–2,5 kg	-	-	-	4 2
			Vistas krūtiņa	1-4 cm	-	-	-	4 2
			Vistas gabaliņi	0,2-1,5 kg	-	-	-	4 2
			Vistas stilbiņi	-	-	-	-	4 2
			Panēta kotlete	1-4 cm	-	-	-	4 2
			Vistas spārniņi	0,2-1,5 kg	-	-	-	4 2
			Vistas nageti [saldēti]	-	-	-	-	4 2
			Vistas spārniņi [saldēti]	-	-	-	-	4 2

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI	Metāla režģis	Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde

6th sense GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
GAĻA	Cepta pīle	Cepta pīle	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
		Cepta pildīta pīle	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
		Pīles gabaliņi	0,6-3 kg*	-	VID.	-	3 4
		Pīles fileja / krūtiņa	1–5 cm	-	-	2/3	5 4
	Cepts tītars	Cepts tītars un zoss	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
		Pildīts cepts tītars	0,6-3 kg*	-	VID.	-	2
		Tītara un zoss gabaliņi	0,6-3 kg*	-	VID.	-	3
		Tītara fileja/krūtiņa	1–5 cm	-	-	2/3	5 4
	Aerogrilā cepta gaļa	Gaļa uz iesmiņiem	0,2-1,5 kg	-	-	1/2	4 2
		Cūkgaļas karbonāde	1-4 cm	-	-	-	4 2
		Burgeru kotletes	1-4 cm	-	-	-	4 2
		Desas un desiņas	1,5-3,5 cm	-	-	-	4 2
		Panēta kotlete	1-4 cm	-	-	-	4 2
ZIVIS UN JŪRAS VELTES	Ceptas filejas un steiki	Tunča steiks	1-3 cm	VID.	-	3/4	3 2
		Laša steiks	1-3 cm	VID.	-	3/4	3 2
		Zobenzivs steiks	0,5–3 cm	-	-	3/4	3 2
		Mencas fileja	0,1-0,3 kg	-	-	-	3 2
		Jūras asara fileja	0,05-0,15 kg	-	-	-	3 2
		Jūras karūsas fileja	0,05-0,15 kg	-	-	-	3 2
		Citas filejas	0,5–3 cm	-	-	-	3 2
		Fileja [sasaldēta]	0,5–3 cm	-	-	-	3 2
	Grilētas jūras veltes	Eskalopi	viena panna *	-	-	-	4
		Mīdijas	viena panna *	-	-	-	4
		Garneles	viena panna *	-	-	-	4 3
		Lielās garneles	viena panna *	-	-	-	4 3
	Cepta vesela zivs		0,2–1,5 kg*				3 2
	Zivs sāls garozā		0,2–1,5 kg*				3

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI	Metāla režģis	Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde

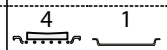
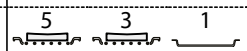
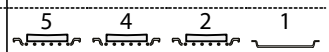
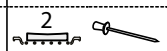
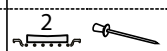
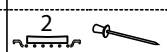
6th sense GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀ-ŠANAS LĪMENIS	APGRIE-ZIET (NO GATAVO-ŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
ZIVIS UN JŪRAS VELTES	Aerogrilā cepta zivs	Zivs panējumā	1,5-3,5 cm	-	-	-	4 2
		Zivs fileja	1,5-3,5 cm	-	-	-	4 2
		Vesela zivs	0,4-0,8 kg	-	-	-	4 2
		Vēžveidīgie	-	-	-	-	4 2
DĀRZEŅI	Cepti dārzeņi	Cepti kartupeļi	0,5–1,5 kg	-	VID.	-	3
		Pildīti dārzeņi	0,1-0,5 kg [katrs]	-	-	-	3
		Citi dārzeņi	0,5–1,5 kg	-	VID.	-	3
VEGETABLES (DĀRZEŅI)	Dārzeņi panējumā	Kartupeļu gratēns	viena panna *	-	-	-	3
		Tomātu gratēns	viena panna *	-	-	-	3
		Piparu gratēns	viena panna *	-	-	-	3
		Brokoļu gratēns	viena panna *	-	-	-	3
		Ziedkāpostu sacepums	viena panna *	-	-	-	3
		Dārzeņu gratēns	viena panna *	-	-	-	3
	Aerogrilā cepti dārzeņi	Mājās gatavoti frī kartupeļi	0,3-0,8 kg	-	-	-	4 2
		Kart. daiviņas	1-4 cm	-	-	-	4 2
		Dārzeņu maisījums	0,3-0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Cukini čipsi	0,2-0,5 kg	-	-	-	4 2
		Fritēti kartupeļi [saldēti]	0,3-0,8 kg	-	-	-	4 2
		Pildīti rullīši [saldēti]	-	-	-	-	4 2
SĀĻI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Sāļā kūka		0,8–1,2 kg	-	VID.	-	2
	Dārzeņu strūdele		0,5–1,5 kg	-	VID.	-	2
	Maize	Bulciņas	60 - 150 g [katrs]*	-	-	-	3
		Sviestmaizes šķēle	400-600 g [katrs]*	-	-	-	2
		Liela maize	0,7-2,0 kg *	-	-	-	2
		Bagetes	200 - 300 g [katrs]*	-	-	-	3

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI	Metāla režģis	Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde

6th sense GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
SĀĻI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Pica	Apaļa pica	Apaļa	-	-	-	
		Bieza pica	Paplāte	-	-	-	
		Pica [saldēta]	1 slānis*	-	-	-	
			2 slāņi*	-	-	-	
			3 slāņi*	-	-	-	
			4 slāņi*	-	-	-	
SALDI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Briestošas kūkas	Biskvītkūka	0,5-1,2 kg*	-	-	-	
		Augļu kūka veidnē	0,5-1,2 kg*	-	-	-	
		Šokolādes kūka	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]	-	-	-	
	Pīrāgi		0,4-1,6 kg *	-	-	-	
	Štrūdele		0,4–1,6 kg	-	-	-	
	Augļu pīrāgs		0,5–2 kg	-	-	-	

PIEDERUMI	Metāla režģis	Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Ēdiena zonde
						

CEPŠANA AR GAISU - GATAVOŠANAS TABULA

	RECEPTE	FUNKCIJA	IETEICAMAIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
SALDĒTA PĀRTIKA	Saldēti frī kartupeļi		650 - 850 g	Jā	200	25 - 30	4 2
	Saldēti vistas nageti		500 g	Jā	200	15 - 20	4 2
	Zivju pirkstiņi		500 g	Jā	220	15 - 20	4 2
	Sīpolu gredzeni		500 g	Jā	200	15 - 20	4 2
DĀRZEŅI	Svaigi panēti cukini		400 g	Jā	200	15 - 20	4 2
	Mājās gatavoti frī kartupeļi		300 - 800 g	Jā	200	20 - 40	4 2
	Dārzeņu maisījums		300 - 800 g	Jā	200	20 - 30	4 2
GAĻA UN ZIVIS	Chicken breasts		1 - 4 cm	Jā	200	20 - 40	4 2
	Vistas spārniņi		200 - 1500 g	Jā	220	30 - 50	4 2
	Panēta kotlete		1 - 4 cm	Jā	220	20 - 50	4 2
	Zivs fileja		1 - 4 cm	Jā	220	15 - 25	4 2

Lai pagatavotu svaigus vai mājās gatavotus ēdienus, uzklājiet plānu eļļas kārtiņu pāri ēdiena virsmai.
Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājusi puse no ieteicamā gatavošanas laika.

FUNKCIJAS	 Grilēšana karstā gaisā		
PIEDERUMI	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stiepļu plaukta

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi/ biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	4 1
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 - 200	30 - 85	3
		Jā	160 - 200	30 - 90	4 1
Cepumi		Jā	150	20 - 40	3
		Jā	140	30 - 50	4
		Jā	140	30 - 50	4 1
		Jā	135	40 - 60	5 3 1
Mazas kūkas / mafini		Jā	170	20 - 40	3
		Jā	150	30 - 50	4
		Jā	150	30 - 50	4 1
		Jā	150	40 - 60	5 3 1
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30 - 40	3
		Jā	180 - 190	35 - 45	4 1
		Jā	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezē		Jā	90	110 - 150	3
		Jā	90	130 - 150	4 1
		Jā	90	140 - 160 *	5 3 1
Pica/maize/fokača		Jā	190 - 250	15 - 50	2
		Jā	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	310	7 - 12	2
		Jā	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	3
		Jā	250	10 - 20	4 1
		Jā	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180 - 190	45 - 55	3
		Jā	180 - 190	45 - 60	4 1
		Jā	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCIJAS	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	EKO CIKLS	Pica

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte 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	3
		Jā	180 - 190	20 - 40	4 1
		Jā	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lazanja/augļu pīrāgi/cepti makaroni/ kaneloni		Jā	190 - 200	45 - 65	3
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg		Jā	190 - 200	80 - 110	3
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200 - 230	50 - 100	3
Tītara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190 - 200	80 - 130	2
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40 - 60	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	2
Grauzdēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	5
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	4 3
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgers		-	2 - 3 (Vidējs - Augsts)	15 - 30 **	5 4
Cepta vista 1-1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70 ***	2 1
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	3
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	3
Dārzeņu sacepums		-	3 (augsts)	10 - 25	3
Cepumi	4 COOK Cepumi	Jā	135	50 - 70	5 4 3 1
Pīrāgi	4 COOK Pīrāgi	Jā	170	50 - 70	5 3 2 1
Apaļa pica	4 COOK Pica	Jā	210	40 - 60	5 3 2 1
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	5 3 1
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis)/lazanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis)	4 COOK Menu	Jā	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	4 1
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	4 1
Gaļas cepetis ar pildījumu	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

*** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

FUNKCIJAS								
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbo grill	Maxi Cooking	Vairāku plūsmu izvēlne	EKO CIKLS

PIEDERUMI					
	Stiepļu plaukts	Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai.
Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama).
Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuvens, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem.
Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus.
Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Uzvelciet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

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.

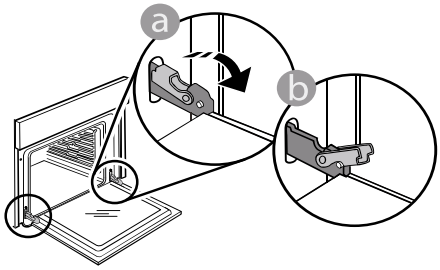
PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

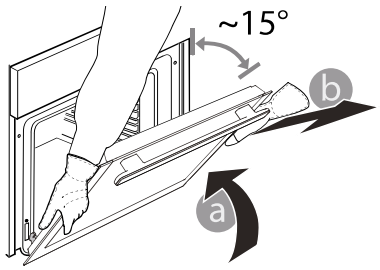
Netīriet ēdienu termometru un gaļas termometru (ja tāds ir) trauku mazgājamajā mašīnā.
Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.

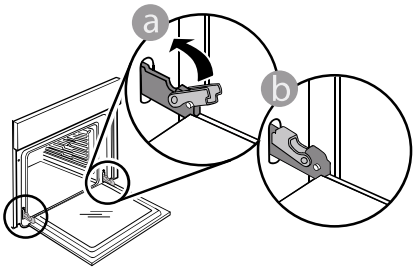


2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.
Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.
Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

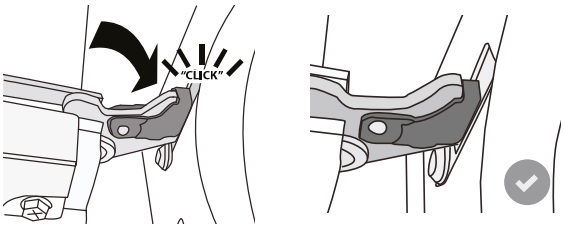


3. Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

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

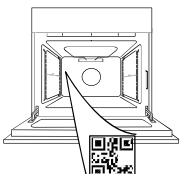
Lai nomainītu lampu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F".
6th Sense gatavošanas funkcija beidzas, neparādot atpakaļskaitīšanu. Gatavošana beidzas pirms laika atskaites beigām.	Pārtikas daudzums atšķiras no ieteicamā daudzuma. Gatavošanas laikā atvērtas durvis.	Atveriet durvis un pārbaudiet ēdiena gatavību. Ja nepieciešams, pabeidziet gatavošanu, izvēloties tradicionālo funkciju.
Cepeškrāsns neiesilst.	Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Apgaismojums tiks izslēgts.	Ir aktivizēts "EKO" režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Durvis nevar pilnībā aizvērt.	Drošības fiksatori ir nepareizā vietā.	Pārliecinieties, ka drošības fiksatori atrodas tiem paredzētajā vietā, kā aprakstīts sadaļas "Tīrīšana un apkope" durvju izņemšanas un atkārtotas ielikšanas norādījumos.
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliecinieties, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "JAUDA" un atlasiet iestatījumu "Maza".
Gatavošanas cikls ar 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
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

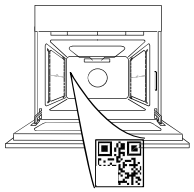


®/TM/© 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.

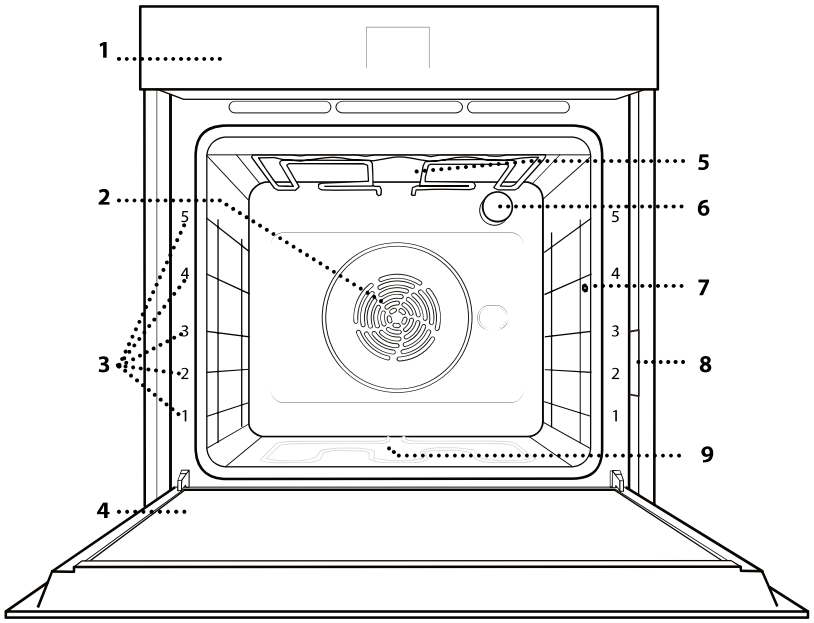
DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registeren op **www.register10.eu**

Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

SCAN DE QR - CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE

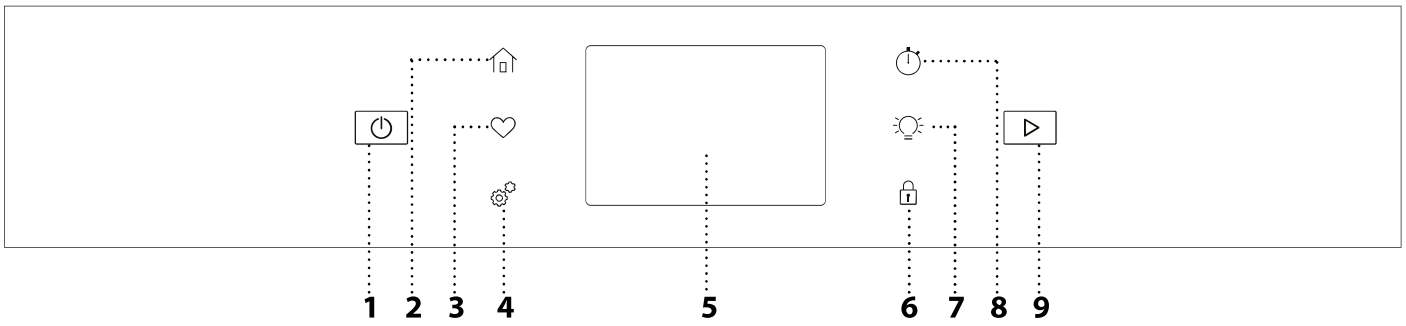


PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/ grill
6. Lamp
7. Punt voor inbrengen van gaarthermometer
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT
Om de oven aan en uit te draaien.

2. HOOFDMENU
Voor snelle toegang tot het hoofdmenu.

3. FAVORIET
Om de lijst met uw favoriete functies op te vragen.

4. HULPMIDDELEN
Om uit verschillende opties te kiezen en ook om de oveninstellingen en - voorkeuren te wijzigen.

5. DISPLAY

6. BEDIENINGSVERGRENDELING
Met de "Bedieningsvergrendeling" kunt u de toetsen op de touchpad vergrendelen, zodat ze niet per ongeluk kunnen worden ingedrukt.

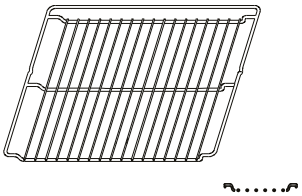
7. LAMP
Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

8. KOOKWEKKER
Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden.

9. START
Om de bereidingsfunctie te starten.

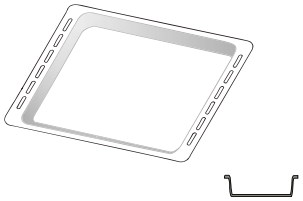
ACCESSOIRES

ROOSTER



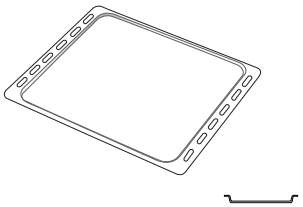
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

LEKBAKJE



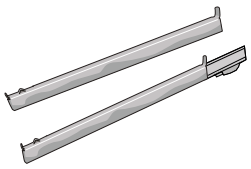
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT *



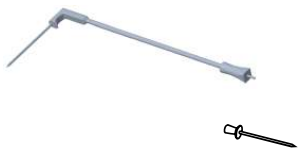
Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



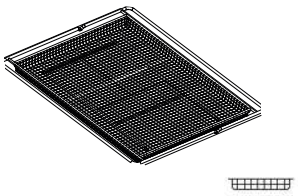
Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

VOEDSELSONDE



Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding. Dankzij de vier sensoren en stevige steun kan hij worden gebruikt voor vlees en vis en ook voor brood, taarten en gebakjes.

AIR FRY - LADE *



Te gebruiken bij het bereiden van voedsel met de Air Fry - functie, met een bakplaat op een lager niveau om eventuele kruimels en druppels op te vangen. Hij kan in de vaatwasser gereinigd worden.

Het aantal en type accessoires is afhankelijk van het model dat u gekocht hebt.
Andere accessoires kunnen apart worden aangeschaft; neem voor bestellingen en informatie contact op met de Klantenservice.
*Alleen verkrijgbaar voor bepaalde modellen

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

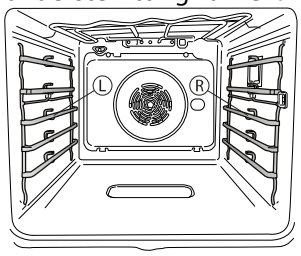
Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

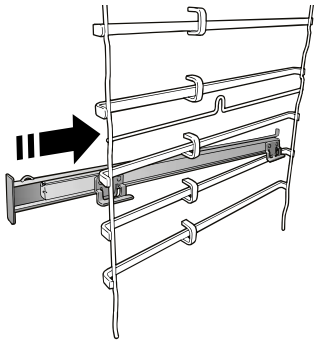
• Om de roostergeleiders te verwijderen, verwijdert u de schroeven (indien aanwezig) aan beide kanten met behulp van een munt.
Til de geleiders op en trek de onderste gedeelten uit hun zittingen: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

• Om de roostergeleiders weer te plaatsen, moet men ze eerst achteraan in hun bovenste zitting steken. Houd ze rechtop, schuif ze in
de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.



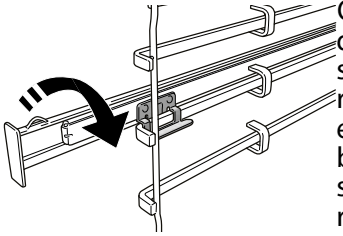
De linker ("L") en rechter ("R") plankgeleiders zijn te herkennen aan het logo in deze afbeelding.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN



Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

Om de schuifrails aan te brengen, bevestigt u de bovenste klem van de rail aan de roostergeleider en schuift deze zo ver mogelijk door. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.



Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider drukken. Zorg ervoor dat de rails vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.

Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

FUNCTIES

HANDMATIGE MODI

- **CONVENTIONEEL**
  Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
- **GEVENTILEERD**
  Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.
- **HETELUCHT**
  Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.
- **GRILL**
  Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
- **TURBO GRILL**
  Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
- **SNEL VOOR - VERWARMEN**
  Om de oven snel voor te verwarmen.
- **COOK 4**
  Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, gebak, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.
- **SPECIALE FUNCTIES**
  - » **PIZZA**
    Met deze functie kunt u heerlijke zelfgemaakte pizza's bakken, in minder dan 10 minuten zoals in een restaurant.
    De speciale bereidingscyclus werkt bij temperaturen boven 300 graden Celsius en zorgt voor pizza's die zacht van binnen zijn, knapperig aan de randen en perfect gelijkmatig bruin worden.
    Als u deze functie combineert met het Pizza Stone WPro - accessoire en 30 minuten voorverwarmt, bakt u een pizza in 5 - 8 minuten.
    Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de klantenservice of met www.whirlpool.eu
  - » **AIR FRY**
    Met deze functie kunt u frietjes en kipnuggets bakken zonder olie toe te voegen, met een aangenaam krokant resultaat. Verwarmingselementen draaien om de ovenruimte goed te verwarmen, terwijl de ventilator hete lucht circuleert. De beste bakresultaten kunnen alleen worden bereikt door een air fry - plaat te gebruiken (meegeleverd met sommige modellen). Leg het voedsel in een enkele laag op de air fry - plaat en volg de aanwijzingen in de air fry - bereidingstabel voor de beste prestaties. Gebruik niet meer dan één bakplaat om ongelijkmatig koken te voorkomen.
  - » **ONTDOOIEN**
    Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte.
  - » **WARMHOUDEN**
    Om net gekookt voedsel warm en knapperig te houden.
  - » **RIJZEN**
    Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.
  - » **KANT - EN - KLAAR**
    Om kant - en - klaargerechten te bereiden die op kamertemperatuur of in de koelkast worden bewaard (broodjes, taartmix, muffins, pastagerechten en broodproducten). De functie bereidt alle gerechten snel en zorgvuldig; ze kan ook worden gebruikt om reeds bereid voedsel te verwarmen. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Volg de instructies op de verpakking.
  - » **MAXI BEREIDING**
    De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en - temperatuur voor de bereiding van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.
  - » **ECO - PROGRAMMA ***
    Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Tijdens het gebruik van deze ECO - functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Om de ECO - cyclus te gebruiken en daardoor een optimaler stroomverbruik te krijgen, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.
- **BEVROREN VOEDSEL**
  Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant - en - klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

AUTOMATISCHE MODI

Hiermee kunnen alle types voedingsmiddelen volledig automatisch worden bereid. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

GEBRUIK VAN HET TOUCH - DISPLAY



Om te selecteren of te bevestigen:
Raak het scherm aan om de gewenste waarde of het gewenste item in het menu te selecteren.



Om door een menu of een lijst te scrollen:
U hoeft gewoon met uw vinger over het display te vegen om door de items of waarden te scrollen.

Om instellingen te bevestigen of naar het volgende scherm te gaan:
Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

Om terug te keren naar het vorige scherm:
Raak ← aan.

EERSTE GEBRUIK

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aanzet, moet u het product configureren.

De instellingen kunnen daarna worden gewijzigd door op ⚙ te drukken om zo het "Tools" - menu te openen.

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet.

- Veeg over het scherm om door de lijst van beschikbare talen te scrollen.
- Raak de gewenste taal aan.

2. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

Als u de oven met uw thuisnetwerk verbindt, worden de tijd en datum automatisch ingesteld. Anders moet u die handmatig instellen

- Raak de nummers aan om de tijd in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Zodra u de tijd heeft ingesteld, stelt u de datum in

- Raak de gewenste nummers aan om de datum in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Na een lange stroomonderbreking moet u de tijd en datum opnieuw instellen.

3. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16 ampère) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13 ampère) verlagen.

- Raak de waarde aan de rechterkant aan om het energieverbruik te selecteren.
- Raak "OK" aan om de oorspronkelijke instellingen te voltooien.

4. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200°C gedurende ongeveer **één uur.** Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op ⏻ of raak het scherm eender waar aan om de oven in te schakelen.

Op het display kunt u kiezen tussen handmatige modi en 6th Sense - modu.

- Tik op de benodigde hoofdfunctie om naar het bijbehorende menu te gaan.
- Scrol naar boven of beneden om de lijst te bekijken.
- Selecteer de gewenste functie door ze aan te raken.

2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die kunnen worden gewijzigd.

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

- Tik op de benodigde hoofdfunctie om naar het bijbehorende menu te gaan.

Afhankelijk van de geselecteerde functie kunt u de voorverwarming activeren of deactiveren met een specifieke schakelaar.

DUUR

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen. In de getimede modus blijft de oven bereiden tijdens de door u geselecteerde duur. Aan het einde van de bereidingstijd wordt het bereiden automatisch onderbroken.

- Om de tijdsduur in te stellen, tikt u op het gedeelte Tijd of op "Kooktijd instellen" nadat u op START hebt gedrukt.
- Raak de gewenste nummers aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Raak "VOLGENDE" aan om te bevestigen.

Om een ingestelde duur tijdens het koken te annuleren en dus handmatig het einde van het koken te beheren, kunt u op de duurwaarde tikken en "0" instellen of u kunt het menu met de drie puntjes openen en de kooktijd bewerken.

Als u de cyclus wilt stoppen, opent u het menu met de drie puntjes en selecteert u "Stop bereiding".

3. 6TH SENSE AUTOMATISCHE MODI INSTELLEN

Met de 6th Sense - automodi kunt u een grote verscheidenheid aan gerechten bereiden door te kiezen uit de gerechten in de lijst. De meeste bereidingsinstellingen worden automatisch door het apparaat geselecteerd om de beste resultaten te krijgen.

- Kies een recept uit de lijst.

Functies worden per voedselcategorie weergegeven in het menu "6th SENSE FOOD" (zie relatieve tabellen).

- Zodra u een functie heeft geselecteerd, volstaat het de kenmerken van het te bereiden voedsel (hoeveelheid, gewicht enz.) aan te geven om het perfecte resultaat te bekomen.

4. UITSTEL VAN STARTTIJD INSTELLEN

U kan de bereiding uitstellen alvorens een functie in te schakelen: De functie schakelt in op het tijdstip dat u op voorhand selecteert.

- Druk op "DELAY" (UITSTEL) om de gewenste starttijd in te stellen. U kunt de starttijd selecteren of de tijd waarop u het voedsel klaar wilt hebben volgens de geselecteerde functies.
- Zodra u het gewenste uitstel heeft ingesteld, raakt u "INSTELLEN" aan om de wachttijd in te laten gaan.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie wordt automatisch ingeschakeld na de berekende tijdsduur.

Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan inde bereidingstabel staat vermeld.

- Om de functie meteen in te schakelen en het programmeerde uitstel te annuleren, raakt u "VERTRAGING OVERSLAAN" aan.

5. DE FUNCTIE STARTEN

- Nadat u de instellingen heeft geconfigureerd, raakt u "START" aan om de functie in te schakelen.

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. U kan de ingestelde waarden op eender welk moment tijdens de bereiding wijzigen door de te wijzigen waarde aan te raken. Alle beschikbare opties die kunnen worden aangepast, kunnen worden verkend door het menu met de drie puntjes linksonder in het scherm te openen.

Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op ⏻.

6. VOORVERWARMEN

Als het voorverwarmen voorheen werd ingeschakeld, wordt de status van de voorverwarmingsfase aangegeven op het display zodra de functie in werking is getreden. Zodra deze fase is voltooid, klinkt er een geluidssignaal en geeft het display "OVEN GEREED" weer.

- Open de deur.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Sluit de deur en tik op de knop "Start nu" of de knop "START" om te beginnen met bereiden.

Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

U kunt de standaardinstelling van de voorverwarmingsoptie wijzigen voor bereidingsfuncties waarbij u dat handmatig kunt doen.

- Selecteer een functie waarbij u de voorverwarmingsfunctie handmatig kunt selecteren.
- Gebruik de schakelaar Speciale voorverwarming rechtsonder op het display om de voorverwarming in of uit te schakelen. De functie is standaard ingesteld.

7. VOEDSEL OMDRAAIEN OF DOORROEREN

Bij sommige 6th Sense - automodi wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding. Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Open de deur.
- Voer de handeling uit die op het display wordt aangegeven.
- Sluit de deur en raak “START” aan om het bereiden te hervatten.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 5% van de tijd tot het einde van de bereiding overblijft.

Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Controleer het voedsel
- Sluit de deur en raak “START” aan om het bereiden te hervatten.

8. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is. Bij sommige functies kan u, zodra de bereiding is voltooid, uw gerecht extra te bruinen, de bereidingstijd verlengen of de functie als een favoriet opslaan.

- Raak "TOEVOEGEN AAN FAVO" aan om de functie als een favoriet op te slaan.
- Selecteer “Extra Bruining” om de bruincyclus van vijf minuten te starten.
- Tik op "+5 min." om de bereidingstijd te verlengen

9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

De oven herkent automatisch de vaakst gebruikte functies. Nadat u een functie een aantal keer heeft gebruikt, zal worden voorgesteld om de functie aan uw favorieten toe te voegen.

EEN FUNCTIE OPSLAAN

Zodra een functie is voltooid, tikt u op "TOEVOEGEN AAN FAVO" om deze als favoriet op te slaan. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen.

EENMAAL OPGESLAGEN

Om het favorietenmenu te bekijken, drukt u op ♡ : Alle opgeslagen functies worden in dit menu weergegeven. Raak “START” aan om de geselecteerde bereidingsfunctie in te schakelen.

INSTELLINGEN WIJZIGEN

In het favorietenscherm kunt u een afbeelding of een naam toevoegen aan de favoriet om hem volgens uw voorkeuren te personaliseren.

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.
- Klik op het pictogram met de drie puntjes in de rechterbovenhoek.
- Selecteer de eigenschap die u wilt wijzigen.
- Raak “OPSLAAN” om uw wijzigingen te bevestigen.

Als u een specifieke functie wilt verwijderen, vindt u in dit menu de optie "FAVORIETEN VERWIJDEREN".

10. HULPMIDDELEN

Druk op ⚙ om op elk gewenst moment het menu " Tools " te openen. Via dit menu kunt u kiezen uit verschillende opties en u kunt ook de instellingen of voorkeuren voor uw product of het display wijzigen.

KOOKWEKKER

Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden. Als de wekker eenmaal is gestart, blijft deze aftellen zonder invloed te hebben op de functie.
Als de kookwekker is ingeschakeld kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op de optie keukentimer.

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

- Tik op "PAUZE" als u de timer wilt pauzeren. U kunt dan op "HERVATTEN" tikken om de timer opnieuw te starten.
- Raak “ANNULEREN” aan om de wekker te annuleren of een nieuwe duur voor de wekker in te stellen.
- Tik op "+1 min" om de duur met 1 minuut te verlengen.

LAMP

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

SMARTCLEAN

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is.

PYRO - ZELFREINIGING

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. Er zijn drie zelfreinigingscycli met verschillende duren beschikbaar: Hoog, Medium, Laag.

Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.

Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).

- De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

- Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de pyrolytische functie te gebruiken.
- Kies een van de beschikbare cyclus naargelang uw behoeften.
- Klik op "START" om de geselecteerde functie in te schakelen. de oven begint met de zelfreinigende cyclus, terwijl de deur automatisch sluit: er verschijnt een waarschuwingsbericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft.

Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

Let op: De pyrolytische cyclus kan ook worden geactiveerd als de tank gevuld is met water.

Nadat de cyclus is geselecteerd, kunt u de start van de automatische reiniging uitstellen. Raak "UITSTEL" aan om de eindtijd in te stellen zoals wordt aangegeven in de betreffende paragraaf.

VOEDSELSONDE

Met de sonde kunt u de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding meten om u ervan te verzekeren dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt. Plaats voedsel in de oven en sluit de gaarthermometer aan op de contactdoos. Houd de thermometer zo ver mogelijk verwijderd van de warmtebron. Sluit de ovendeur. Raak aan. U kunt kiezen tussen de handmatige functies (op bereidingswijze) en 6th Sense - functies (op type voedsel) als het gebruik van de sonde toegestaan of nodig is.

Zodra een kookfunctie is gestart, wordt deze geannuleerd als de thermometer wordt verwijderd. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en verwijder de thermometer uit de oven als u het voedsel uit de oven haalt.

DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN

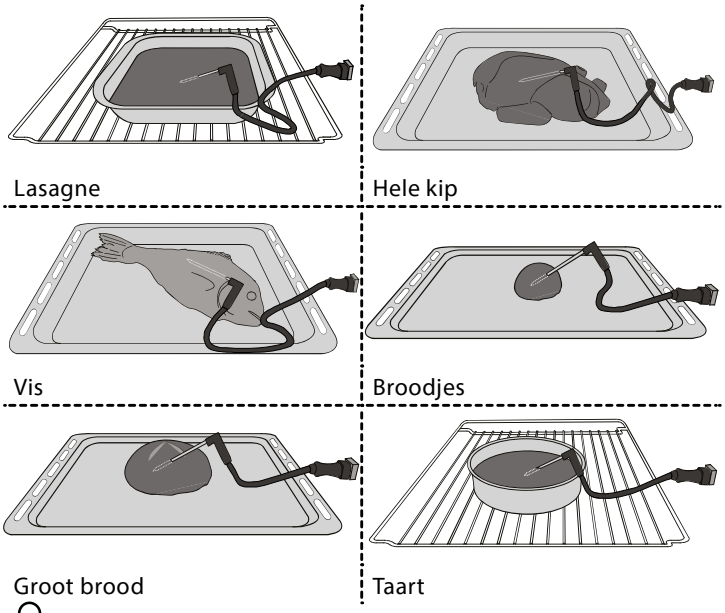
Plaats het voedsel in de oven en sluit de stekker aan door deze in de aansluiting aan de rechterkant van de ovenruimte te steken.

De kabel is licht buigbaar en kan naar behoefte worden gebogen om de sonde op de meest effectieve manier in de verschillende soorten voedsel te steken. Zorg ervoor dat de kabel het bovenste verwarmingselement niet aanraakt tijdens de bereiding.

VLEES: Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen. Voor gevogelte, de thermometer in het midden van de borst steken en holle plekken vermijden.

VIS (heel): Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.

BAKWERK EN PASTA: Steek de punt diep in het deeg door de kabel te buigen voor de ideale sondehoek. Het is vereist om de compatibele 6th Sense functies te gebruiken om een sondegeregelde bereiding voor deze soorten voedsel uit te voeren. Als u de sonde gebruikt bij bereidingen met de 6th Sense - functies, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.



BEDIENINGSVERGRENDELING

Met de "Bedieningsvergrendeling" kunt u de toetsen op de touchpad vergrendelen, zodat ze niet per ongeluk kunnen worden ingedrukt.

Druk lang op de vergrendeltoets op het touchpad om het apparaat te ontgrendelen.

VOORKEUREN

Voor het wijzigen van verschillende oveninstellingen, het selecteren van de sabbatmodus en het uitschakelen van de "Demomodus".

INFO

Voor meer informatie over het product.

. OPMERKINGEN

- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Plaats geen zware gewichten op de deur en houd de deur niet vast.
- Door de hogere temperatuur van de Pizza - cyclus wordt er een iets hogere afkoeling verwacht.

NUTTIGE TIPS

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend. De bereidingstemperaturen en - duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Turbohetelucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende roosters. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

VLEES

U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het te bereiden vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Houd er rekening mee dat er tijdens dit proces stoom kan ontstaan. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10 - 15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere plaathoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur. Open de deur voorzichtig want er kan stoom naar buiten komen.

Geadviseerd wordt om een druppan met een halve liter kraanwater direct onder het rooster waarop u het voedsel hebt gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

GEBAK

Bak fijn gebak met de conventionele functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere plaathoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.

Om te controleren of de taart gaar is steekt u een houten prikker in het midden van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.

Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.

Als het gebak "opzwelt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.

Gebruik, voor taarten met vochtige vulling of bovenlaag (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "Convectiebakken". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20 - 25°C). De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.

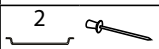
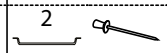
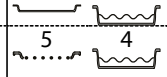
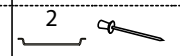
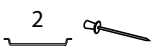
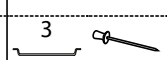
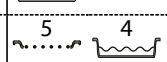
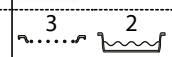
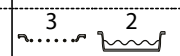
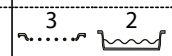
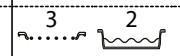
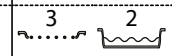
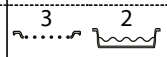
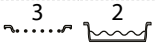
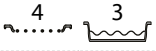
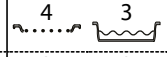
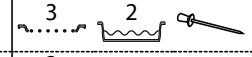
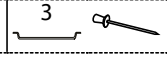
6th sense BEREIDINGSTABEL

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN				HOEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGSNI-VEAU	BEURT (VAN BEREI-DINGS-TIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
OVENSCHOTEL & PASTA UIT DE OVEN	Vers	Lasagne		0,5 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg*	-	MED	-	2
	Ingevro-ren	Lasagne		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
VLEES	Biefstuk	Rosbief		0,6 - 2 kg*	MED	MED	-	3
		Gebraden kalfsvlees		0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	3
		Steak		2 - 4 cm	MED	-	2/3	5 4
		Burgerpasteitjes		1,5- 3 cm	-	-	3/5	5 4
		Langzaam bereiden		0,6 - 2 kg*	MED	-	-	3
	Varkens-vlees	Gebraden varkensvlees		0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	3
		Schenkel		0,5 - 2,0 kg*	-	MED	-	3
		Varkensribben		0,5 - 2,0 kg*	-	-	2/3	5 4
		Bacon		0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5 4
	Lams-vlees	Gebraden lamsvlees		0,6 - 2,5 kg*	MED	MED	-	2
		Lamsrib		0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	-	2
		Poot		0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	-	2
	Kip	Gebra-den kip	Gebraden kip	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Gevulde Gebraden Kip	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Kipstukken	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	3
		Met hete lucht gebak-ken kip	Hele kip	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4 2
			Kipfilet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Kipstukken	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Kippenbouten	-	-	-	-	4 2
			Gepaneerde kotelet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Kippenvleu-gels	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Kipnuggets [diepvries]	-	-	-	-	4 2
			Kippenvleugels [bevroren]	-	-	-	-	4 2

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Air fry-lade	Voedselsensor

6th sense BEREIDINGSTABEL

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGSNI-VEAU	BEURT (VAN BEREI-DINGS-TIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
VLEES	Gebraden eend	Gebraden eend	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Gevulde gebraden eend	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Eendstukjes	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Eendfilet / eendenborst	1 - 5 cm	-	-	2/3	
	Gebraden kalkoen	Gebraden kalkoen & gans	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Gebraden gevulde kalkoen	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Kalkoen- en gansstukjes	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Kalkoenfilet/-borst	1 - 5 cm	-	-	2/3	
	Met hete lucht gebakken vlees	Vleesspiesen	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	
		Varkenskarbonades	1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Burgerpasteitjes	1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Worsten & Saucijzen	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	
		Gepaneerde kotelet	1 - 4 (cm)	-	-	-	
VIS & SCHAALDIEREN	Gebraden filets & steaks	Tonijnsteak	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	
		Zalmsteak	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	
		Zwaardvissteak	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	
		Kabeljauwfilet	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	
		Zeebaarsfilet	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	
		Zeebrasemfilet	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	
		Overige filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
		Bevroren filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
	Gegrilde vis	Coquilles	één schaal *	-	-	-	
		Mosselen	één schaal *	-	-	-	
		Garnalen	één schaal *	-	-	-	
		Grote garnalen	één schaal *	-	-	-	
	Geroosterde hele vis		0,2 - 1,5 kg *				
	Vis in zoutkorst		0,2 - 1,5 kg *				

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES						
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Air fry-lade	Voedselsensor

Whirlpool

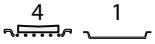
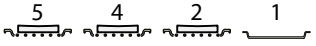
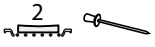
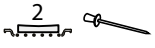
6th sense BEREIDINGSTABEL

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGSNI-VEAU	BEURT (VAN BEREI-DINGS-TIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
VIS & SCHAALDIEREN	Met hete lucht gebakken vis	Gepaneerde vis	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Visfilet	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Hele vis	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Schaaldieren	-	-	-	-	4 2
GROENTEN	Gebakken groente	Gebakken aardappelen	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3
		Gevulde groenten	0,1 - 0,5 kg [elk]	-	-	-	3
		Overige groenten	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3
GROENTEN	Gegratineerde groenten	Gegratineerde aardappelen	één schaal *	-	-	-	3
		Tomatengratin	één schaal *	-	-	-	3
		Paprikagratin	één schaal *	-	-	-	3
		Broccoligratin	één schaal *	-	-	-	3
		Bloemkoolgratin	één schaal *	-	-	-	3
		Groentegratin	één schaal *	-	-	-	3
	Met hete lucht gebakken groente	Zelfgemaakte frietjes	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Aardappelpartjes	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Gemengde groenten	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Courgettechips	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Gefrituurde aardappels [bevroren]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Loempia's [bevroren]	-	-	-	-	4 2
HARTIGE BAKSELS	Hartige cake		0,8 - 1,2 kg	-	MED	-	2
	Groentenstrudel		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2
	Brood	Broodjes	60 - 150 g [elk]*	-	-	-	3
		Brood	400 - 600 g [elk]*	-	-	-	2
		Groot brood	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	2
		Baguettes	200 - 300 g [elk]*	-	-	-	3

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Air fry-lade	Voedselsensor

6th sense BEREIDINGSTABEL

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGSNI-VEAU	BEURT (VAN BEREI-DINGS-TIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
HARTIGE BAKSELS	Pizza	Ronde pizza	rond	-	-	-	
		Dikke pizza	plaat	-	-	-	
		Pizza, bevroren	1 laag*	-	-	-	
			2 lagen*	-	-	-	
			3 lagen*	-	-	-	
			4 lagen*	-	-	-	
ZOETE BAKSELS	Rijzende cakes	Luchtige cake	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	
		Fruitcake in vorm	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	
		Chocoladetaart	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	
	Koekjes		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Croissants		één schaal *	-	-	-	
	Croissants [bevroren]		één schaal *	-	-	-	
	Soezen		één schaal *	-	-	-	
	Meringues		10 - 30 g [elk]	-	-	-	
	Taart		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Vruchtentaart		0,5 -2 kg	-	-	-	

ACCESSOIRES	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Air fry-lade	Voedselsensor

AIR FRY - BEREIDINGSTABEL

	RECEPT	FUNCTIE	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
BEVROREN VOEDSEL	Diepvriesfrites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Bevroren kipnuggets		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Vissticks		500 g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Uienringen		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
GROENTEN	Vers gepaneerde courgette		400 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Zelfgemaakte frietjes		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Gemengde groenten		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
VLEES EN VIS	Kippenborst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kippenvleugeltjes		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Gepaneerde kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Visfilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Om vers of zelfgemaakt voedsel te bereiden, smeert u een dun laagje olie op het oppervlak van het voedsel.
Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te garanderen, mengt u het voedsel halverwege de aanbevolen kooktijd.

FUNCTIES	 Air Fry		
ACCESSOIRES	Air fry - lade	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	30 - 90	4 1
Koekjes		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNCTIES	Conventioneel	Hetelucht	Convectie-bakken	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-programma	Pizza
ACCESSOIRES	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water				

Whirlpool

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / puddinkjes / pasta uit de oven / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilets / moten vis		-	2 (medium)	20 - 30 **	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Medium - hoog)	15 - 30 **	5 4
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		-	2 (medium)	55 - 70 ***	2 1
Lamsbout / schenkel		-	2 (medium)	60 - 90 ***	3
Gebakken aardappeltjes		-	2 (medium)	35 - 55 ***	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Koekjes	4 COOK Koekjes	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Taarten	4 COOK Taarten	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Ronde pizza	4 COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	4 COOK Menu	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Vis en groenten		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Gevulde braadstukken	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Geschatte tijdsduur: gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

*** Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

FUNCTIES								
	Conventioneel	Hetelucht	Convectie - bakken	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Multiflow Menu	Eco - programma

ACCESSOIRES					
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water

Whirlpool

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten.
Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend.
De bereidingstemperaturen en - duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.
Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken.
Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/ bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

• Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

• Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

• Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

• Activeer de functie “Smart Clean” voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken. (Alleen bij enkele modellen).

• Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

• Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

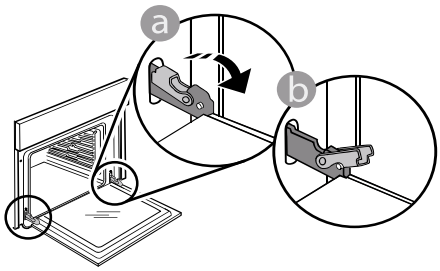
ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

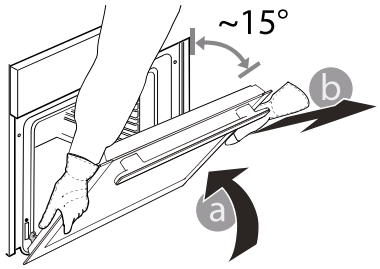
Reinig de voedingsthermometer en gaarthermometer (indien aanwezig) niet in de vaatwasser.
De Air Fry - lade (indien aanwezig) is vaatwasserbestendig.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn .

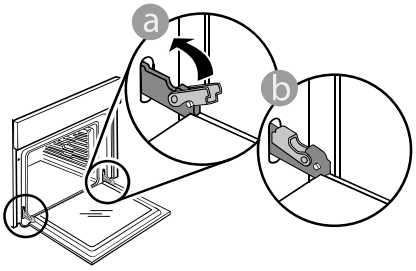


2. Sluit de deur zo ver mogelijk.
Houd de deur stevig met beide handen beet - niet vasthouden aan de handgreep.
Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

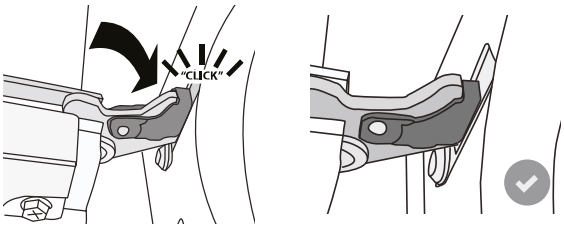


3. Monteer de deur terug door deze naar de oven te duwen, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten..

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open.
Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Druk zachtjes om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

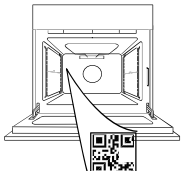
Neem voor het vervangen van de lamp contact op met de aftersales.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het getal na de letter 'F'.
Een 6th Sense kookfunctie eindigt zonder aftellen. De bereiding eindigt voor het einde van het aftellen.	Hoeveelheid voedsel die afwijkt van de aanbevolen hoeveelheid. Deur open tijdens het bereiden.	Doe de deur open en controleer of het voedsel gaar is. Voltooi indien nodig de bereiding door een traditionele functie te selecteren.
De oven wordt niet warm.	Wanneer “DEMO” op “Aan” staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open “DEMO” in “INSTELLINGEN” en selecteer “Uit”.
Het licht gaat uit.	“ECO” modus is “Aan”.	Open “ECO” in “INSTELLINGEN” en selecteer “Uit”.
De deur sluit niet goed.	De veiligheidsvergrendelingen staan in de verkeerde positie.	Zorg ervoor dat de veiligheidsvergrendelingen in de juiste positie staan, volgens de instructies voor het verwijderen en opnieuw plaatsen van de deur in de paragraaf “Reinigen en onderhoud”.
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open “VERMOGEN” in “INSTELLINGEN” en selecteer “LAAG”.
Kookcyclus met gaarthermometer beëindigd zonder duidelijke oorzaak of fout F3E3 wordt weergegeven op het scherm.	Voedselthermometer is niet goed aangesloten.	Controleer de aansluiting van de voedselthermometer.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Bezoek onze website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



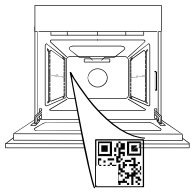
®/TM/© 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.

Whirlpool

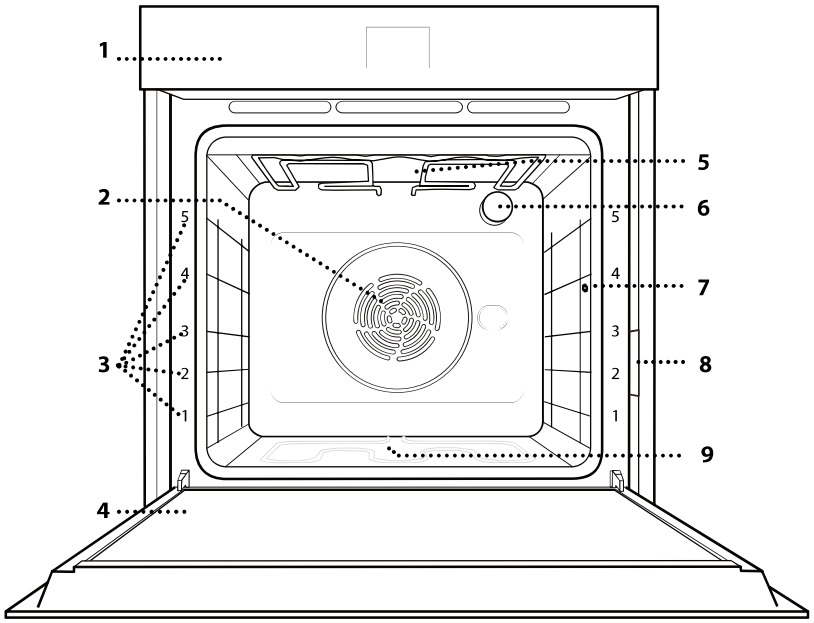
TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på **www.register10.eu**

Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON

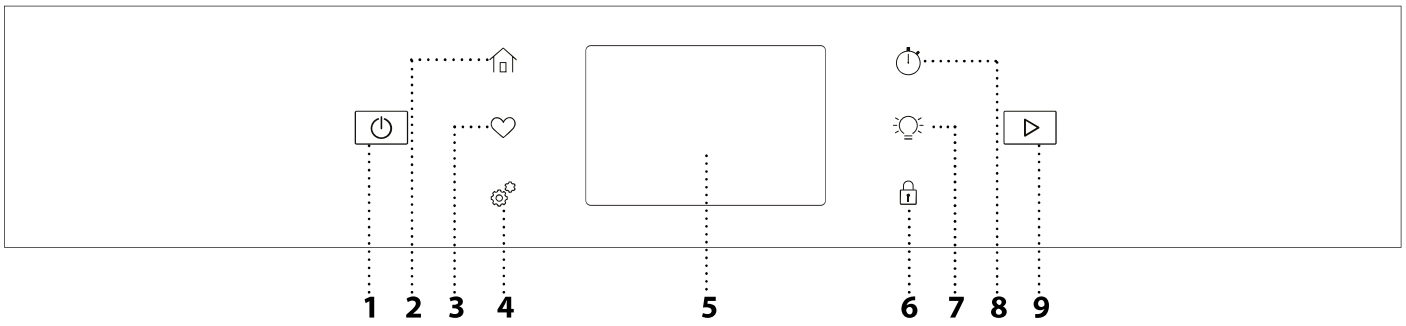


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte og rundt varmeelement (ikke synlig)
3. Ristens skinner (nivået er angitt på ovnens forside)
4. Dør
5. Øvre varmeelement / grill
6. Lyspære
7. Punkt for innsetting av steketermometer
8. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
9. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)

KONTROLLPANEL



1. ON/OFF
For å slå ovnen på og av.

2. HJEM
For å få rask tilgang til hovedmenyen.

3. FAVORITT
For å hente fram listen over de favorittfunksjonene

4. VERKTØY
For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.

5. DISPLAY

6. TASTSPERRE
"Control Lock" (tastsperre) gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

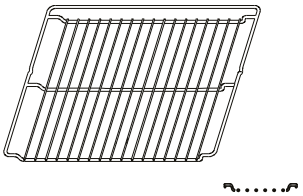
7. LYS
For å slå ovnslampa på eller av.

8. KJØKKENTIMER
Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden.

9. START
For å starte tilberedningen.

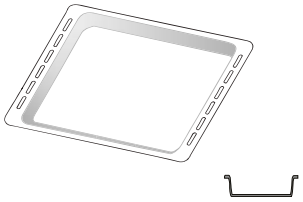
TILBEHØR

RIST



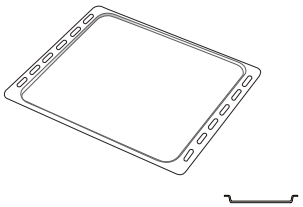
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE



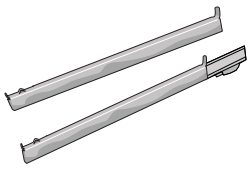
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

BAKEBRETT *



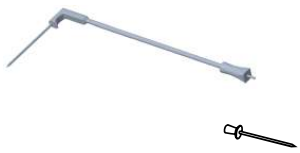
Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER *



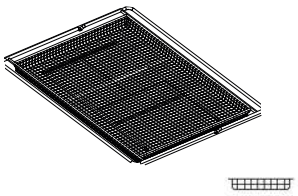
For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

MATSONDE



Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Takket være dens stive støtte, kan den benyttes for kjøtt og fisk, og også for brød, kaker og andre bakverk.

LUFTSTEKINGSBRETT *



Brukes ved tilberedning av mat med Luftstekingsfunksjon (steke/fritere med luft), med et stekebrett plassert på et lavere nivå for å samle opp eventuelle smuler og drypp. Den kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.
Annet tilbehør kan kjøpes separat; ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.
* Kun tilgjengelig på noen modeller

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

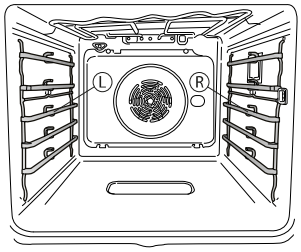
Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinnene og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

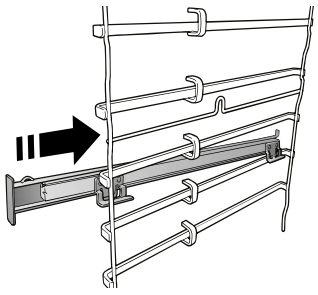
• For å fjerne glideskinnene, fjern festeskruene (hvis disse finnes) på begge sider ved hjelp av en mynt. Løft sporene opp og dra de nedre delene ut av festene: ristens skinner kan nå fjernes.

• For å installere glideskinnene igjen, må de først settes tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i
ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.



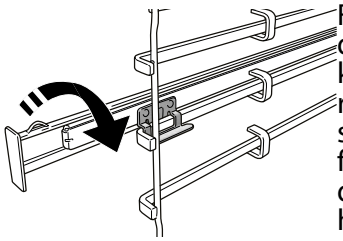
De venstre (“L”) og høyre (“R”) glideskinnene kan gjenkjennes ved logoen på dette bildet.

INSTALLASJON AV GLIDESKINNER



Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon.



For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.

Vennligst merk: Glideskinnene kan monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER

MANUELLE MODUSER

- **KONVENSJONELL**
  For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.
- **KONVENSJONSBAKING**
  For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.
- **TVUNGEN LUFT**
  For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.
- **GRILL**
  Til grilling av steker, kebab og pølser, tilberede gratinerte grønnsaker eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle opp stekesjyen: Plasser brettet på ett av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **TURBO GRILL**
  For å steke store kjøttstykker (lammelår, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **RASK FORVARMING**
  For hurtig forvarming av ovnen.
- **COOK 4**
  For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på fire høyder samtidig. Denne funksjonen kan benyttes for å steke småkaker, kaker, runde pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg tilberedningstabellen for å oppnå best resultat.
- **SPESIAL FUNKSJONER**
  - » **PIZZA**
    Med denne funksjonen kan du lage god hjemmelaget pizza på mindre enn 10 minutter, som på en restaurant.
    Den spesifikke tilberedningssyklusen fungerer ved temperaturer på over 300 grader Celsius og gir en pizza som er myk inni, sprø i kantene og perfekt brunet.
    Hvis du kombinerer denne funksjonen med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den i 30 minutter, kan du steke en pizza på 5-8 minutter.
    For bestilling og informasjon ta kontakt med ettersalgsservicen eller www.whirlpool.eu
  - » **LUFTSTEKING**
    Med denne funksjonen kan du tilberede pommes frites, kyllingnuggets og annet med mindre olje, og resultatet blir behagelig sprøtt. Varmeelementene går i syklus for å varme opp ovnsrommet, mens viften sirkulerer varm luft. De beste stekeresultatene kan oppnås ved å bruke et Luftstekingsbrett (følger med noen modeller). Plasser maten på luftstekingsbrettet i ett lag, og følg instruksjonene i Luftsteking Cooking Table for best mulig resultat. Unngå å bruke mer enn ett brett for å unngå ujevn tilberedning.
  - » **TINING**
    For å framskynde tining av mat. Plasser maten på rillen i midten.
  - » **HOLD VARM**
    For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.
  - » **HEVING**
    For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.
  - » **BEKVEM - MELIGHET**
    For å lage ferdigmat som er lagret i romtemperatur eller i kjøleskapet (kjeks, kakemix, muffins, pastaretter og bakverk). Funksjonen lager alle rettene raskt og skånsomt, og kan også bruke til å varme opp mat som allerede er tilberedt. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Følg instruksjonene på emballasjen.
  - » **MAXI COOKING**
    Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedelse av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.
  - » **ECO-SYKLUS ***
    For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når eco-funksjonen er i bruk, er lyset slukket under tilberedningen. Bruk av eco-syklusen optimerer derfor strømbruken, og ovnsdøren må ikke åpnes før maten er helt stekt.
- **FROSSEN MAT**
  Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell tilberedningstemperatur og -modus for 5 forskjellige typer ferdig frossenmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

AUTO MODES

Dette lar gjør at alle typer mat kan tilberedes helt automatisk. For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET



For å velge eller bekrefte:
Tapp på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.



For å bla gjennom menyen eller listen:
Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.

For å bekrefte innstillingene eller få tilgang til neste skjermbilde:
Tast "STILL INN" eller "NESTE".

For å gå tilbake til forrige skjerm:
Trykk på ← .

FØRSTE GANGS BRUK

Du vil måtte konfigurere produktet når du skrur på apparatet første gang.

Innstillingene kan deretter endres ved å trykke for å få tilgang til "Verktøy"-menyen.

1. VELG SPRÅKPREFERANSENE

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skrur på apparatet første gang.

- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.
- Trykk på ønsket språket.

2. INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

Når du kobler ovnen til hjemmenettverket ditt vil tid og dato stilles inn automatisk. Hvis ikke må du stille det inn manuelt

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn tiden.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn datoen.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Etter at strømmen har vært vekke i lengre tid, må du stille inn tiden og datoen igjen.

3. STILL INN EFFEKTFORBRUKET

Ovnen programmeres for å bruke elektrisk strøm som er kompatibelt med et innenriksnettverk med nominell effekt på mer enn 3 kW (16 Ampere): Hvis husholdningen din har lavere strøm, vil du måtte redusere denne verdien (13 Ampere).

- Trykk på verdien til høyre for å velge strømmen.
- Trykk på "OKAY" for å fullføre det opprinnelige oppsettet.

4. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm opp ovnen til 200 °C i rundt én time. Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å slå på ovnen, trykk på ⏻ eller ta på en hvilken som helst plass på skjermen.

Displayet gir deg mulighet til å velge mellom Manuelle moduser og 6th Sense moduser.

- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.
- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.
- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.

2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

TEMPERATUR- / GRILLNIVÅ

- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.

Alt etter hvilken funksjon du har valgt, kan du aktivere eller deaktivere forvarmingen med en spesifikk vippebryter.

VARIGHET

Det er ikke nødvendig å stille inn steketiden hvis du vil tilberede retten manuelt. I tidsmodus lager ovnen mat i henhold til en varighet du stiller inn. På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning automatisk.

- For å stille inn varigheten trykker du på Tidsseksjonen eller angi tilberedningstid" etter å ha trykket på START.
- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn steketiden du ønsker.
- Tast "NESTE" for å bekrefte.

Hvis du vil slette en innstilt varighet for tilberedningen og dermed styre slutten av tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighetsverdien og angi «0», eller du kan åpne trepunktsmenyen og skrive inn tilberedningstiden.

Hvis du vil stoppe syklusen, åpne trepunktsmenyen og trykk på «stans tilberedningen».

3. STILL INN 6TH SENSE AUTO MODUSER

6th Sense Auto Moduser gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises på listen. De fleste tilberedningsinnstillingene velges automatisk av apparatet for å oppnå det beste resultatet.

- Velg en oppskrift fra listen.

Funksjonene vises etter matvarekategorier i menyen "6th SENSE FOOD" (se tilhørende tabeller).

- Når du har valgt en funksjon, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.

4. STILL INN UTSATT START

Du kan utsette stekingen før du starter en funksjon: Funksjonen vil begynne på tidspunktet du velger på forhånd.

- Tast «UTSETTELSE» for å stille inn starttiden du ønsker. Du kan enten velge starttidspunktet eller tidspunktet du ønsker at maten skal være klar i henhold til de valgte funksjonene.
- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast "SET" for å starte ventetiden.
- Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnen vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen.

- For å aktivere funksjonen umiddelbart og avbryte programmert utsettelse, trykker du på "SKIP DELAY" (hopp over utsettelse).

5. START FUNKSJONEN

- Når du har konfigurert innstillingene, trykker du på "START" for å aktivere funksjonen.

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet. Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre. Alle alternativene som kan endres, kan utforskes ved å åpne menyen med tre prikker nederst til venstre på displayet.

Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på ⏻.

6. FORVARMING

Hvis den tidligere har blitt aktivert, vil oppstart av funksjonen føre til at displayet viser status til forvarmingsfasen. Når denne fasen er fullført, høres et lydsignal og displayet viser «OVEN READY» (ovnen er klar)

- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.
- Lukk døren og tast "Start nå" eller "START"-knappen for å starte tilberedningen.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause. Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for forvarmingsopsjonen for tilberedningsfunksjoner som lar deg gjøre dette manuelt.

- Velg en funksjon som tillater deg å velge forvarmingsfunksjonen manuelt.

- Bruk Forvarming nederst til høyre på displayet for å aktivere eller deaktivere forvarming. Det vil bli definert som et standard alternativ.

7. SNU OG KONTROLLER MATEN

Noen 6th Sense Auto Moduser vil kreve at maten skal snus under stekingen. Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 5 % av tiden for tilberedning, før endt tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

Du vil lyd et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Sjekk maten
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig. Med noen funksjoner kan du gi retten ekstra bruning når matlagingen er ferdig, forleng tilberedningstiden eller lagre funksjonen som favoritt.

- Tast «ADD TO FAV» (legg til favoritter) for å lagre den som en favoritt.
- Velg «Ekstra bruning» for å starte en fem minutters bruningssyklus.
- Tast «+ 5 min» for å forlenge tilberedningen

9. FAVORITTER

Favoritter-funksjonen lagrer ovnsinnstillingene for dine favorittoppskrifter.

Ovnen gjenkjenner automatisk de mest brukte funksjonene. Etter at du har brukt funksjonen et visst antall ganger, får du en melding om at du kan legge til funksjonen som en favoritt.

HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er ferdig, tast "ADD TO FAV" (legg til favoritt) for å lagre den som en favoritt. Dette gjør at du kan raskt bruke den senere, med de samme innstillingene.

NÅR LAGRET

Trykk på ♡ for å se favorittmenyen: Alle lagrede funksjoner listes opp i denne menyen. Tast "START" for å aktivere tilberedningsfunksjonen du har valgt.

ENDRE INNSTILLINGENE

I favorittskjermen kan du legge til et bilde eller et navn til favorittene for å skreddersy i henhold til preferansene dine.

- Velg funksjonen du vil endre.
- Trykk på ikonet med tre prikker øverst i høyre hjørne.
- Velg egenskapen du vil endre.
- Klikk «LAGRE» for å bekrefte endringene.

Hvis du vil fjerne en bestemt funksjon, finner du alternativet «DELETE FAVORITE» (slett favoritt) i denne menyen.

10. VERKTØY

Trykk ⚙ når som helst for å åpne "Verktøy"-menyen. Denne menyen lar deg velge mellom forskjellige valg, og også endre innstillinger og preferanser for produktet eller displayet.

KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden. Når den startes, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å gripe inn i selve funksjonen. Når timeren har blitt aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Timeren vil fortsette nedtellingen i det øvre, høyre hjørnet på skjermen.

For å se eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på kjøkkentimer-alternativet.

En lyd vil lyde og displayet vil indikere at timeren er ferdig med å telle ned valgt tid.

- Trykk på "PAUSE" hvis du vil sette timeren på pause. Deretter kan du trykke på "RESUME" (gjenoppta) for å starte timeren på nytt.
- Tast "CANCEL" (slett) for å avbryte timeren eller stille inn en ny varighet.
- Tast "+1 min" for å øke varigheten med 1 minutt.

LYS

For å slå ovnslampa på eller av.

SMARTCLEAN

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringssyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. For 200 ml drikkevann i på bunnen av ovnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.

PYRO SELVRENGJØRING

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. Det er tilgjengelig tre forskjellige selvrenssykluser med ulik varighet: Høy, middels, lav.

Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår.

Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).

- Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår.
- For optimale resultat ved rengjøring, fjern overflødige rester inne i ovnsrommet og gjør rent det indre dørglasset før du bruker den pyrolytiske funksjonen.
- Velg én av de tilgjengelige syklusen avhengig av

dine behov.

- Tast "START" for å aktivere funksjonen du har valgt. ovnen vil begynne syklusen for selv-rengjøring, mens døren låses automatisk: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

Når syklusen er fullført, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

Vennligst merk: Pyrolytisk syklus kan også aktiveres når tanken er fylt med vann.

Når syklusen har blitt valgt, kan du utsette starten til den automatiske rengjøringen. Tast "DELAY" (utsettelse) for å stille inn sluttiden slik det indikeres i det aktuelle avsnittet.

MATSONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til ulike mattyper mens stekingen pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men stekingen er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd. Plasser mat i ovnen og sett matsonden inn i kontakten. Hold sonden så langt fra varmekilden som mulig. Lukk ovnsdøren. Trykk på . Du kan velge mellom de manuelle funksjonene (etter stekemetode) og 6th Sense (etter type mat) dersom det er tillatt eller nødvendig å bruke sonden.

Når en tilberedningsfunksjon er startet, avbrytes den hvis sonden tas ut Trekk alltid ut støpselet og ta sonden ut av ovnen når du tar ut maten.

BRUK AV MATSONDE

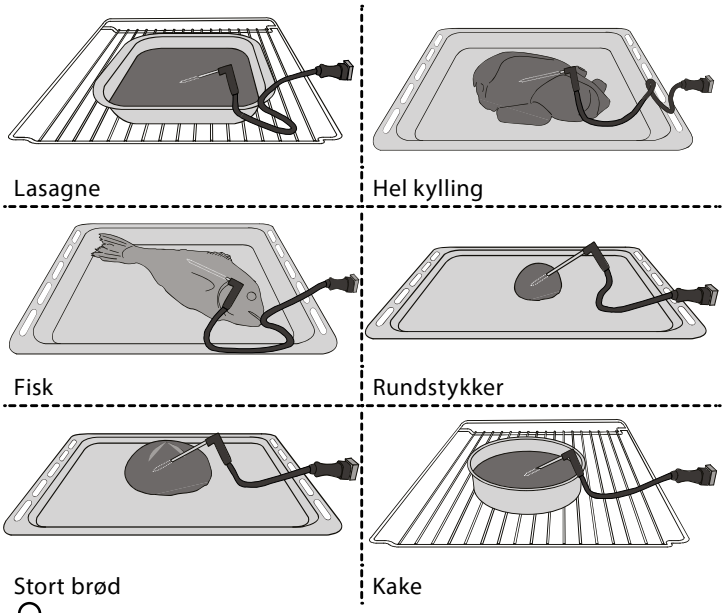
Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovnsrommet.

Kabelen er halv-stiv og kan formes etter behov for å innføre sonden i forskjellige typer matvarer på mest effektiv måte. Påse at kabelen ikke berører det øvre varmeelementet under stekingen.

KJØTT: Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

FISK (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.

BAKVERK & PASTA: Sett spissen dypt inn i deigen ved å forme kabelen for å oppnå optimal vinkel på sonden. Det er nødvendig å bruke de kompatible 6th Sense-funksjonene for å utføre sondekontrollert tilberedning av disse mattypene. Dersom du bruker sonden ved tilberedning med 6th Sense funksjonene, vil stekingen stanse automatisk når kjernens temperatur til valgt oppskrift når den ideelle temperaturen, uten at du trenger å stille inn ovnstemperaturen.



KONTROLLÅS

"Control Lock" (tastsperre) gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

Du låser opp apparatet ved å trykke lenge på låsetasten på berøringsskjermen.

INNSTILLINGER

For å endre flere ovnsinnstillinger, ved å velge sabbatsmodus og slå av "Demo Modus".

INFO

For ytterligere informasjon om produktet.

. ANMERKNINGER

- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Ikke plasser tunge vekter på døren, og ikke hold deg fast i den.
- På grunn av den høyere temperaturen i Pizza-syklusen, forventes det noe høyere avkjøling.

NYTTIGE RÅD

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig). Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Ved å benytte funksjonen “Forced Air” (tvungen luft) er det mulig å tilberede forskjellige mat samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

KJØTT

Du kan bruke hvilken som helst ovnfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Vennligst merk deg at dampen skapes i løpet av denne operasjonen. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10-15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.

For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre tilberedningstider. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Åpne døren forsiktig, da det kan strømme ut varm damp.

Vi anbefaler at det plassers en langpanne med en halv liter drikkevann direkte under risten med maten, slik at sjyen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

DESSERTER

Delikate kaker stekes med den konvensjonelle funksjonen på én enkel rille.

Bruk langpanner i mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger. Ved steking på flere riller, velges tvungen luftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.

For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.

Hvis man bruker klebefrie langpanner, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

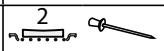
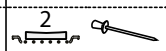
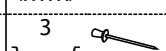
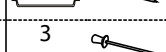
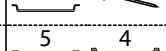
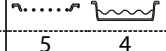
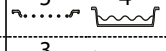
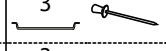
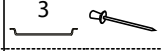
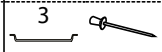
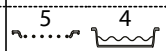
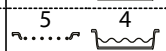
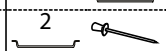
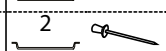
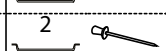
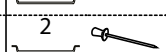
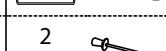
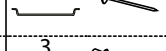
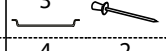
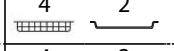
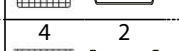
Dersom bakverket "svulmer ut" under stekingen, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

Bruk funksjonen “Konveksjonsbaking” for desserter med saftig fyll eller topping (som oste- eller fruktpaier). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjeksmuler før du har i fyllet.

HEVING

Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20-25 °C). Tiden det tar for å heve en pizza er omtrent en time for 1 kg deig.

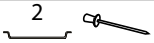
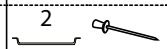
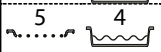
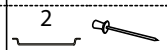
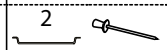
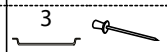
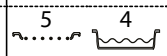
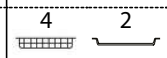
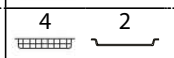
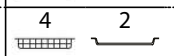
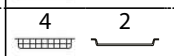
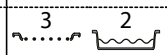
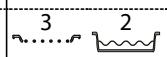
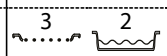
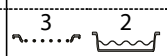
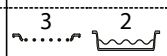
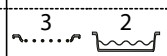
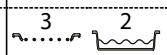
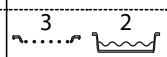
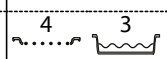
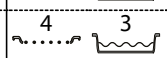
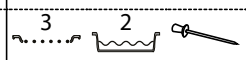
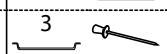
6th sense TILBEREDNINGSTABELL

MATVAREKATEGORIER				MENGDE	TILBERED-NINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBERED-NINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR
GRYTERETT OG GRILLET PASTA	Fersk	Lasagne		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	
		Cannelloni		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	
	Frossen	Lasagne		0,5 - 3 kg	-	-	-	
		Cannelloni		0,5 - 3 kg	-	-	-	
KJØTT	Biff	Oksestek		0,6 - 2 kg *	MED	MED	-	
		Kalvestek		0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	
		Stek		2 – 4 cm	MED	-	2/3	
		Hamburger		1,5 – 3 cm	-	-	3/5	
		Langsom tilberedning		0,6 - 2 kg *	MED	-	-	
	Svin	Svinestek		0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	
		Skank		0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-	
		Svinesteik		0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	
		Bacon		0.5 - 1.5 cm	-	-	1/2	
	Lam	Lammestek		0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	-	
		Lammerygg		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	
		Lammelår		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	
	Kylling	Grillet kylling	Grillet kylling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
			Fylt grillet kylling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
			Kyllingstykker	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Luft-stekt kylling	Hel kylling	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	
			Kyllingbryst	1 - 4 (cm)	-	-	-	
			Kyllingstykker	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	
			Kyllinglår	-	-	-	-	
			Panert kotelett	1 - 4 (cm)	-	-	-	
			Kyllingvinger	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	
			Kyllingnuggets [frosne]	-	-	-	-	
			Kyllingvinger [frosne]	-	-	-	-	

* Anbefalt mengde

TILBEHØR	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Luftsteking-brett	Matsonde

6th sense TILBEREDNINGSTABELL

MATVAREKATEGORIER			MENGDE	TILBERED-NINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBERED-NINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR
KJØTT	Ovnsstekt and	Grillet and	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Fylt grillet and	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Andestykker	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Andefilet/-bryst	1 – 5 cm	-	-	2/3	
	Stekt kalkun	Stekt kalkun & gås	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Stuet stekt kalkun	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Kalkun- & gåsestykker	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Kallkun fillet/bryst	1 – 5 cm	-	-	2/3	
	Luftstekt kjøtt	Kjøttspyd	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	
		Svinekoteletter	1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Hamburger	1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Pølser og Wurstel	1,5 - 3.5 (cm)	-	-	-	
		Panert kotelett	1 - 4 (cm)	-	-	-	
FISK OG SJØMAT	grillede fileter og steker	Tunfiskstek	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	
		Laksestek	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	
		Sverdfiskstek	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	
		Torskefilet	0.1 - 0.3 kg	-	-	-	
		Havabborfilet	0.05 - 0.15 kg	-	-	-	
		Havbrasmefilet	0.05 - 0.15 kg	-	-	-	
		Andre Fileter	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
		Fileter [frosne]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
	Grillet sjømat	Kamskjell	ett brett *	-	-	-	
		Blåskjell	ett brett *	-	-	-	
		Reker	ett brett *	-	-	-	
		Kongereker	ett brett *	-	-	-	
	Grillet, hel fisk		0,2 - 1,5 kg *				
	Fisk i salt skorpe		0,2 - 1,5 kg *				

* Anbefalt mengde

TILBEHØR	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Luftsteking-brett	Matsonde

6th sense TILBEREDNINGSTABELL

MATVAREKATEGORIER			MENGDE	TILBERED-NINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBERED-NINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR
FISK OG SJØMAT	Luftstekt fisk	Panert fisk	1,5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4 2
		Fiskefilet	1,5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4 2
		Hel fisk	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Skalldyr	-	-	-	-	4 2
GRØNNSAKER	Stekte grønnsa-ker	Stekte poteter	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3
		Fylte grønnsaker	0.1 - 0.5 kg [hver]	-	-	-	3
		Andre grønnsaker	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3
GRØNNSAKER	Grønn-saks-grateng	Potetgrateng	ett brett *	-	-	-	3
		Tomatgrateng	ett brett *	-	-	-	3
		Gratinerte paprika	ett brett *	-	-	-	3
		Brokkoligrateng	ett brett *	-	-	-	3
		Blomkålgratin	ett brett *	-	-	-	3
		Grønnsaksgrateng	ett brett *	-	-	-	3
	Luftstekte grønnsa-ker	Hjemmelagde pommes frites	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Potetbåter	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Blandete grønnsaker	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Zucchini-chips	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Stekte poteter [frosne]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Rundstykker [frosne]	-	-	-	-	4 2
SALT BAKST	Middagspai		0,8 - 1,2 kg	-	MED	-	2
	Grønnsaksstrudel		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2
	Brød	Rundstykker	60 - 150g [hver]*	-	-	-	3
		Sandwichbrød	400 - 600 g [hver]*	-	-	-	2
		Stort brød	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	2
		Bagetter	200 - 300g [hver]*	-	-	-	3

* Anbefalt mengde

TILBEHØR	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Luftsteking-brett	Matsonde

6th sense TILBEREDNINGSTABELL

MATVAREKATEGORIER			MENGDE	TILBERED-NINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBERED-NINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR
SALT BAKST	Pizza (Pizza)	Rund pizza	Rund	-	-	-	2
		Tykk pizza	Brett	-	-	-	2
		Pizza [frossen]	1 lag*	-	-	-	2
			2 lag*	-	-	-	4 1
			3 lag*	-	-	-	5 3 1
			4 lag*	-	-	-	5 4 2 1
SØT BAKST	Hevende kaker	Sukkerbrød	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Fruktkake i form	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Sjokoladekake	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Småkaker		0.2 - 0.6 kg	-	-	-	3
	Croissanter		ett brett *	-	-	-	3
	Croissants [frosne]		ett brett *	-	-	-	3
	Vannbakkels		ett brett *	-	-	-	3
	Marengs		10 - 30g [hver]	-	-	-	3
	Terte		0.4 - 1.6kg*	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Fruktpai		0,5 -2 kg	-	-	-	2

TILBEHØR	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Luftsteking-brett	Matsonde

TABELL FOR LUFTSTEK-TILBEREDNING

	OPPSKRIFT	FUNKSJON	ANBEFALT MENGDE	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
FROSSEN MAT	Frosne pom. frites		650 - 850 g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Frosne kyllingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskepinner		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Løkringer		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRØNNSAKER	Ferske panerte squash		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hjemmelagde pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Blandete grønnsaker		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
KJØTT OG FISK	Kyllingsbryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kyllingvinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Panert kotelett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Ved tilberedning av fersk eller hjemmelaget mat, smør et tynt lag med olje på overflaten.
For å sikre et jevnt tilberedningsresultat bør du blande maten halvveis i den anbefalte steketiden.

FUNKSJONER	Luftsteking		
TILBEHØR	Luftstekingsbrett	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett panne på rist

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	30 - 90	4 1
Småkaker		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Småkaker/muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Vannbakkels		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza/brød/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKSJONER	Konvensjonell	Varmluft	Konveksjonsbaking	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-syklus	Pizza

TILBEHØR	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

Whirlpool

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Vols-au-vent/butterdeigskjeks		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Svinestek med svor 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnsbakt fisk / fileter, hel		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Ristet brød		-	3 (høy)	3 - 6	5
Fiskefileter / Stek		-	2 (mid)	20 - 30 **	4 3
Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere		-	2 - 3 (mid - høy)	15 - 30 **	5 4
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mid)	55 - 70 ***	2 1
Lammelår/lammeskank		-	2 (mid)	60 - 90 ***	3
Stekte poteter		-	2 (mid)	35 - 55 ***	3
Gratinerte grønnsaker		-	3 (høy)	10 - 25	3
Småkaker	4 COOK Småkaker	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Terter	4 COOK Terter	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Runde pizzaer	4 COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / grillede grønnsaker (nivå 4) / lasagna (nivå 2) / kjøttbiter (nivå 1)	4 COOK Meny	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Fylte grillsteker	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Kjøttdeler (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

** Snu maten halvveis under stekingen.

*** Snu maten to tredjedeler uti matlagingen (hvis nødvendig).

FUNKSJONER	Konvensjonell	Varmluft	Konveksjonsbaking	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Multiflow Meny	Eco-syklus
TILBEHØR	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann			

Whirlpool

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat.
Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig).
Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes.
Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger.
Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

VEDLIKEHOLD OG RENHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprengjøringsutstyr.

Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Bruk vernehansker.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

• Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.

• Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

• Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen avkjøles helt og tørk med en klut eller svamp.

• Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimal rengjøring av de indre flatene. (Kun ved noen modeller).

• Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

• Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

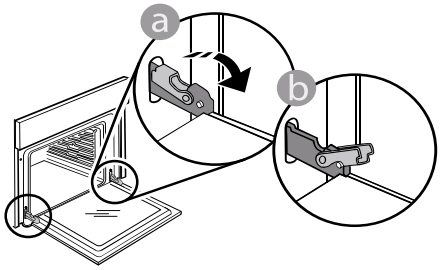
TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.

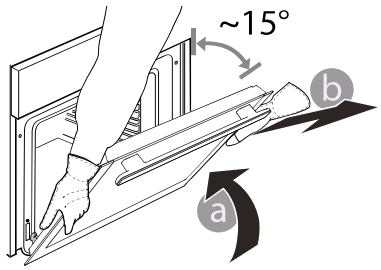
Ikke rengjør matsonden og kjøttsonden (hvis aktuelt) i oppvaskmaskinen.
Luftstekingsbrettet (hvis det finnes) kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

FJERNING OG MONTERING AV DØREN

1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.

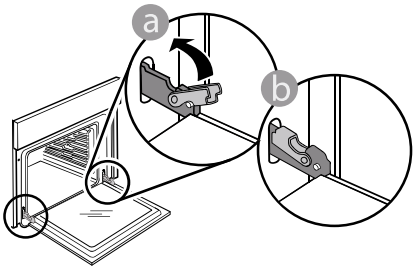


2. Lukk døren så godt du kan.
Ta godt tak i døren med begge hendene - du må ikke holde den i håndtaket.
Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.

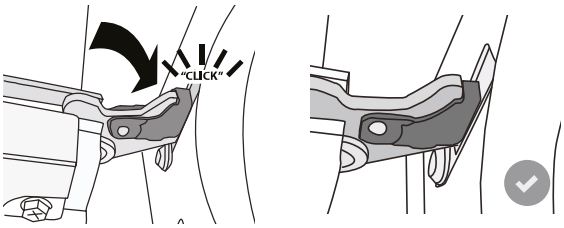


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med festene og sikre den øvre delen på festet

4. Senk døren og åpne den helt.
Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Påse at de senkes helt.



Påfør et lett trykk for å kontrollere at sperrene er i riktig posisjon.



5. Forsøk å lukke døren for på påse at den står på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig måte.

SKIFTE LAMPEN

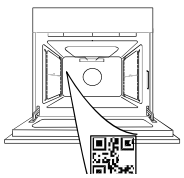
Kontakt ettersalgsservicen for utskifting av lampen.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven «F» etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
En 6th sense tilberedningsfunksjon avsluttet uten å vise nedtellingen. Tilberedningen slutter før nedtellingen er avsluttet.	Mengden mat som er forskjellig fra den anbefalte mengden. Åpning av døren under tilberedningen.	Åpne døren og kontroller om maten er ferdig. Avslutt tilberedningen ved å velge en tradisjonell funksjon.
Ovnen varmes ikke opp.	Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til «DEMO» fra «INNSTILLINGER» og velg «Av» .
Lysene slukkes.	"ECO" modus er "On".	Få tilgang til "ECO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Døren lukker seg ikke skikkelig.	Sikkerhetssperrene er i feil posisjon.	Påse at sikkerhetssperrene er i riktig posisjon ved å følge instruksene for fjerning og ny montering av døren i delen "Renhold og Vedlikehold".
Strømmen slår seg av.	Strøminnstillingen er feil.	Påse at hjemmenettverket ditt har nominell effekt på mer enn 3 kW. Hvis ikke, reduserer du strømmen til 13 Ampere. Gå til "EFFEKT" fra "INNSTILLINGER" og velg "LAV".
Tilberedningssyklus med sonde avsluttet uten åpenbar årsak eller med feilen F3E3 skrevet på skjermen.	Matsonden er ikke riktig tilkoblet.	Kontroller tilkoblingen av matsonden.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruke QR -koden på produktet ditt
- Ved å besøke vårt nettsted **docs.whirlpool.eu/docs**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

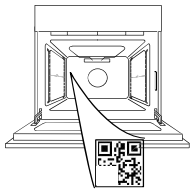


®/TM/© 2025 Whirlpool. Produsert på lisens.

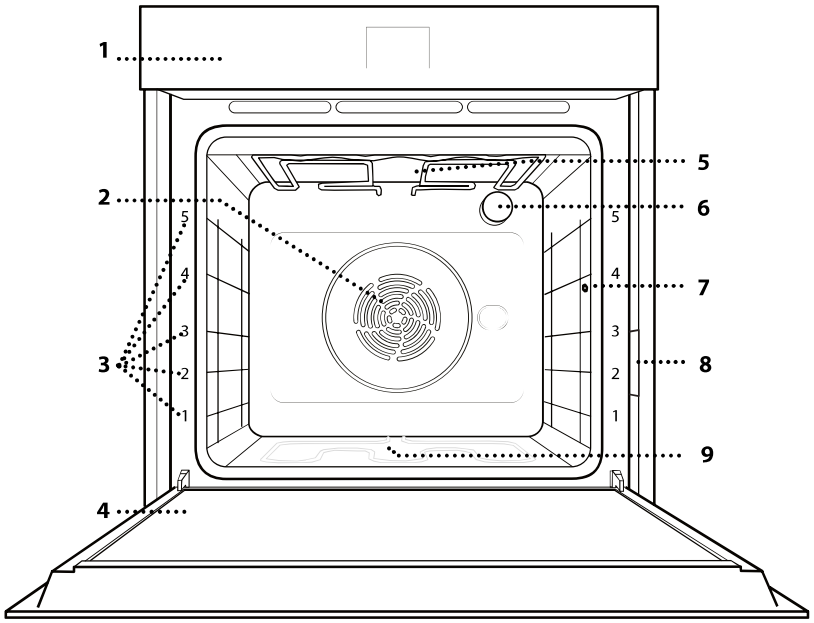
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.register10.eu**

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

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

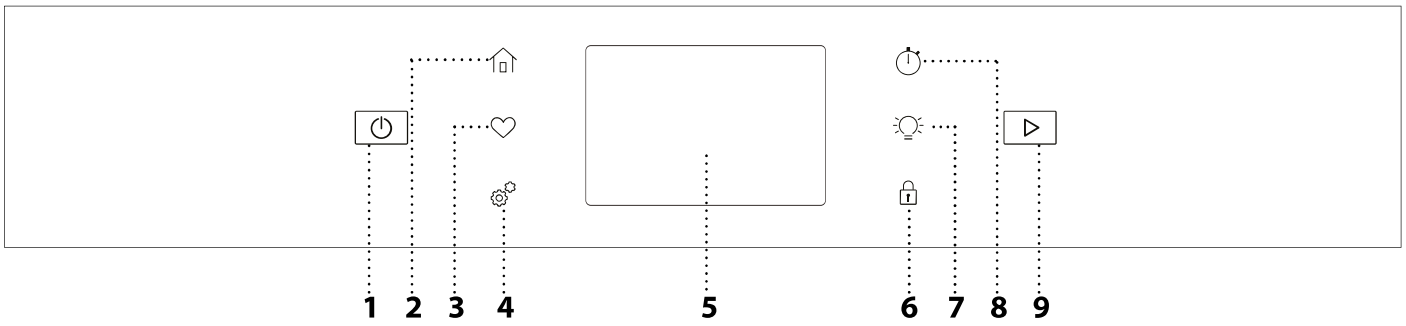


OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Oświetlenie piekarnika
7. Miejsce umieszczenia sondy do potraw
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. 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.

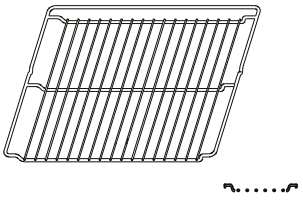
7. LEKKIE
Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

8. MINUTNIK KUCHENNY
Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu.

9. ROZPOCZNIJ
Aby uruchomić funkcję gotowania.

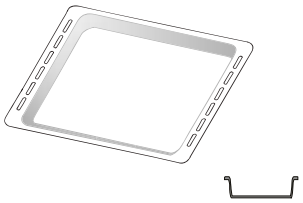
AKCESORIA

RUSZT



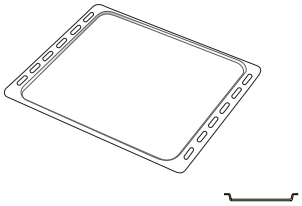
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



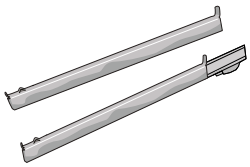
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



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

SZYNY PRZESUWNE *



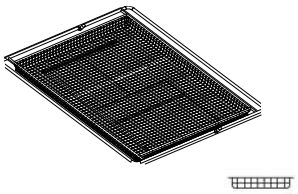
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

SONDA DO POTRAW



Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Dzięki sztywnemu podparciu może być stosowana do mięsa i ryb, a także do chleba, ciast i wypieków.

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU *



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

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.
* Dostępne tylko w wybranych modelach

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

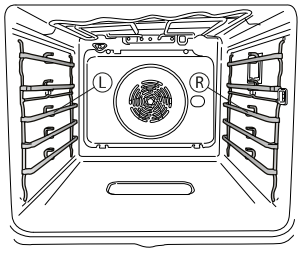
Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

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

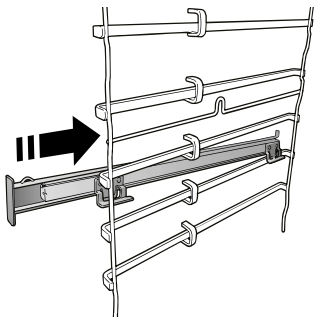
• Aby wymontować prowadnice, należy wykręcić śruby mocujące (jeśli są obecne) po obu stronach za pomocą monety.
Podnieść prowadnice do góry i wyciągnąć dolne części z ich gniazd: teraz prowadnice półek można wyjąć.

• Aby ponownie zamontować prowadnice półek, najpierw dopasuj je z powrotem w górnym gnieździe. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do komory piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.



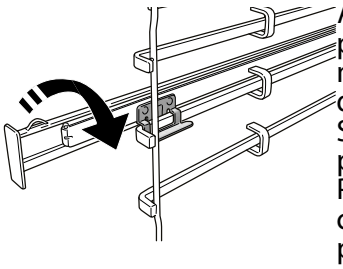
Lewą („L”) i prawą („R”) prowadnicę półki można rozpoznać po logo wskazanym na tej ilustracji.

ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN



Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.



Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

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, światełko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

- **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 żądaną funkcję, dotykając jej.

2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

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 „ŻYWNOŚĆ 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 żądanego opóźnienia, dotknij opcji „USTAW", aby rozpocząć czas oczekiwania.

Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknij opcji „POMIŃ OPÓŹNIENIE".

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po skonfigurowaniu ustawień, dotknąć „ROZPOCZNIJ", aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona. Wszystkie opcje dostępne do modyfikacji można przeglądać, otwierając menu z trzema kropkami w lewej dolnej części wyświetlacza.

W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk ⏻.

6. NAGRZEWANIE

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania. Po zakończeniu tej fazy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PIEKARNIK GOTOWY"

Otworzyć drzwiczki.

Włożyć danie.

Zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk „Uruchom teraz" lub "START", aby rozpocząć gotowanie.

Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Można zmienić domyślne ustawienie opcji podgrzewania dla funkcji gotowania, które umożliwiają robienie tego ręcznie.

Wybierz funkcję, która umożliwia ręczne wybranie funkcji podgrzewania.

Użyj dedykowanego przełącznika podgrzewania w prawym dolnym rogu wyświetlacza, aby włączyć lub wyłączyć podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

7. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre tryby automatyczne 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia. Urządzenie

wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

Otworzyć drzwiczki.

Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.

Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START", aby wznowić pieczenie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 5% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

Sprawdź potrawę

Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START", aby wznowić pieczenie.

8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. Przy niektórych funkcjach, po zakończeniu pieczenia można dodatkowo przyrumienić potrawę, wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną.

Dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH", aby zapisać ją w ulubionych.

Wybrać „Dodatkowe przyrumienienie", aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.

Dotknij opcji „+5 min", aby wydłużyć czas pieczenia

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

Piekarnik automatycznie rozpoznaje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH", aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć ♡ : Wszystkie zapisane funkcje zostaną wyświetlone w tym menu. Dotknij opcji „ROZPOCZNIJ", aby aktywować wybraną funkcję.

ZMIANA USTAWIEŃ

Na ekranie Ulubionych można dodać do ulubionych obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.

Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.

Dotknij ikony trzech kropek w prawym górnym rogu.

Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.

Dotknąć „ZAPISZ", aby zatwierdzić zmiany.

Jeśli chcesz usunąć określoną funkcję, w tym menu znajdziesz opcję „USUŃ ULUBIONĄ".

10. NARZĘDZIA

Nacisnąć ⚙ , aby otworzyć menu „Narzędzia" w dowolnym momencie. To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.

MINUTNIK KUCHENNY

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu. Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji. Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

Naciśnij opcję timera kuchennego.

Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Dotknij opcji „WSTRZYMAJ", jeśli chcesz wstrzymać timer. Następnie możesz dotknąć opcji „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 prowadnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

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.

SONDA DO POTRAW

Sonda umożliwia mierzenie temperatury wewnątrz różnych potraw podczas pieczenia. Zapewnia to osiągnięcie optymalnej temperatury potrawy. Temperatura w piekarniku różni się w zależności od wybranej funkcji, ale zakończenie gotowania jest zawsze zaprogramowane po osiągnięciu określonej temperatury. Umieścić potrawę w piekarniku i podłączyć sondę do potraw do gniazda. Trzymać sondę jak najdalej od źródła ciepła, jak to możliwe. Zamknąć drzwiczki piekarnika. Dotknąć . Jeżeli użycie sondy jest dozwolone lub wymagane, można wybrać pomiędzy funkcjami ręcznymi (wg metody gotowania) i 6th Sense (wg rodzaju potrawy).

Po uruchomieniu funkcji gotowania zostanie ona anulowana, jeśli sonda zostanie wyjęta Zawsze odłączaj i wyjmuj sondę z piekarnika podczas wyjmowania potrawy.

KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW

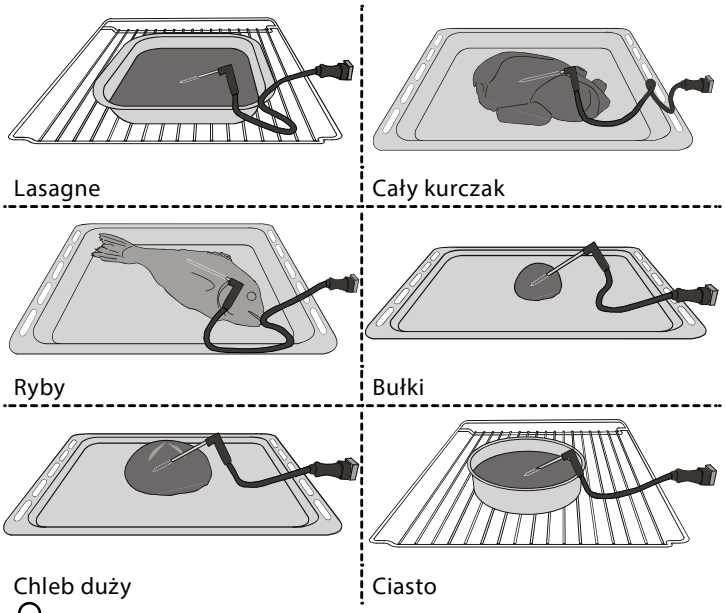
Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazdka znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

Kabel jest półsztywny i może być ukształtowany zgodnie z potrzebą, aby włożyć sondę do różnych potraw w najbardziej efektywny sposób. Upewnić się, czy kabel nie dotyka górnego elementu grzejnego podczas gotowania.

MIĘSO: Umieścić sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty. W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi, omijając puste przestrzenie.

RYBY (w całości): Umieść końcówkę sondy w najgrubszym miejscu, omijając ości.

MAKARONY I WYROBY PIEKARNICZE: Włożyć końcówkę głęboko do ciasta, kształtując kabel, aby uzyskać optymalny kąt sondy. Aby ugotować tego rodzaju żywność z wykorzystaniem sterowania sondą, wymagane jest użycie kompatybilnych funkcji 6th Sense. Jeśli użytkownik użyje sondy podczas pieczenia z funkcjami 6th Sense, pieczenie zostanie przerwane automatycznie, gdy wybrany przepis osiągnie idealną temperaturę rdzenia, bez konieczności ustawiania temperatury piekarnika.



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 wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

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

MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczeni zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10 - 15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki - należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

DESERY

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

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

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

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

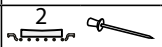
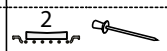
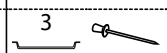
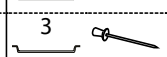
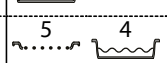
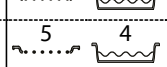
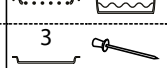
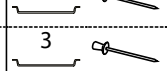
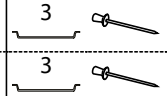
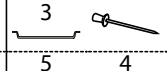
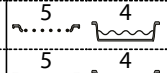
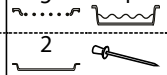
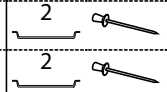
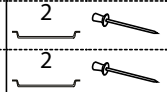
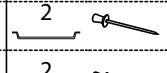
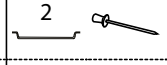
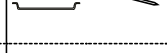
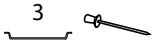
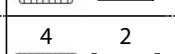
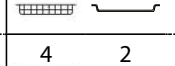
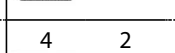
Jeśli wypiek „pęcznieje" podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

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

WYRASTANIE

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

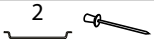
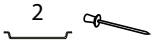
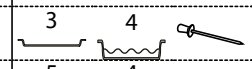
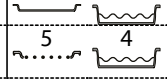
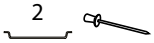
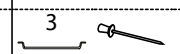
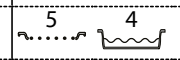
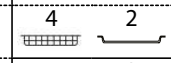
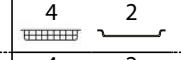
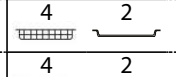
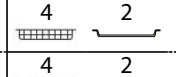
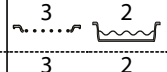
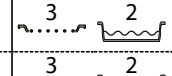
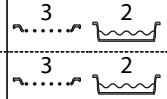
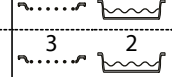
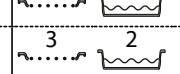
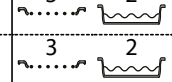
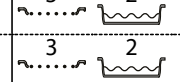
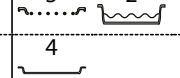
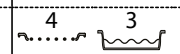
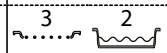
6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOŚCI				ILOŚĆ	STOPIEŃ DOGOTO-WANIA	POZIOM PRZYRUMIE-NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON	Świeże	Lasagne		0,5 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	
		Cannelloni		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	-	
		Pieczeń cielęca		0,6 - 2,5 kg*	-	ŚREDNI	-	
		Stek		2 - 4 cm	ŚREDNI	-	2/3	
		Kotlety mielone		1,5 - 3 cm	-	-	3/5	
		Wolne gotowanie		0,6 - 2 kg*	ŚREDNI	-	-	
	Wieprzo-wina	Pieczona wieprzowina		0,6 - 2,5 kg*	-	ŚREDNI	-	
		Golonka		0,5 - 2,0 kg*	-	ŚREDNI	-	
		Żeberka wieprzowe		0,5 - 2,0 kg*	-	-	2/3	
		Bekon		0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	
	Jagnięci-na	Pieczona jagnięcina		0,6 - 2,5 kg*	ŚREDNI	ŚREDNI	-	
		Żeberka jagnięce		0,5 - 2,0 kg*	ŚREDNI	ŚREDNI	-	
		Gicz		0,5 - 2,0 kg*	ŚREDNI	ŚREDNI	-	
	Drób	Pieczo-ny kurczak	Pieczony kurczak	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	
			Pieczony kurczak faszerowany	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	
			Porcje kurczaka	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	
		Kurczak smażo-ny bez-tłusz-czowo	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	-	-	-	
			Skrzydełka kurczęce	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	
			Nuggetsy z kurczaka [mrożone]	-	-	-	-	
			Skrzydełka kurczaka [mrożone]	-	-	-	-	

* 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	 Sonda do potraw

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOŚCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ DOGOTO-WANIA	POZIOM PRZYRUMIE-NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
MIĘSO	Kaczka pieczona	Pieczona kaczka	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	
		Pieczona kaczka faszerowana	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	
		Porcje kaczki	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	
		Filet / Pierś z kaczki	1 - 5 cm	-	-	2/3	
	Indyk pieczony	Pieczony indyk i gęś	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	
		Pieczony indyk z nadzieniem	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	
		Porcje indyka i gęsi	0,6 - 3 kg*	-	ŚREDNI	-	
		Filet / pierś z indyka	1 - 5 cm	-	-	2/3	
	Mięso smażone beztłusz-czowo	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	-	-	-	
		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 *	-	-	-	
	Pieczona ryba w całości		0,2 - 1,5 kg *				
	Ryba w posypce solnej		0,2 - 1,5 kg *				

* Sugerowana ilość

AKCESORIA	Ruszt	Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Blacha do smażenia bez tłuszczu	Sonda do potraw

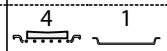
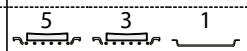
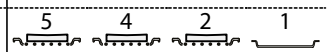
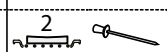
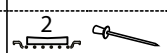
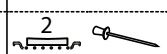
6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOŚCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ DOGOTO-WANIA	POZIOM PRZYRUMIE-NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
RYBY I OWOCE MORZA	Ryba smażona beztłusz-czowo	Ryba panierowana	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Filet rybny	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Ryba w całości	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Skorupiaki	-	-	-	-	4 2
WARZYWA	Pieczone warzywa	Pieczone ziemniaki	0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	3
		Warzywa faszerowane	0,1 - 0,5 kg [sztuka]	-	-	-	3
		Inne warzywa	0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	3
WARZYWA	Zapiekane warzywa	Zapiekanka ziemniaczana	jedna taca *	-	-	-	3
		Zapiekanka pomidorowa	jedna taca *	-	-	-	3
		Zapiekanka paprykowa	jedna taca *	-	-	-	3
		Zapiekanka brokuły	jedna taca *	-	-	-	3
		Zapiekanka kalafiorowa	jedna taca *	-	-	-	3
		Zapiekane warzywa	jedna taca *	-	-	-	3
	Warzywa smażone beztłusz-czowo	Frytki domowe	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Łódeczki ziemn.	1 - 4 cm	-	-	-	4 2
		Jarzyny mieszane	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Frytki z cukinii	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Ziemniaki smażone [mrożone]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Sajgonki [mrożone]	-	-	-	-	4 2
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Słone ciasto		0,8 - 1,2 kg	-	ŚREDNI	-	2
	Strudel warzywny		0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	2
	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

* 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	Sonda do potraw

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOŚCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ DOGOTO-WANIA	POZIOM PRZYRUMIE-NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Pizza	Pizza okrągła	okrągła	-	-	-	
		Pizza na grubym cieście	blacha	-	-	-	
		Pizza [mrożona]	1 warstwa*	-	-	-	
			2 warstwy*	-	-	-	
			3 warstwy*	-	-	-	
			4 warstwy*	-	-	-	
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Ciasta rosnące	Biszkopt	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	
		Keks w blasze	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	
		Ciasto czekoladowe	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	
	Ciasteczka		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Rogaliki		jedna taca *	-	-	-	
	Croissanty [mrożone]		jedna taca *	-	-	-	
	Ciasto ptysiowe		jedna taca *	-	-	-	
	Bezy		10 - 30 g [sztuka]	-	-	-	
	Tarta		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Ciasto z owocami		0,5 -2 kg	-	-	-	

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	 Sonda do potraw

TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
MROŻONA ŻYWNOŚĆ	Mrożone frytki		650 - 850 g	Tak	200	25 - 30	4 2
	Mrożone nuggetsy z kurczaka		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Paluszki rybne		500 g	Tak	220	15 - 20	4 2
	Krążki cebuli		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
WARZYWA	Panierowana świeża cukinia		400 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Domowe frytki		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	4 2
	Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20 - 30	4 2
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	4 2
	Skrzydełka kurczęce		200 - 1500 g	Tak	220	30 - 50	4 2
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	Tak	220	20 - 50	4 2
	Filet rybny		1 - 4 cm	Tak	220	15 - 25	4 2

W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw, rozprowadź cienką warstwę oleju na powierzchni potrawy. Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

FUNKCJE	Smażenie bez tł.		
AKCESORIA	Blacha do smażenia bez tłuszczu	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Leavened cakes / Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	4 1
Ciasta z nadzieniem (sernik, strudel, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	3
		Tak	160 - 200	30 - 90	4 1
Ciasteczka		Tak	150	20 - 40	3
		Tak	140	30 - 50	4
		Tak	140	30 - 50	4 1
		Tak	135	40 - 60	5 3 1
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	3
		Tak	150	30 - 50	4
		Tak	150	30 - 50	4 1
		Tak	150	40 - 60	5 3 1
Ptysie		Tak	180 - 200	30 - 40	3
		Tak	180 - 190	35 - 45	4 1
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezy		Tak	90	110 - 150	3
		Tak	90	130 - 150	4 1
		Tak	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	2
		Tak	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	310	7 - 12	2
		Tak	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	3
		Tak	250	10 - 20	4 1
		Tak	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	3
		Tak	180 - 190	45 - 60	4 1
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCJE									
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cykl Eco	Pizza

AKCESORIA					
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

Whirlpool

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190 - 200	20 - 30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 1
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni		Tak	190 - 200	45 - 65	3
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	190 - 200	80 - 110	3
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	3
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190 - 200	80 - 130	2
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40 - 60	3
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	180 - 200	50 - 60	2
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	5
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	4 3
Kiełbaski/ kebab/ żeberka/ hamburger		-	2 - 3 (Środkowa - Wysoka)	15 - 30 **	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	2 1
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	3
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	3
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	3
Ciasteczka	4 COOK Ciasteczka	Tak	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarty	4 COOK Tarty	Tak	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizza okrągła	4 COOK Pizza	Tak	210	40 - 60	5 3 2 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	5 3 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ pieczone warzywa (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)	4 COOK Menu	Tak	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	4 1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	4 1
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

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 napełniona 500 ml wody

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

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

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/ żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Nosić rękawiczki ochronne.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

• Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

• Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

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

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

• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

• Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

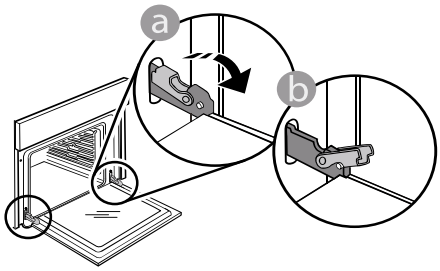
AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

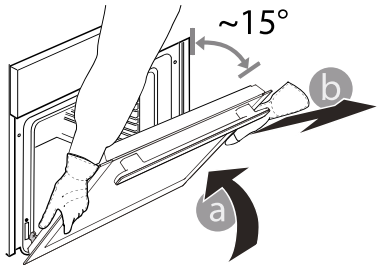
Nie myj sondy do żywności i sondy do mięsa (jeśli jest stosowana) w zmywarce.
Tacę do smażenia bez tłuszczu (jeśli jest stosowana) można myć w zmywarce.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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

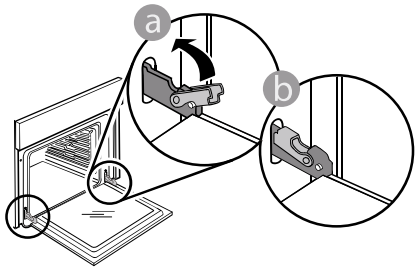


2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.
Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami - nie trzymać ich za uchwyt.
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

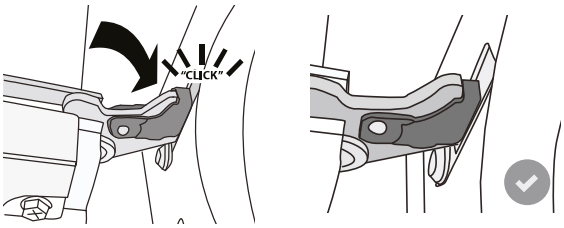


3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz zablokowując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.
Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



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

WYMIANA ŻARÓWKI

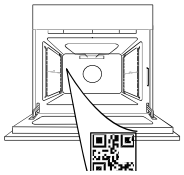
W celu wymiany lampy należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

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 sieć elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ZASILANIE" i wybrać "NISKI".
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3.	Sonda do żywności nie jest prawidłowo podłączona.	Sprawdzić podłączenie sondy do żywności.

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

- Korzystając z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową **docs.whirlpool.eu/docs**
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



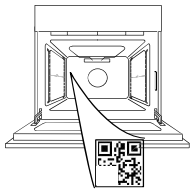
®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

Whirlpool

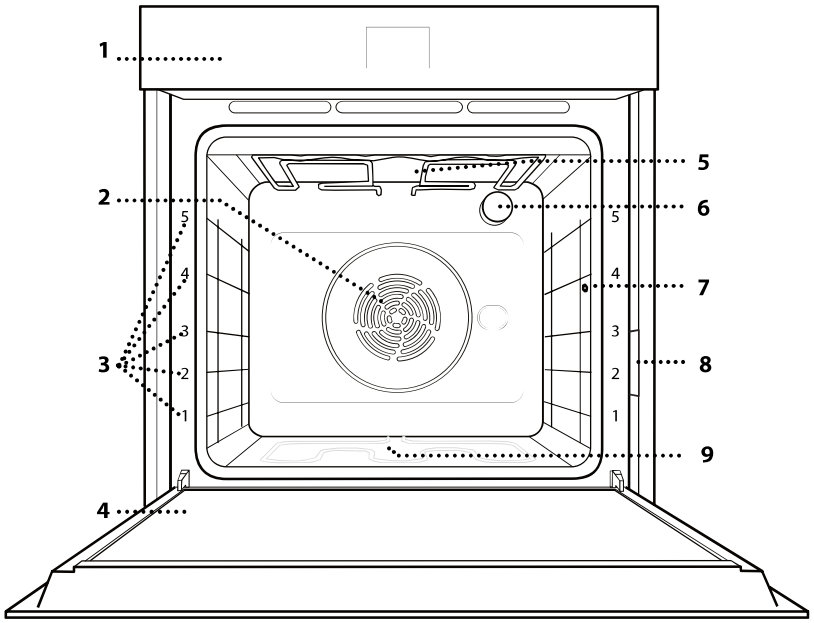
OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO WHIRLPOOL
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em **www.register10.eu**

Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES, LEIA O CÓDIGO QR NO SEU APARELHO

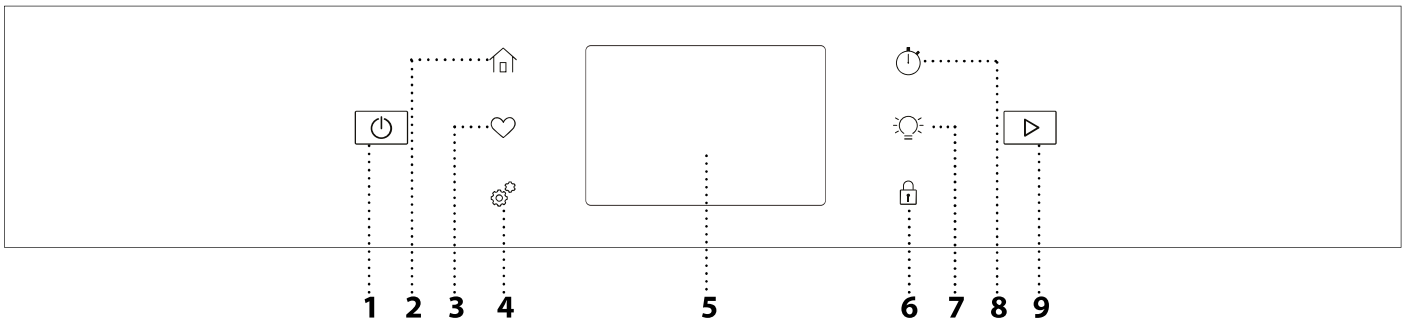


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventilador e resistência circular (não visíveis)
3. Guias de nível (o nível está indicado parte frontal do forno)
4. Porta
5. Resistência superior/grill
6. Lâmpada
7. Ponto de inserção da sonda de temperatura
8. Placa de identificação (não remover)
9. Resistência inferior (invisível)

PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF
Para ligar e desligar o forno.

2. HOME
Para aceder rapidamente ao menu principal.

3. FAVORITO
Para recuperar a lista das suas funções favoritas.

4. FERRAMENTAS
Para escolher de entre diversas opções e também para alterar as definições do forno e as preferências.

5. VISOR

6. BLOQUEIO DE TECLAS
O "Bloqueio de teclas" permite-lhe bloquear os botões no painel tátil, para que os mesmos não possam ser premidos inadvertidamente.

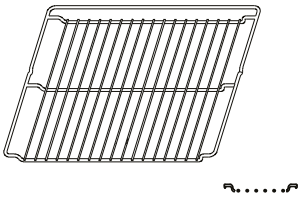
7. LUZ
Para acender ou apagar a luz do forno.

8. TEMPORIZADOR DE COZINHA
Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo.

9. INICIAR
Para iniciar a função de cozedura.

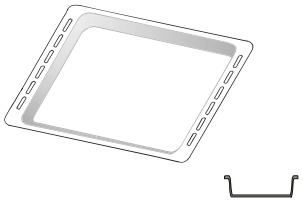
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



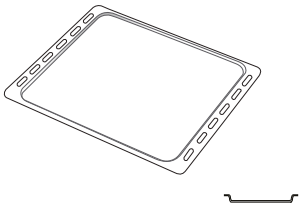
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR



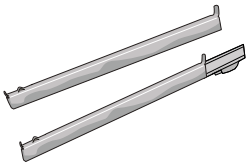
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR *



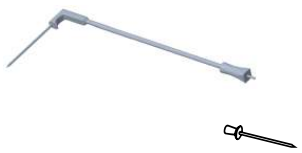
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



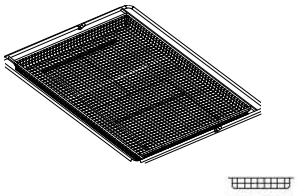
Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

SONDA DE TEMPERATURA



Para medir de forma precisa a temperatura interna do alimento durante a cozedura. Graças ao seu suporte rígido, pode ser utilizado para carne e peixe, mas também para pão, bolos e pastelaria.

TABULEIRO AIR FRY *



Para ser utilizado ao cozinhar alimentos com a função Air Fry, com um tabuleiro posicionado a um nível inferior para recolher possíveis migalhas e pingos. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.
Outros acessórios podem ser adquiridos separadamente; para encomendas e informações, contactar o serviço pós-venda.
* Disponível apenas em determinados modelos

COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

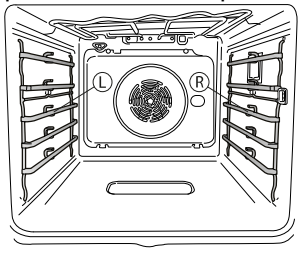
Insira a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

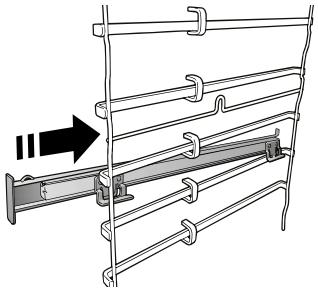
• Para remover as guias de nível, remova os parafusos de fixação (se presentes) em ambos os lados, utilizando uma moeda.
Levante as guias e puxe as peças inferiores dos respetivos suportes: agora, as guias de nível já podem ser removidas.

• Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.



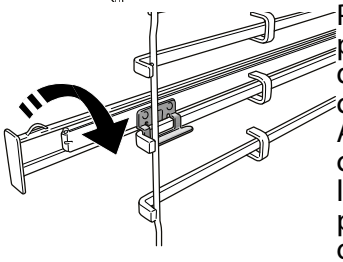
As guias de nível esquerda ("L") e direita ("R") podem ser identificadas pelo logótipo indicado nesta imagem.

INSTALAR AS CORREDIÇAS



Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.

Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar.



Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.

Nota: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

FUNÇÕES

MODOS MANUAIS

- **CONVENCIONAL**
  Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.
- **COZEDURA CONVENCIONAL**
  Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.
- **AR FORÇADO**
  Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.
- **GRILL**
  Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.
- **TURBO GRILL**
  Para assar peças de carne grandes (pernas, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.
- **PREAQ. RÁPIDO**
  Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.
- **COOK 4**
  Para cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em quatro níveis ao mesmo tempo. Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, bolos, pizzas redondas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozedura para obter os melhores resultados.
- **FUNÇÕES ESPECIAIS**
  - » **PIZZA**
    Esta função permite-lhe cozinhar uma excelente pizza caseira, em menos de 10 minutos, como num restaurante.
    O ciclo de cozedura dedicado funciona a um nível de temperatura superior a 300 graus Celsius, proporcionando pizzas macias por dentro, estaladiças nas bordas e com um dourado perfeitamente uniforme.
    Combinando esta função com o acessório Pizza Stone WPro e pré-aquecendo durante 30 minutos, pode cozer uma pizza em 5-8 minutos.
    Para encomendas e informações, contacte o nosso serviço pós-venda ou consulte www.whirlpool.eu
  - » **AIR FRY**
    Esta função permite-lhe cozinhar batatas fritas, nuggets de frango e muito mais utilizando menos óleo, o que resulta numa batata frita agradavelmente estaladiça. Os elementos de aquecimento funcionam em ciclos para aquecer corretamente a cavidade, enquanto a ventoinha faz circular o ar quente.
    Só é possível obter os melhores resultados de cozedura esperados se for utilizado um tabuleiro Air Fry (fornecido com alguns modelos). Coloque os alimentos no tabuleiro Air Fry numa única camada e siga as instruções da tabela de cozedura Air Fry para obter os melhores resultados. Evite utilizar mais do que um tabuleiro para evitar uma cozedura desigual.
  - » **DESCONGELAR**
    Para descongelar mais rapidamente os alimentos. Coloque os alimentos no nível intermédio.
  - » **MANTER QUENTE**
    Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.
  - » **FERMENTAR**
    Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.
  - » **CONVENIÊNCIA**
    Para cozinhar alimentos pré-cozinhados, armazenados a um a temperatura ambiente ou no frigorífico (biscoitos, mistura para bolo, queques, pratos de massa e produtos à base de pão). função cozinha rápida e delicadamente todos os pratos e pode também ser utilizada para aquecer comida já cozinhada. Não é necessário preaquecer o forno. siga as indicações na embalagem do alimento.
  - » **COZEDURA MAXI**
    A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confecionar peças de carne grandes (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique tostado de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.
  - » **CICLO ECO ***
    Para assar peças de carne recheadas e filetes de carne num único nível. Quando este ciclo Eco está a ser utilizado, a luz permanece apagada durante a cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de potência, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.
- **ALIMENTOS CONGELADOS**
  Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário pré-aquecer o forno.

MODOS AUTO

Estas permitem cozinhar todos os tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura. Não é necessário pré-aquecer o forno.

* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

COMO UTILIZAR O ECRÃ TÁTIL



Para selecionar ou confirmar:
Toque no ecrã para selecionar o valor ou a opção de menu pretendido(a).



Para percorrer um menu ou uma lista:
Deslize simplesmente o dedo pelo visor para percorrer as opções ou os valores.

Para confirmar as definições ou aceder ao próximo ecrã:
toque em "DEFINIR" ou "PRÓXIMO".

Para regressar ao ecrã anterior:
Toque em ← .

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de configurar o produto.

As definições podem ser alteradas posteriormente, premindo para aceder ao menu "Ferramentas".

1. SELECIONAR AS PREFERÊNCIAS DE IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora.

- Deslize o dedo pelo ecrã para percorrer a lista de idiomas disponíveis.
- Toque no idioma pretendido.

2. DEFINIR A HORA E A DATA

Ao ligar o forno à sua rede doméstica, a hora e a data serão definidas automaticamente. Caso contrário, terá de defini-las manualmente

- Toque nos números relevantes para definir a hora.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Uma vez definida a hora, terá de definir a data

- Toque nos números relevantes para definir a data.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Após um longo corte de energia, é necessário definir a hora e a data novamente.

3. DEFINIR O CONSUMO DE POTÊNCIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16 amperes): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13 amperes).

- Toque no valor no lado direito para selecionar a potência.
- Clique em "OK" para terminar a configuração inicial.

4. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno até aos 200 °C durante uma hora, aproximadamente. É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para ligar o forno, prima ⏻ ou toque em qualquer ponto do ecrã.

O visor permite-lhe optar entre Modos Manual e 6th Sense.

- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.
- Para explorar a lista, percorra-a para cima ou para baixo.
- Toque na função necessária para a selecionar.

2. DEFINIR FUNÇÕES MANUAIS

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas.

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.

De acordo com a função selecionada, é possível ativar ou desativar o pré-aquecimento através de um comando específico.

DURAÇÃO

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente. No modo temporizado, o forno cozinha durante o período de tempo selecionado por si. No fim do tempo de cozedura, a cozedura é interrompida automaticamente.

- Para definir a duração, toque na secção Tempo ou em "Definir tempo de cozedura" depois de premir INICIAR.
- Toque nos números relevantes para definir o tempo de cozedura pretendido.
- Toque em "PRÓXIMO" para confirmar.

Para cancelar uma duração definida durante a cozedura e gerir manualmente o fim da cozedura, pode tocar no valor da duração e definir "0" ou abrir o menu de três pontos e editar o tempo de cozedura.

Se pretender parar o ciclo, abra o menu dos três pontos e selecione "Parar cozedura".

3. DEFINIR MODOS AUTO 6TH SENSE

Os Modos Auto 6th Sense permitem-lhe preparar uma ampla variedade de pratos, de entre os indicados na lista. A maior parte das definições de cozedura são selecionadas automaticamente pelo aparelho, com vista à obtenção dos melhores resultados.

- Escolha uma receita da lista.

As funções são apresentadas por categorias de alimentos no menu "6th SENSE FOOD" (ver tabelas relativas).

- Depois de selecionar uma função, indique simplesmente as características dos alimentos (quantidade, peso, etc.) que pretende cozinhar, para obter resultados perfeitos.

4. COMO DEFINIR UM INÍCIO DIFERIDO

Pode atrasar a cozedura antes de iniciar uma função: A função irá iniciar-se à hora previamente selecionada.

- Toque em "ATRASO" para definir a hora de início pretendida. Pode selecionar a hora de início ou a hora em que pretende que os alimentos estejam prontos, de acordo com as funções selecionadas.
- Depois de definir a temporização pretendida, toque em "DEFINIR" para iniciar o tempo de espera.
- Coloque os alimentos no forno e feche a porta: a função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado.

Programar um início atrasado da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela.

- Para ativar a função de imediato e cancelar o tempo de temporização programado, toque em "SALTAR TEMPORIZAÇÃO".

5. INICIAR A FUNÇÃO

- Uma vez configuradas as definições, toque em "INÍCIO" para ativar a função.

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Pode alterar os valores definidos a qualquer altura durante a cozedura, tocando no valor que pretende corrigir. Todas as opções disponíveis para modificação podem ser exploradas, abrindo o menu de três pontos na parte inferior esquerda do visor.

Pode interromper a função a qualquer altura, premindo ⏻.

6. PRÉ-AQUECIMENTO

Se tiver sido previamente ativada, o visor indica o estado da fase de preaquecimento, depois de iniciada a função. Uma vez terminada esta fase, é emitido um sinal sonoro e o visor indica "FORNO PRONTO".

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no forno.
- Feche a porta e toque em "Iniciar agora" ou no botão "INICIAR" para começar a cozinhar.

Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida. O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento.

Pode alterar a predefinição da opção de preaquecimento para as funções de cozedura que lhe permitem realizá-lo manualmente.

- Selecione uma função que permita selecionar a função de preaquecimento manualmente.
- Utilize o comando de pré-aquecimento específico na parte inferior direita do ecrã, para ativar ou desativar o pré-aquecimento. Tal será definido como uma opção predefinida.

7. VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

Alguns Modos Auto 6th Sense requerem que os alimentos sejam virados durante a cozedura. Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Abra a porta.
- Execute a ação solicitada pelo visor.
- Feche a porta e, em seguida, toque em "INICIAR" para retomar a cozedura.

Da mesma forma, nos últimos 5% do tempo de cozedura, o forno indica que deve verificar os alimentos.

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Verifique os alimentos
- Feche a porta e, em seguida, toque em "INICIAR" para retomar a cozedura.

8. FIM DA COZEDURA

Será emitido um som e o visor indicará que a cozedura está concluída. Com algumas funções, uma vez concluída a cozedura, pode dar ao seu prato uma tostagem extra, prolongar o tempo de cozedura ou guardar a função como favorito.

- Toque em "ADICIONAR A FAV" para guardar como favorito.
- Selecione “Tostagem Extra” para iniciar um ciclo de 5 minutos de tostagem.
- Toque em "+ 5 min" para prolongar a cozedura

9. FAVORITOS

A função Favoritos guarda as definições do forno para a sua receita favorita.

O forno reconhece automaticamente as funções mais utilizadas. Após um determinado número de utilizações, ser-lhe-á solicitado que adicione a função aos seus favoritos.

COMO GUARDAR UMA FUNÇÃO

Quando uma função estiver concluída, toque em "ADICIONAR A FAV" para a guardar como favorita. Isto permitir-lhe-á usá-la rapidamente no futuro, mantendo as mesmas definições.

GUARDADAS

Para visualizar o menu de favoritos, prima ♡ : Todas as funções guardadas serão listadas neste menu. Toque em "INICIAR" para ativar a função de cozedura selecionada.

ALTERAR AS DEFINIÇÕES

No ecrã Favoritos, pode adicionar uma imagem ou um nome ao favorito, personalizando-o de acordo com as suas preferências.

- Selecione a função que pretende alterar.
- Toque no ícone dos três pontos no canto superior direito...
- Selecione o atributo que pretende alterar.
- Toque em "GUARDAR" para confirmar as suas alterações.

Se pretender remover uma função específica, encontrará neste menu a opção "APAGAR FAVORITO".

10. FERRAMENTAS

Prima para abrir o menu "Ferramentas" a qualquer altura. Este menu permite-lhe escolher de entre várias opções e também alterar as definições ou preferências do seu produto ou do visor.

TEMPORIZADOR DE COZINHA

Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo. Uma vez iniciado, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si. Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

O temporizador continuará a contagem decrescente no canto superior direito do ecrã.

Para recuperar ou alterar o temporizador de cozinha:

- Prima a opção de temporizador de cozinha.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

- Toque em "PAUSA" se quiser colocar o temporizador em pausa. Depois, pode tocar em "RETOMAR" para reiniciar o temporizador.
- Toque em "CANCELAR" para cancelar o temporizador ou definir uma nova duração para o mesmo.
- Toque em "+1 min" para aumentar a duração em 1 minuto.

LUZ

Para acender ou apagar a luz do forno.

SMARTCLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Deite 200 ML de água no fundo da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.

LIMPEZA AUTOMÁTICA PIROLÍTICA

Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Estão disponível três ciclos de limpeza automática com diferentes durações: Alto, Médio, Baixo.

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

- Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.
- Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.
- Escolha um dos ciclos disponíveis de acordo com as suas necessidades.
- Toque em "INICIAR" para ativar a função selecionada. O forno inicia o ciclo de limpeza automática e a porta do mesmo fecha-se automaticamente: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.

Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.

Nota: O ciclo pirolítico também pode ser ativado com o depósito cheio de água.

Uma vez selecionado o ciclo, é possível atrasar o início da limpeza automática. Toque em “ATRASO” para definir a

hora de fim, conforme indicado no parágrafo relevante.

SONDA DE ALIMENTOS

A utilização da sonda permite-lhe medir a temperatura interior de diferentes alimentos durante a cozedura, para assegurar que atinge a temperatura ideal. A temperatura do forno varia consoante a função selecionada, contudo, a cozedura está sempre programada para terminar assim que a temperatura especificada tenha sido alcançada. Coloque os alimentos no forno e ligue a sonda de temperatura à ficha. Mantenha a sonda tão afastada quanto possível da fonte de calor. Feche a porta do forno. Toque em . Pode escolher entre as funções Manual (por método de cozedura) e 6th Sense (por tipo de alimento) se a utilização da sonda for autorizada ou necessária.

Depois de iniciada a função de cozedura, a mesma será cancelada se a sonda for retirada. Desligue e retire sempre a sonda do forno quando os alimentos forem retirados.

UTILIZAR A SONDA DE TEMPERATURA

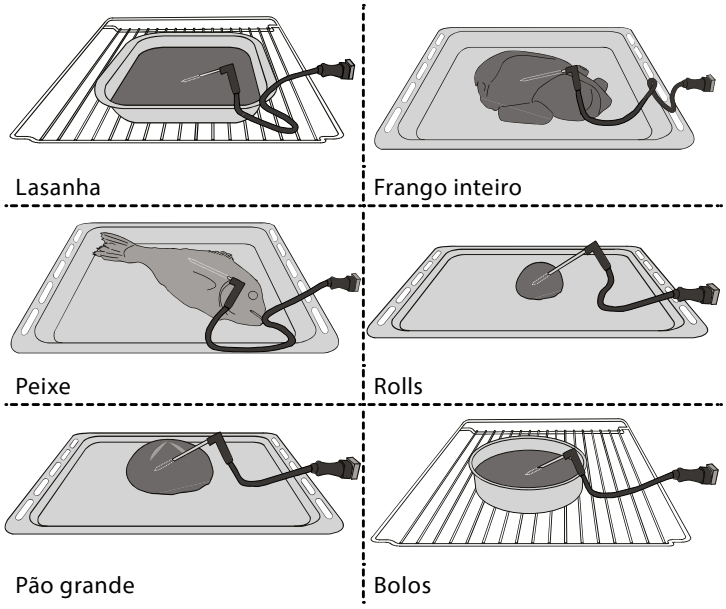
Coloque os alimentos no forno e ligue a ficha, introduzindo-a na ligação existente no lado direito do compartimento de cozedura do forno.

O cabo é semirrígido e pode ser moldado conforme necessário para inserir a sonda em diferentes tipos de alimentos da forma mais eficaz. Certifique-se de que o cabo não toca na resistência superior durante a cozedura.

CARNE: Introduza a sonda no interior da carne, evitando os ossos e as zonas de gordura. Tratando-se de aves, insira a sonda no sentido do comprimento, no centro do peito, evitando as cavidades.

PEIXE (inteiro): Introduza a ponta na parte mais grossa, evitando a espinha.

PADARIA E MASSAS: Introduza a ponta na massa moldando o cabo para alcançar o ângulo perfeito da sonda. É necessário utilizar as funções compatíveis do 6th Sense para efetuar uma cozedura controlada por sonda para estes tipos de alimentos. Se utilizar a sonda enquanto cozinha com as funções 6th Sense, a cozedura irá parar automaticamente quando a receita selecionada atingir a temperatura ideal sem precisar de configurar a temperatura do forno.



BLOQUEIO DE TECLAS

O "Bloqueio de teclas" permite-lhe bloquear os botões no touchpad, para que os mesmos não possam ser premidos inadvertidamente.

Para desbloquear o aparelho, prima longamente a tecla de bloqueio no painel tátil.

PREFERÊNCIAS

Para alterar várias definições do forno, selecione o modo Sabbath e desligue o "Modo Demo".

INFO

Para obter mais informações sobre o produto.

. NOTAS

- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca arraste panelas ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não colocar pesos pesados sobre a porta e não se agarrar à porta.
- Devido à temperatura mais elevada do ciclo Pizza, prevê-se que o arrefecimento seja ligeiramente superior.

CONSELHOS ÚTEIS

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função “Ar Forçado” permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

CARNE

Utilize qualquer tipo de tabuleiro para assar ou pirex adequado ao tamanho da peça de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Tenha em atenção que será gerado vapor durante esta operação. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.

Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Abra a porta com cuidado, já que pode sair vapor.

Para recolher os sucos da cozedura, recomendamos que coloque uma tabuleiro coletor com meio litro de água potável diretamente por baixo da grelha onde estão os alimentos. Encha totalmente sempre que necessário.

SOBREMESAS

Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível.

Utilize formas para assar metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.

Para verificar se um bolo levedado está cozido, insira um palito de madeira no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.

Se utilizar uma forma para assar antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

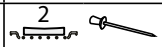
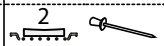
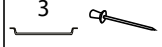
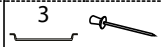
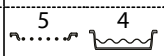
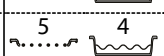
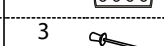
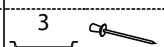
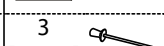
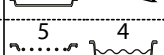
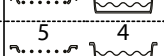
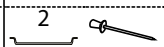
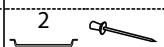
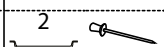
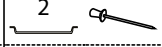
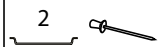
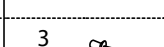
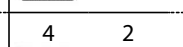
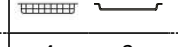
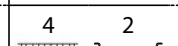
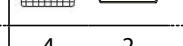
Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente.

No caso de sobremesas com recheios húmidos ou coberturas (tais como cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "Cozedura convecção". Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

FERMENTAR

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedação à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de levedação para uma quantidade de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

6th sense TABELA DE COZEDURA

CATEGORIAS DE ALIMENTOS				QUANTIDADE	COZIMENTO NÍVEL	NÍVEL DE TOSTADO	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
GUISADO E MASSA NO FORNO	Fresco	Lasanha		0,5 - 3 kg *	-	MÉD	-	
		Canelones		0,5 - 3 kg *	-	MÉD	-	
	Congelados	Lasanha		0,5 - 3 kg	-	-	-	
		Canelones		0,5 - 3 kg	-	-	-	
CARNE	Carne de vaca	Carne assada		0,6 - 2 kg *	MÉD	MÉD	-	
		Vitela assada		0,6 - 2,5 kg *	-	MÉD	-	
		Bife		2 - 4 cm	MÉD	-	2/3	
		Rolinhos de hambúrguer		1,5 - 3 cm	-	-	3/5	
		Cozedura lenta		0,6 - 2 kg *	MÉD	-	-	
	Lombo de porco	Porco assado		0,6 - 2,5 kg *	-	MÉD	-	
		Perna de frango		0,5 - 2,0 kg *	-	MÉD	-	
		Entrecosto		0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	
		Bacon		0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	
	Borrego	Borrego Assado		0,6 - 2,5 kg *	MÉD	MÉD	-	
		Costeletas borrego		0,5 - 2,0 kg *	MÉD	MÉD	-	
		Perna		0,5 - 2,0 kg *	MÉD	MÉD	-	
	Aves	Frango assado	Frango assado	0,6 - 3 kg *	-	MÉD	-	
			Frango assado recheado	0,6 - 3 kg *	-	MÉD	-	
			Pedaços de frango	0,6 - 3 kg *	-	MÉD	-	
		Frango frito em ar quente	Frango inteiro	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	
			Peito de frango	1 - 4 (cm)	-	-	-	
			Pedaços de frango	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	
			Coxinhas de frango	-	-	-	-	
			Costeleta à milanesa	1 - 4 (cm)	-	-	-	
			Asas de frango	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	
			Nuggets de frango [congelados]	-	-	-	-	
			Asas de frango [congeladas]	-	-	-	-	

* Quantidade sugerida

ACESSÓRIOS	Grelha	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Tabuleiro Air Fry	Sonda de temperatura

6th sense TABELA DE COZEDURA

CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE	COZIMENTO NÍVEL	NÍVEL DE TOSTADO	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
CARNE	Pato assado	Pato assado	0,6 - 3 kg *	-	MÉD	-	2
		Pato assado recheado	0,6 - 3 kg *	-	MÉD	-	2
		Pedaços pato	0,6 - 3 kg *	-	MÉD	-	3 4
		Filé/peito de pato	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Peru assado	Peru e ganso assados	0,6 - 3 kg *	-	MÉD	-	2
		Peru assado recheado	0,6 - 3 kg *	-	MÉD	-	2
		Peru e ganso aos pedaços	0,6 - 3 kg *	-	MÉD	-	3
		Filete / peito de peru	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Carne frita a ar quente	Espetadas de carne	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
		Costeletas de porco	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Rolinhos de hambúrguer	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Salsichas e wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Costeleta à milanesa	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
PEIXE E MARISCO	Filetes e bifes assados	Bife de atum	1 - 3 (cm)	MÉD	-	3/4	3 2
		Bife de salmão	1 - 3 (cm)	MÉD	-	3/4	3 2
		Bife espadarte	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2
		Filete de bacalhau	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2
		Filete de robalo	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Filete de dourada	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Outros Filetes	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
		Filetes [congelados]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Marisco grelhado	Vieiras	um tabuleiro *	-	-	-	4
		Mexilhão	um tabuleiro *	-	-	-	4
		Camarões	um tabuleiro *	-	-	-	4 3
		Camarões Tigre	um tabuleiro *	-	-	-	4 3
	Peixe inteiro assado		0,2 - 1,5 kg *				3 2
	Peixe em crosta sal		0,2 - 1,5 kg *				3

* Quantidade sugerida

ACESSÓRIOS	Grelha	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Tabuleiro Air Fry	Sonda de temperatura

6th sense TABELA DE COZEDURA

CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE	COZIMENTO NÍVEL	NÍVEL DE TOSTADO	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
PEIXE E MARISCO	Peixe frito a ar quente	Peixe panado	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Filete de peixe	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Peixe inteiro	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Crustáceos	-	-	-	-	4 2
LEGUMES	Legumes Assados	Batatas assadas	0,5 - 1,5 kg	-	MÉD	-	3
		Legumes recheados	0,1 - 0,5 kg [cada]	-	-	-	3
		Outros vegetais	0,5 - 1,5 kg	-	MÉD	-	3
LEGUMES	Legumes gratinados	Gratinado de batatas	um tabuleiro *	-	-	-	3
		Gratinado de tomate	um tabuleiro *	-	-	-	3
		Pimentos Gratinados	um tabuleiro *	-	-	-	3
		Brócolos gratinados	um tabuleiro *	-	-	-	3
		Couve-flor gratinada	um tabuleiro *	-	-	-	3
		Gratinado de legumes	um tabuleiro *	-	-	-	3
	Legumes fritos a ar quente	Batatas fritas caseiras	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Batatas fatiadas	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Legumes mistos	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Batatas fritas de courgette	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Batatas fritas [congeladas]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Crepes [congelados]	-	-	-	-	4 2
SALGADOS	Bolo salgado		0,8 - 1,2 kg	-	MÉD	-	2
	Strudel de legumes		0,5 - 1,5 kg	-	MÉD	-	2
	Pão	Pãezinhos	60 - 150 g [cada]*	-	-	-	3
		Pão de forma	400 - 600 g [cada]*	-	-	-	2
		Pão grande	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Baguetes	200 - 300 g [cada]*	-	-	-	3

* Quantidade sugerida

ACESSÓRIOS	Grelha	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Tabuleiro Air Fry	Sonda de temperatura

6th sense TABELA DE COZEDURA

CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE	COZIMENTO NÍVEL	NÍVEL DE TOSTADO	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
SALGADOS	Pizza	Pizza redonda	Redondo	-	-	-	2
		Pizza alta	Tabuleiro	-	-	-	2
		Pizza [congelada]	1 camada*	-	-	-	2
			2 camadas*	-	-	-	4 1
			3 camadas*	-	-	-	5 3 1
			4 camadas*	-	-	-	5 4 2 1
DOCES	Bolos fermentados	Pão-de-ló	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Bolo de fruta na forma	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Bolo de chocolate	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Cookies		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Croissants		um tabuleiro *	-	-	-	3
	Croissants [congelados]		um tabuleiro *	-	-	-	3
	Massa "choux"		um tabuleiro *	-	-	-	3
	Merengue		10 - 30 g [cada]	-	-	-	3
	Torta		0,4 - 1,6 kg *	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Tarte de frutas		0,5 - 2 kg	-	-	-	2

ACESSÓRIOS						
	Grelha	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	 Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Tabuleiro Air Fry	 Sonda de temperatura

TABELA DE COZEDURA AIR FRY

	RECEITA	FUNÇÃO	QUANTIDADE SUGERIDA	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
ALIMENTOS CONGELADOS	Batatas fritas congeladas		650 - 850 g	Sim	200	25 - 30	4 2
	Nugget de frango congelado		500 g	Sim	200	15 - 20	4 2
	Palitos de peixe		500 g	Sim	220	15 - 20	4 2
	Anéis de cebola		500 g	Sim	200	15 - 20	4 2
LEGUMES	Courgette fresca panada		400 g	Sim	200	15 - 20	4 2
	Batatas fritas caseiras		300 - 800 g	Sim	200	20 - 40	4 2
	Legumes mistos		300 - 800 g	Sim	200	20 - 30	4 2
CARNE E PEIXE	Peitos de frango		1 - 4 cm	Sim	200	20 - 40	4 2
	Asas de frango		200 - 1500 g	Sim	220	30 - 50	4 2
	Costeleta à milanesa		1 - 4 cm	Sim	220	20 - 50	4 2
	Filete de peixe		1 - 4 cm	Sim	220	15 - 25	4 2

Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, espalhe uma camada fina de óleo sobre a superfície dos alimentos.
Para garantir resultados de cozedura uniformes, misturar os alimentos a meio do tempo de cozedura recomendado.

FUNÇÕES	Air Fry		
ACESSÓRIOS	Tabuleiro Air Fry	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / Tabuleiro de assar tabuleiro de assar na grelha

Whirlpool

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pão-de-ló		Sim	170	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	4 1
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	160 - 200	30 - 85	3
		Sim	160 - 200	30 - 90	4 1
Cookies		Sim	150	20 - 40	3
		Sim	140	30 - 50	4
		Sim	140	30 - 50	4 1
		Sim	135	40 - 60	5 3 1
Bolos pequenos / Queques		Sim	170	20 - 40	3
		Sim	150	30 - 50	4
		Sim	150	30 - 50	4 1
		Sim	150	40 - 60	5 3 1
Massa "choux"		Sim	180 - 200	30 - 40	3
		Sim	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Merengues		Sim	90	110 - 150	3
		Sim	90	130 - 150	4 1
		Sim	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pão / Foccacia		Sim	190 - 250	15 - 50	2
		Sim	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (massa fina, massa grossa, foccacia)		Sim	310	7 - 12	2
		Sim	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	3
		Sim	250	10 - 20	4 1
		Sim	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 55	3
		Sim	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sim	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNÇÕES									
	Convencional	Ar forçado	Cozedura conveção	Grelhar	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Cido Eco	Pizza

ACESSÓRIOS					
	Grelha metálica	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água

Whirlpool

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	3
		Sim	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sim	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasanha / Flans / Massa cozida / Canelones		Sim	190 - 200	45 - 65	3
Borrego / Vitela / Vaca / Lombo 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Porco assado estaladiço 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Frango / Coelho / Pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	3
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	2
Peixe no forno / en papillote (em papelote) (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	3
Legumes recheados (tomates, curgettes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	2
Pão torrado		-	3 (alto)	3 - 6	5
Filetes de peixe / Bifes		-	2 (médio)	20 - 30 **	4 3
Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	5 4
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 ***	2 1
Perna de borrego / pernis		-	2 (médio)	60 - 90 ***	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	3
Gratinado de legumes		-	3 (alto)	10 - 25	3
Cookies	4 COOK Cookies	Sim	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	4 COOK Tartes	Sim	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizzas redonda	4 COOK Pizza	Sim	210	40 - 60	5 3 2 1
Refeição completa: Tarte de frutos (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	5 3 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / legumes assados (nível 4) / lasanha (nível 2) / fatias de carne (nível 1)	4 COOK Menu	Sim	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 *	4 1
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 *	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 *	4 1
Peças de carne assadas recheadas	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

** Vire o alimento a meio da cozedura.

*** Virar alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

FUNÇÕES	Convencional	Ar forçado	Cozedura convecção	Grelhar	Turbo Grill	MaxiCooking	Menu Multiflow	Ciclo Eco

ACESSÓRIOS	Grelha metálica	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos.
Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).
As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado.
Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas.
Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura.
Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

• Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

• Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

• Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

• Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno. (Apenas em alguns modelos).

• Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

• A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

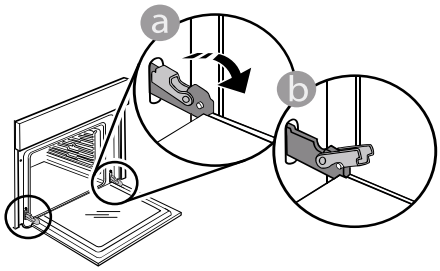
ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

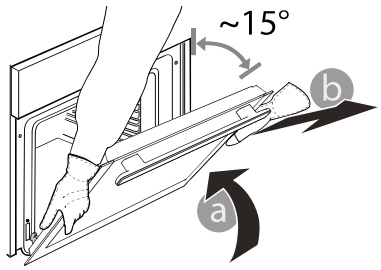
Não limpe a Sonda de Alimentos e a Sonda de Carne (se existir) na máquina de lavar loiça.
O tabuleiro Air Fry (se existir) pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.

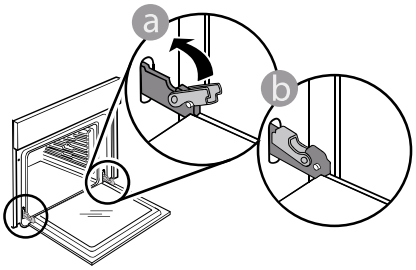


2. Feche a porta tanto quanto possível.
Segure firmemente a porta com ambas as mãos - não a segure pela pega.
Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície macia.

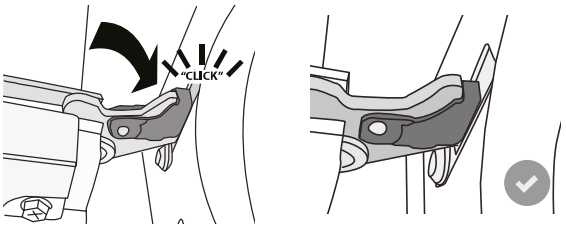


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixa totalmente.



Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

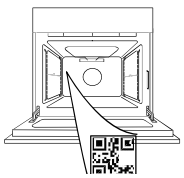
Para a substituição da lâmpada, contactar o serviço pós-venda.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra apresenta a letra "F", seguida de um número.	Problema de software.	Contactar o Call Center e indicar o número a seguir à letra "F".
Quando uma função 6th Sense Cozinhar termina, não é apresentada uma contagem decrescente. A cozedura termina antes da contagem decrescente chegar ao fim.	A quantidade dos alimentos é diferente da quantidade recomendada. A porta foi aberta durante a cozedura.	Abra a porta e verifique o nível de cozedura dos alimentos. Se necessário, conclua a cozedura selecionando uma função tradicional.
O forno não aquece.	Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. A palavra "DEMO" surge no visor a cada 60 segundos.	Aceda a “DEMO” a partir de “DEFINIÇÃO” e selecione "OFF" (Desligado).
A luz desliga-se.	O modo “ECO” está "On" (Ligado).	Aceda ao "ECO” a partir de “DEFINIÇÃO” e selecione “Off” (Desligado).
A porta não fecha corretamente.	Os dispositivos de segurança estão mal posicionados.	Certifique-se de que os dispositivos de segurança estão corretamente posicionados, seguindo as instruções para a remoção e reposição da porta contidas na secção "Limpeza e Manutenção".
Houve uma falha de eletricidade.	Regulação da potência incorreta.	Certifique-se de que a sua rede doméstica possui uma potência de, pelo menos, 3 kW. Se não for o caso, reduza a potência para 13 amperes. Aceda à função "POTÊNCIA" a partir das "DEFINIÇÕES" e selecione a opção "BAIXO".
O ciclo de cozedura com sonda terminou sem causa evidente ou o erro F3E3 é indicado no ecrã.	A sonda de alimentos não está corretamente ligada.	Verifique a ligação da sonda de alimentos.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visitar o nosso sítio Web **docs.whirlpool.eu/docs**
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

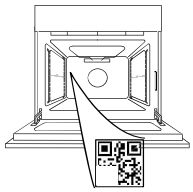


®/TM/© 2025 Whirlpool. Produzido sob licença.

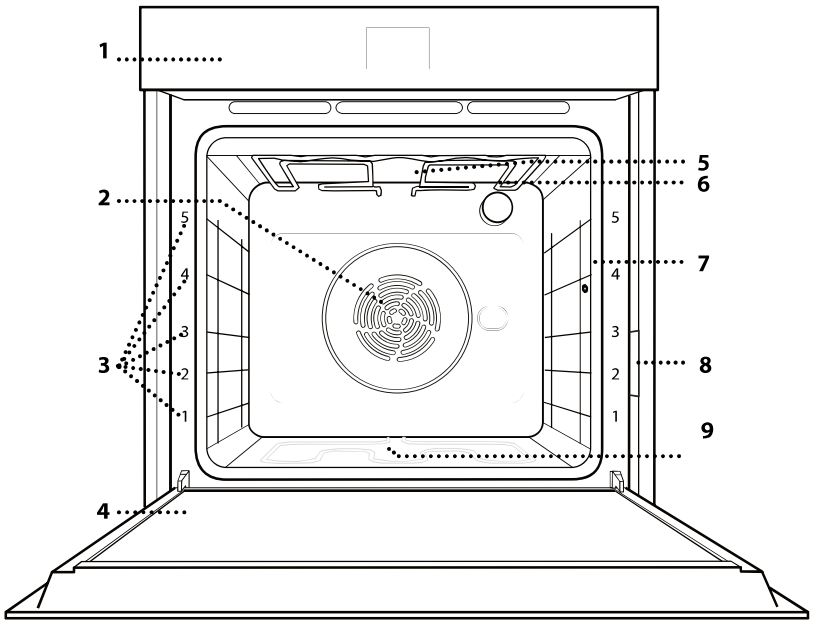
VĂ MULŢUMIM CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL
Pentru a beneficia de servicii complete de asistenţă, vă rugăm să vă înregistraţi produsul pe **www.register10.eu**

Înainte de a utiliza aparatul, citiţi cu atenţie instrucţiunile privind siguranţa.

SCANAŢI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBŢINE MAI MULTE INFORMAŢII

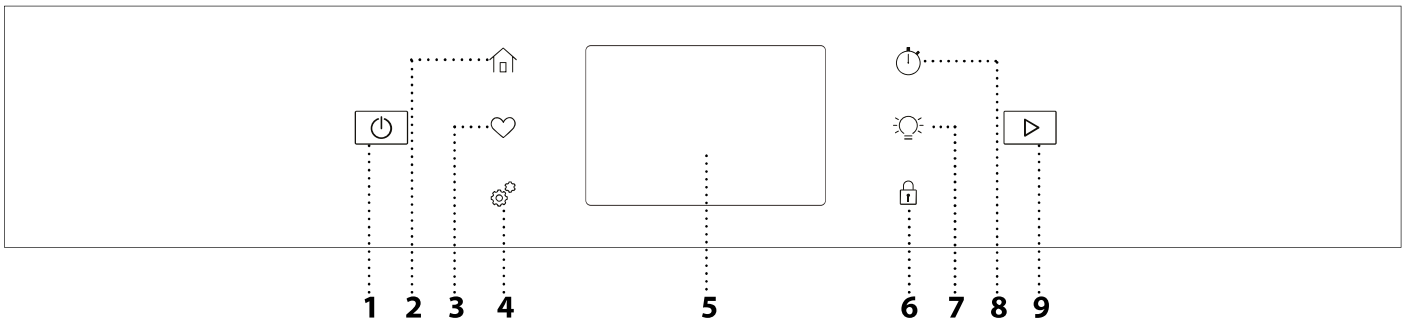


DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator şi rezistenţă circulară (nu sunt vizibile)
3. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
4. Uşă
5. Rezistenţa superioară/grillul
6. Bec
7. Punct de inserţie sondă pentru alimente
8. Plăcuţa cu date de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistenţă inferioară (nu este vizibilă)

PANOU DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE PORNIRE/ OPRIRE
Pentru pornirea şi oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL
Pentru a obţine acces rapid la meniul principal.

3. FAVORIT
Pentru accesarea listei de funcţii favorite.

4. UNELTE
Pentru a alege din mai multe opţiuni şi, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului şi preferinţele.

5. AFIŞAJ

6. BLOCARE CONTROL
Funcţia „Blocare control” vă permite să blocaţi butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsate în mod accidental.

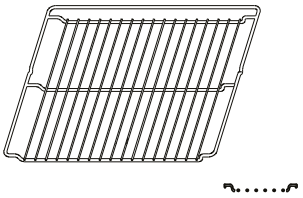
7. LUMINĂ
Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

8. CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE
Această funcţie poate fi activată fie când utilizaţi o funcţie de preparare, fie doar când măsuraţi timpul.

9. PORNIRE
Pentru a porni funcţia de preparare.

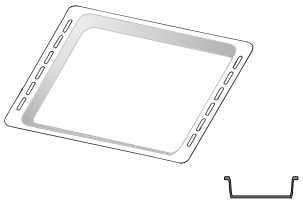
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



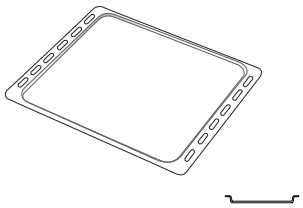
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



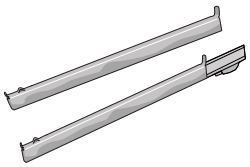
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



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

GHIDAJE CULISANTE *



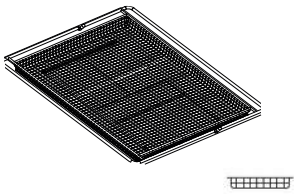
Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

SONDĂ PENTRU ALIMENTE



Pentru a măsura corect temperatura internă a alimentelor în timpul preparării. Datorită suportului său rigid, sonda poate fi utilizată pentru carne și pește, precum și pentru pâine, prăjituri și produse de patiserie coapte în cuptor.

TAVĂ DE PRĂJIRE CU AER*



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

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.
Alte accesorii pot fi achiziționate separat; pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.
* Disponibil numai la anumite modele

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

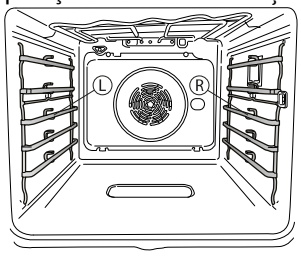
Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

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

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

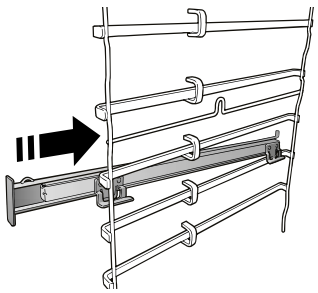
• Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, scoateți șuruburile de fixare (dacă există în dotare) de pe ambele părți cu o monedă.
Ridicați ghidajele în sus și trageți părțile inferioare din locașul lor: ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

• Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.



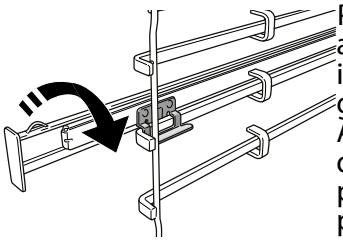
Ghidajele pentru grătar din stânga („L”) și din dreapta („R”) pot fi recunoscute după sigla indicată în imagine.

MONTAREA ȘINELOR CULISANTE



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

Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.



Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNCŢII

MODURI MANUALE

- **CONVENŢIONAL**
  Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
- **COACERE CU CONVECŢIE**
  Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.
- **AER FORŢAT**
  Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în acelaşi timp. Această funcţie poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.
- **GRILL**
  Pentru prepararea la grill a fripturilor, frigăruilor şi cârnaţilor, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparaţi carne pe grill, vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.
- **GRILL TURBO**
  Pentru a frige bucăţi mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.
- **PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ**
  Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.
- **COOK 4**
  Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe patru niveluri în acelaşi timp. Această funcţie poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (şi congelată) şi pentru a prepara o masă completă. Respectaţi tabelul cu informaţii privind prepararea pentru a obţine cele mai bune rezultate.
- **FUNCŢII SPECIALE**
  - » **PIZZA**
    Această funcţie vă permite să gătiţi o pizza de casă excelentă, în mai puţin de 10 minute, ca la restaurant. Ciclul de preparare dedicat funcţionează la un nivel de temperatură de peste 300 de grade Celsius, asigurând o pizza pufoasă în interior, crocantă pe margini şi rumenită uniform.
    Combinând această funcţie cu accesoriul Pizza Stone WPro şi preîncălzire timp de 30 de minute, puteţi coace o pizza în 5-8 minute.
    Pentru comenzi şi informaţii, contactaţi serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu
  - » **AER CALD**
    Această funcţie vă permite să gătiţi cartofi prăjiţi, crochete de pui şi multe altele folosind mai puţin ulei, şi să obţineţi preparate crocante delicioase. Rezistenţele circulă aerul pentru a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte. Cele mai bune rezultate de preparare preconizate pot fi obţinute numai prin utilizarea tăvii Prăjire cu aer (furnizată împreună cu anumite modele). pentru rezultate optime, aşezaţi alimentele într-un singur strat pe tava Prăjire cu aer şi urmaţi instrucţiunile din tabelul cu informaţii privind prepararea cu funcţia Prăjire cu aer. Evitaţi să folosiţi mai multe rotundă pentru a preveni prepararea neuniformă.
  - » **DECONGELARE**
    Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziţionaţi alimentele pe nivelul din mijloc.
  - » **MENŢINERE LA CALD**
    Pentru a menţine calde şi crocante alimentele proaspăt gătite.
  - » **DOSPIRE**
    Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menţine calitatea dospirii, nu activaţi funcţia în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.
  - » **CONFORTABIL**
    Pentru a găti alimente semipreparate, depozitate la temperatura camerei sau în frigider (biscuiţi, mix pentru prăjituri, brioşe, diverse tipuri de paste şi produse de panificaţie). Funcţia prepară toate felurile de mâncare rapid şi delicat şi poate, de asemenea, să fie utilizată pentru a încălzi mâncarea deja preparată. Nu este necesar să preîncălziţi cuptorul. Urmaţi instrucţiunile de pe ambalaj.
  - » **MAXI COOKING**
    Această funcţie selectează automat modul optim de preparare şi temperatura aferentă pentru frigerea bucăţilor mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceţi carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obţine o rumenire uniformă pe ambele părţi. Se recomandă să o stropiţi din când în când pentru a nu se usca excesiv.
  - » **CICLUL ECO ***
    Pentru prepararea fripturilor umplute şi a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează Ciclul Eco, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfăşurării procesului de preparare. Pentru a utiliza Ciclul Eco şi, în consecinţă, pentru a optimiza consumul de energie, uşa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.
- **ALIMENTE CONGELATE**
  Funcţia selectează automat temperatură ideală şi cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

6th sense MODURI AUTO

Acestea permit gătirea complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcţie, urmaţi indicaţiile din tabelul cu informaţii privind prepararea. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

* Funcţie utilizată ca referinţă pentru declararea eficienţei energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

UTILIZAREA AFIŞAJULUI TACTIL



Pentru a selecta sau a confirma:
Atingeţi ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.



Pentru a derula într-un meniu sau o listă:
Trageţi pur şi simplu cu degetul pe afişaj pentru a derula printre elemente sau valori.

Pentru a confirma setările sau a accesa ecranul următor:
Atingeţi „SETARE" sau „URMĂTORUL".

Pentru a reveni la ecranul anterior:
Atingeţi ← .

PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniţi aparatul pentru prima dată, va trebui să configuraţi produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând pentru a accesa meniul „Unelte".

1. SELECTAREA PREFERINŢELOR LEGATE DE LIMBĂ

Când porniţi pentru prima dată aparatul, trebuie să setaţi mai întâi limba şi ora.

Trageţi cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.

Apăsaţi pe limba dorită.

2. SETAREA OREI ŞI A DATEI

Conectarea cuptorului la reţeaua de domiciliu va seta ora şi data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setaţi manual

Atingeţi cifrele relevante pentru a seta ora.

Apăsaţi „SETARE" pentru a confirma.

După ce aţi setat ora, va trebui să setaţi data

Atingeţi numerele relevante pentru a seta data.

Apăsaţi „SETARE" pentru a confirma.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setaţi din nou ora şi data.

3. SETAŢI CONSUMUL DE ENERGIE

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

Atingeţi valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.

Atingeţi „OK" pentru a finaliza configurarea iniţială.

4. ÎNCĂLZIŢI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricaţie: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparaţi alimentele, vă recomandăm să încălziţi cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtaţi elementele de protecţie din carton sau foliile transparente ale cuptorului şi scoateţi accesoriile din interiorul acestuia. Încălziţi cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră. Se recomandă să aerisiţi încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAŢI O FUNCŢIE

Pentru a porni cuptorul, apăsaţi ⏻ sau atingeţi oriunde pe ecran.

Afişajul vă permite să alegeţi între modurile manuale şi modurile automate 6th Sense.

Atingeţi funcţia principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.

Derulaţi în sus sau în jos pentru a explora lista.

Atingeţi funcţia dorită pentru a o selecta.

2. SETAREA FUNCŢIILOR MANUALE

După selectarea funcţiei dorite, puteţi modifica setările acesteia. Pe afişaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL

Atingeţi funcţia principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.

În conformitate cu funcţia selectată, puteţi activa sau dezactiva preîncălzirea cu ajutorul unui comutator specific.

DURATĂ

Nu este necesar să setaţi durata de preparare dacă doriţi să gestionaţi manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul găteşte pe durata de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se opreşte în mod automat.

Pentru a seta durata, atingeţi secţiunea Timp sau „Setare durată de preparare" după ce apăsaţi pe PORNIRE.

Atingeţi cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.

Atingeţi „URMĂTORUL" pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării şi a gestiona astfel manual încheierea ciclului de preparare, puteţi atinge valoarea duratei şi seta „0" sau puteţi deschide meniul indicat prin trei puncte şi edita durata de preparare.

Dacă doriţi să opriţi ciclul, deschideţi meniul indicat prin trei puncte şi selectaţi „Oprire preparare".

3. SETAREA MODURILOR AUTO 6TH SENSE

Modurile auto 6th Sense vă permit să preparaţi 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.

Alegeţi o reţetă din listă.

Funcţiile sunt afişate pe categorii de alimente în meniul „6th SENSE ALIMENTE" (consultaţi tabelele corespunzătoare).

După selectarea unei funcţii, indicaţi pur şi simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obţine rezultate perfecte de preparare.

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII

Puteţi să întârziaţi prepararea înainte de porni o funcţie: Funcţia va porni la ora selectată de dumneavoastră în prealabil.

Atingeţi „ÎNTÂRZIERE" pentru a seta ora de pornire dorită. Puteţi selecta fie ora de începere, fie ora la care doriţi ca mâncarea să fie gata în conformitate cu funcţiile selectate.

După ce aţi setat durata de temporizare dorită, atingeţi „SETARE" pentru a porni perioada de aşteptare.

Introduceţi alimentele în cuptor şi închideţi uşa: Funcţia 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 puţin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informaţii privind prepararea.

Pentru a activa funcţia imediat şi pentru a anula durata de temporizare programată, atingeţi „OMITERE ÎNTÂRZIERE".

5. ACTIVAREA FUNCŢIEI

După ce aţi configurat setările, atingeţi „START" pentru a activa funcţia.

Dacă cuptorul este fierbinte şi funcţia necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afişaj. Puteţi să modificaţi valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriţi să o modificaţi. Toate opţiunile disponibile pentru a fi modificate pot fi explorate prin deschiderea meniului indicat prin trei puncte din partea stângă inferioară a afişajului.

Puteţi opri oricând funcţia activată apăsând pe ⏻.

6. PREÎNCĂLZIRE

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcţiei, afişajul va indica starea etapei de preîncălzire. Odată ce această etapă a fost finalizată, se va auzi un semnal sonor, iar afişajul va indica mesajul „CUPTOR PREGĂTIT".

Deschideţi uşa.

Introduceţi alimentele.

Închideţi uşa şi atingeţi „Porniţi 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 uşii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe. Durata de preparare nu include şi faza de preîncălzire.

Puteţi modifica setarea implicită a opţiunii de preîncălzire pentru funcţiile de preparare care permit realizarea acestui lucru manual.

Selectaţi o funcţie care vă permite să selectaţi funcţia de preîncălzire manual.

Utilizaţi comutatorul dedicat preîncălzirii din partea dreaptă inferioară a afişajului pentru a activa sau dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opţiune 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 afişaj va fi indicată acţiunea care trebuie desfăşurată.

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 verificaţi 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 SETĂRILOR

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.

SONDĂ PENTRU ALIMENTE

Folosirea sondei vă permite să măsurați temperatura internă a diferitelor tipuri de alimente în timpul preparării pentru a asigura atingerea temperaturii optime. Temperatura cuptorului variază în conformitate cu funcţia selectată, însă procesul de preparare este întotdeauna programat să se finalizeze odată ce temperatura specificată a fost atinsă. Introduceţi alimentele în cuptor şi conectaţi sonda pentru alimente la priză. Ţineţi sonda cât mai departe posibil de sursa de căldură. Închideţi uşa cuptorului. Atingeţi . Puteţi alege între funcţiile manuale (în funcţie de metoda de preparare) şi funcţiile 6th Sense (în funcţie de tipul alimentelor) dacă utilizarea sondei este permisă sau necesară.

Odată ce o funcție de preparare a fost pornită, aceasta va fi anulată dacă sonda este scoasă. Deconectați și scoateți întotdeauna sonda din cuptor atunci când scoateți alimentele.

UTILIZAREA SONDEI DE ALIMENTE

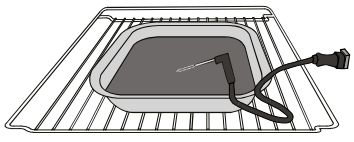
Introduceţi alimentele în cuptor și conectați ștecherul la priza prevăzută pe partea dreaptă a compartimentului pentru preparare al cuptorului.

Cablul este semi-rigid și poate fi modelat după cum este necesar pentru a introduce sonda în diferite tipuri de alimente în modul cel mai eficient. Asigurați-vă că cablul nu atinge rezistenţa superioară în timpul preparării.

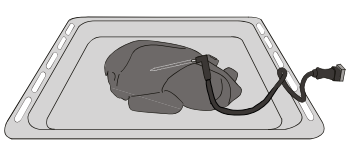
CARNE: Introduceţi sonda adânc în carne, evitând zonele osoase sau cele cu grăsime. În cazul cărnii de pasăre, introduceţi sonda pe lungime în centrul pieptului, evitând porţiunile goale.

PEȘTE (întreg): Poziţionaţi vârful în partea cea mai groasă, evitând oasele.

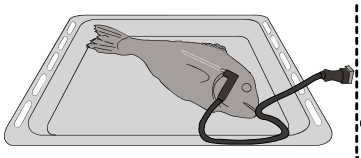
PRODUSE DE PATISERIE ȘI PASTE: Introduceţi vârful adânc în aluat modelând cablul pentru a obţine unghiul optim al sondei. Este necesar să utilizaţi funcţiile 6th Sense compatibile pentru a efectua prepararea controlată cu sondă pentru aceste tipuri de alimente. Dacă utilizaţi sonda în procesul de coacere cu funcţiile 6th Sense, prepararea va fi oprită automat când reţeta selectată atinge temperatura internă ideală, fără a fi necesar să setaţi temperatura cuptorului.



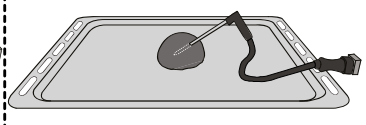
Lasagna



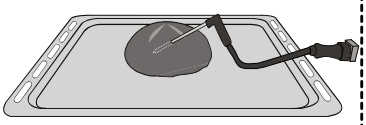
Pui întreg



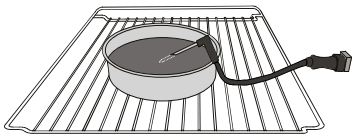
Pește



Cornuri



Pâine mare



Chec

BLOCARE CONTROL

Funcţia „Blocare control" vă permite să blocaţi butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsate în mod accidental.

Pentru a debloca aparatul, apăsaţi lung tasta de blocare de pe panoul tactil.

PREFERINŢE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului, pentru a selecta modul Sabat și pentru a dezactiva „modul demo".

INFO

Pentru a obţine informaţii suplimentare despre produs.

. NOTE

- Nu acoperiţi 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 puneţi greutăţi mari pe ușă și nu vă ţineţi de ușă.
- Datorită temperaturii mai ridicate a ciclului Pizza, se preconizează o răcire ușor mai puternică.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcţiile, accesoriile şi nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt aşezate în cuptor, fără a se lua în calcul şi preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile şi duratele de preparare au caracter orientativ şi depind de cantitatea de alimente şi de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiţi cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceţi la setări mai mari. Se recomandă să folosiţi accesoriile din dotare, precum şi tăvi de copt şi forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteţi folosi cratiţe şi accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puţin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcţiei „Aer forţat", puteţi găti simultan alimente diferite care necesită aceeaşi temperatură de preparare (de exemplu: peşte şi legume), pe mai multe niveluri. Scoateţi alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă şi lăsaţi în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

CARNE

Folosiţi orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucăţii de carne pe care o veţi găti. Când preparaţi fripturi, adăugaţi în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătire, pentru a obţine un gust mai bun. Vă rugăm să ţineţi cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcţionări. Când friptura este gata, lăsaţi-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliţi-o în folie de aluminiu.

Când doriţi să frigeţi carne pe grill, alegeţi bucăţi de carne cu grosime egală pentru a obţine o preparare uniformă. Bucăţile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâţi grătarul metalic, menţinând carnea la o distanţă mai mare faţă de grill. Întoarceţi carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare. Deschideţi uşa cu grijă, deoarece pot ieşi aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completaţi cu apă când este necesar.

DESERTURI

Gătiţi deserturi delicate cu funcţia Convenţional, numai pe un singur nivel.

Folosiţi tăvi de copt din metal, de culoare închisă, şi aşezaţi-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectaţi funcţia „Aer forţat" şi puneţi formele pentru prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulaţia aerului fierbinte.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceţi o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiţi tăvi de copt antiaderente, nu ungeţi cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

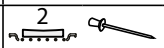
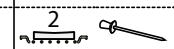
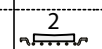
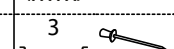
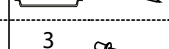
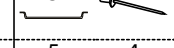
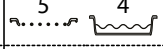
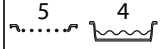
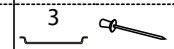
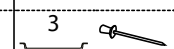
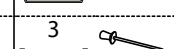
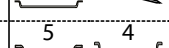
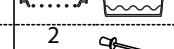
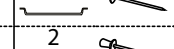
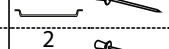
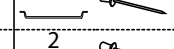
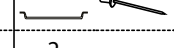
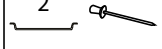
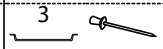
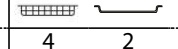
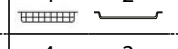
Dacă preparatul „se umflă" în timpul coacerii, folosiţi o temperatură mai scăzută data viitoare şi încercaţi să reduceţi cantitatea de lichid adăugat sau să amestecaţi mai uşor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tartele cu fructe), folosiţi funcţia „Convecţie". Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiţi un nivel inferior şi, înainte de a adăuga umplutura, presăraţi baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiţi sfărâmaţi.

DOSPIRE

Se recomandă să acoperiţi întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcţie, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparaţie cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

6th sense TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE				CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ŞI ACCESORII
CASEROLĂ ŞI PASTE LA CUPTOR	Proaspete	Lasagna		0,5 - 3 kg *	—	MED	—	
		Cannelloni		0,5 - 3 kg *	—	MED	—	
	Congelate	Lasagna		0,5 - 3 kg	—	—	—	
		Cannelloni		0,5 - 3 kg	—	—	—	
CARNE	Vită	Friptură de vită		0,6 - 2 kg *	MED	MED	—	
		Friptură de viţel la cuptor		0,6 - 2,5 kg *	—	MED	—	
		Friptură		2 - 4 cm	MED	—	2/3	
		Chiftele de burger		1,5 - 3 cm	—	—	3/5	
		Preparare lentă		0,6 - 2 kg *	MED	—	—	
	Porc	Friptură de porc		0,6 - 2,5 kg *	—	MED	—	
		Rasol		0,5 - 2,0 kg *	—	MED	—	
		Coaste de porc		0,5 - 2,0 kg *	—	—	2/3	
		Bacon		0,5 - 1,5 cm	—	—	1/2	
	Miel	Friptură de miel		0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	—	
		Coaste de miel		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	—	
		Pulpă		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	—	
	Pui	Friptură de pui	Friptură de pui	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	
			Friptură de pui umplut	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	
			Bucăţi de pui	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	
		Pui prăjit cu aer cald	Pui întreg	0,6 - 2,5 kg	—	—	—	
			Piept de pui	1 - 4 (cm)	—	—	—	
			Bucăţi de pui	0,2 - 1,5 kg	—	—	—	
			Pulpe de pui	—	—	—	—	
			Cotlet pane	1 - 4 (cm)	—	—	—	
			Aripioare de pui	0,2 - 1,5 kg	—	—	—	
			Crochete de pui [congelate]	—	—	—	—	
			Aripioare de pui [congelate]	—	—	—	—	

* Cantitate recomandată

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de aer cald	Sondă pentru alimente
						

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
CARNE	Friptură de rață	Friptură de rață la cuptor	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	2
		Friptură de rață umplută	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	2
		Rață bucăți	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	3 4
		File / Piept de rață	1 - 5 cm	—	—	2/3	5 4
	Friptură de curcan	Friptură de curcan și de gâscă	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	2
		Friptură de curcan umplut	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	2
		Bucăți de curcan și de gâscă	0,6 - 3 kg *	—	MED	—	3
		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
		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 întreg la cuptor		0,2 - 1,5 kg *				3 2
	Pește în crustă de sare		0,2 - 1,5 kg *				3

* Cantitate recomandată

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de aer cald	Sondă pentru alimente

6th sense TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ŞI ACCESORII
PEŞTE ŞI FRUCTE DE MARE	Peşte prăjit cu aer cald	Peşte cu pesmet	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	4 2
		File de peşte	1,5 - 3,5 (cm)	—	—	—	4 2
		Peşte întreg	0,4 - 0,8 kg	—	—	—	4 2
		Crustacee	—	—	—	—	4 2
LEGUME	Legume la cuptor	Cartofi copţi	0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	3
		Legume umplute	0,1 - 0,5 kg [fiecare]	—	—	—	3
		Alte legume	0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	3
LEGUME	Legume gratinate	Cartofi gratinaţi	o tavă *	—	—	—	3
		Roşii gratinate	o tavă *	—	—	—	3
		Ardei gratinaţi	o tavă *	—	—	—	3
		Broccoli gratinat	o tavă *	—	—	—	3
		Conopidă gratinată	o tavă *	—	—	—	3
		Legume gratinate	o tavă *	—	—	—	3
	Legume prăjite cu aer cald	Cartofi prăjiţi	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
		Cartofi prăjiţi [congelaţi]	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
	Ştrudel cu legume		0,5 - 1,5 kg	—	MED	—	2
	Pâine	Chifle	60 - 150 g [fiecare]*	—	—	—	3
		Franzelă pentru sandviş	400 - 600 g [fiecare]*	—	—	—	2
		Pâine mare	0,7 - 2,0 kg *	—	—	—	2
		Baghetă franţuzească	200 - 300 g [fiecare]*	—	—	—	3

* Cantitate recomandată

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de aer cald	Sondă pentru alimente

6th sense TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
PRODUSE DE PATISERIE SĂRATE	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 PANIFICAŢIE DULCI	Prăjituri care cresc	Pandișpan	0,5 - 1,2 kg *	—	—	—	2
		Prăjitură cu fructe în formă	0,5 - 1,2 kg *	—	—	—	2
		Prăjitură cu ciocolată	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

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	Tavă de aer cald	Sondă pentru alimente

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PRĂJIREA CU AER

	REŢETĂ	FUNCŢIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ŞI ACCESORII
ALIMENTE CONGELATE	Cartofi prăjiţi, congelaţi		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	4 2
	Crochete de pui congelate		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Crochete de peşte		500 g	Da	220	15 - 20	4 2
	Rondele de ceapă		500 g	Da	200	15 - 20	4 2
LEGUME	Dovlecei proaspeţi cu pesmet		400 g	Da	200	15 - 20	4 2
	Cartofi prăjiţi		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	4 2
	Legume mixte		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	4 2
CARNE ŞI PEŞTE	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 peşte		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	4 2

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeţi un strat subţire de ulei pe suprafaţa alimentelor.
Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecaţi alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

FUNCŢII	Aer cald		
ACCESORII	Tavă de prăjire cu aer	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ŞI ACCESORII
Leavened cakes / Sponge cakes (Prăjituri cu aluat dospit/Pandişpanuri)		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ştrudel, tartă cu mere)		Da	160 - 200	30 - 85	3
		Da	160 - 200	30 - 90	4 1
Fursecuri		Da	150	20 - 40	3
		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
Prăjiturele/Brioşe		Da	170	20 - 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezele		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / pâine / Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	2
		Da	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (blat subţire, blat pufos, focaccia)		Da	310	7 - 12	2
		Da	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
		Da	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	3
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNCŢII	Convenţional	Aer forţat	Convecţie	Grill	Turbo Grill	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

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ŞI ACCESORII
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagna/Tartă cu fructe/Paste la cuptor/ Cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Miel / viţel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Friptură de porc cu şorici 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Carne de pui / iepure / raţă, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Carne de curcan/gâscă, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Peşte la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roşii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Pâine prăjită		-	3 (Ridicat)	3 - 6	5
Fileuri de peşte/Fripturi		-	2 (Mediu)	20 - 30 **	4 3
Cârnaţi/Frigărui/Coaste/Hamburgeri		-	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Mediu)	55 - 70 ***	2 1
Pulpă de miel/Rasoluri		-	2 (Mediu)	60 - 90 ***	3
Cartofi copţi		-	2 (Mediu)	35 - 55 ***	3
Legume gratinate		-	3 (Ridicat)	10 - 25	3
Fursecuri	4 COOK Fursecuri	Da	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarte	4 COOK Tarte	Da	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizza rotundă	4 COOK Pizza	Da	210	40 - 60	5 3 2 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	5 3 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5)/ Legume prăjite (nivel 4)/Lasagna (nivel 2)/Bucăţi de carne (nivel 1)	4 COOK Meniu	Da	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	4 1
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	4 1
Peşte și legume		Da	180	30 - 50 *	4 1
Fripturi umplute	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Bucăţi de carne (iepure, pui, miel)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

*** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

FUNCŢII	Convenţional	Aer forţat	Convecţie	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Multiflow Menu	Ciclul Eco
ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt			Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă	

CITIREA TABELULUI CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente.
Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt 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.

ÎNTREŢINEREA ŞI CURĂŢAREA

Asiguraţi-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activităţi de întreţinere sau curăţare.

Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi.

Nu utilizaţi bureţi de sârmă, bureţi abrazivi sau produse de curăţare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafaţa aparatului.

Purtaţi mănuși de protecţie.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la reţeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operaţie de întreţinere.

SUPRAFEŢELE EXTERIOARE

• Curăţaţi suprafeţele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugaţi câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ştergeţi-le cu o lavetă uscată.

• Nu folosiţi detergenţi corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafeţele aparatului, curăţaţi-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEŢELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsaţi cuptorul să se răcească și apoi curăţaţi-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conţinut de apă ridicat, lăsaţi cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeţi-l folosind o lavetă sau un burete.

• Activaţi funcţia „Smart Clean” pentru curăţarea optimă a suprafeţelor interioare. (Numai la anumite modele).

• Utilizaţi un detergent lichid adecvat pentru a curăţa geamul uşii.

• Uşa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curăţarea.

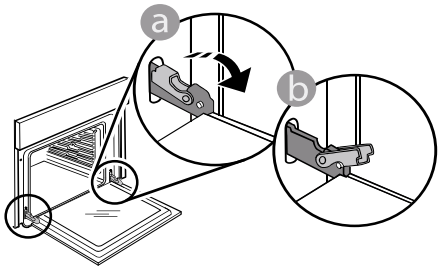
ACCESORII

După utilizare, puneţi accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinţi. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curăţare sau cu un burete.

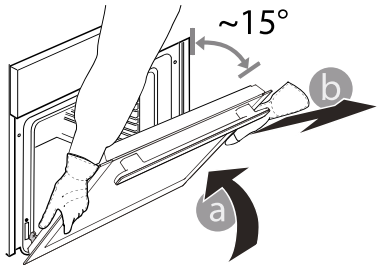
Nu curăţaţi sonda pentru alimente și sonda pentru carne (dacă intră în dotare) în maşina de spălat vase. Tava Prăjire cu aer (dacă intră în dotare) poate fi curăţată în maşina de spălat vase.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideţi-o complet şi coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.

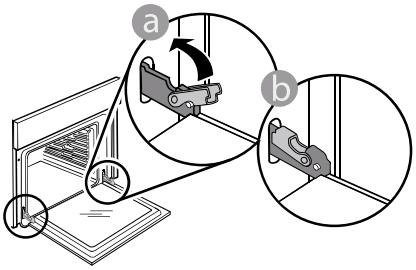


2. Închideţi ușa cât de mult posibil.
Apucaţi bine ușa cu ambele mâini - nu o ţineţi de mâner.
Demontaţi pur și simplu ușa, continuând să o închideţi și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsaţi ușa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.

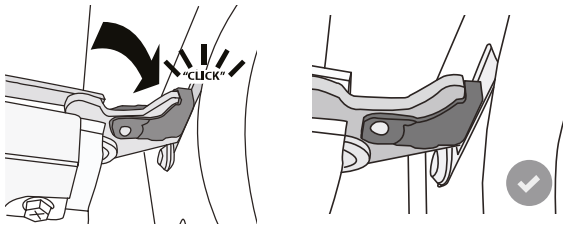


3. Remontaţi ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâţi ușa și apoi deschideţi-o complet. Coborâţi dispozitivele de oprire în poziţia inițială: Asiguraţi-vă că le-aţi coborât complet.



Aplicaţi o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziţia corectă.



5. Încercaţi să închideţi ușa și asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcţionează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

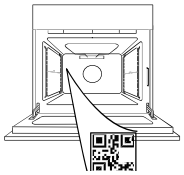
Pentru înlocuirea becului, contactaţi serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați centrul de asistență și indicați numărul 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 prin:

- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru **docs.whirlpool.eu/docs**
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



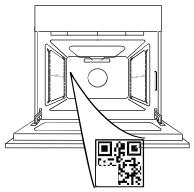
®/TM/© 2025 Whirlpool. Produs sub licență.

Whirlpool

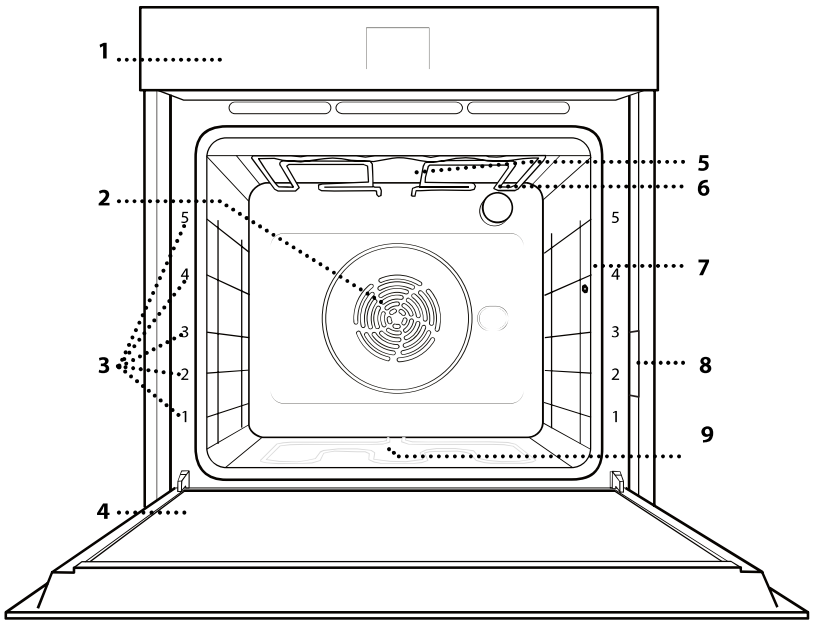
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte svoj spotrebič na **www.register10.eu**

Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI

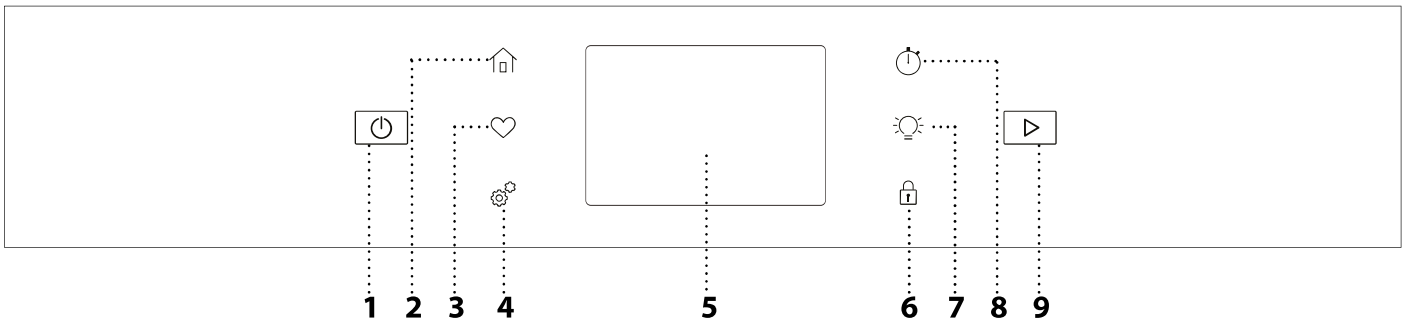


OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
4. Dvierka
5. Horný ohrevný článok/gril
6. Žiarovka
7. Miesto zasunutia potravinovej sondy
8. Výrobný štítok (neodstraňujte)
9. 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. OBĽÚBENÉ
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.

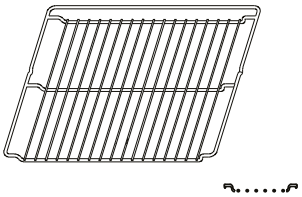
7. SVETLO
Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

8. KUCHYNSKÝ ČASOVAČ
Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času.

9. ŠTART
Spustenie funkcie prípravy jedla.

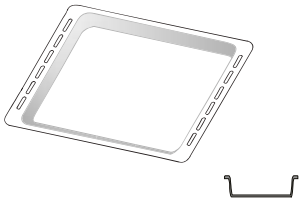
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



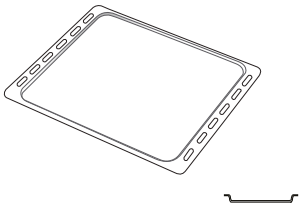
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



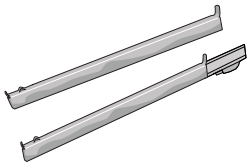
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



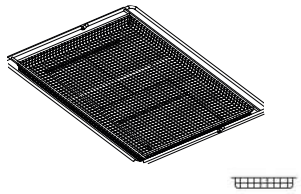
Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

POTRAVINOVÁ SONDA



Na presné meranie teploty vnútri jedál počas pečenia. Vďaka svojej pevnosti sa dá použiť na mäso a ryby, ale aj na chlieb, koláče a pečivo.

PLECH NA SMAŽENIE NA VZDUCHU*



Používa sa pri príprave jedla s funkciou Smaženie na vzduchu, pričom je plech na pečenie umiestnený na spodnej úrovni na zachytávanie prípadných omrviniek a kvapiek. Dá sa umývať aj v umývačke riadu.

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ostatné príslušenstvo možno kúpiť samostatne, pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis.
* K dispozícii len pri niektorých modeloch

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

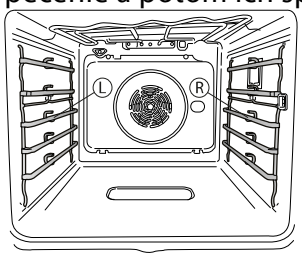
Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

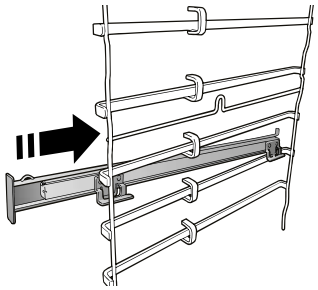
• Ak chcete vytiahnuť vodiace lišty, odstráňte upevňovacie skrutky na oboch stranách (ak tam sú) pomocou mince.
Lišty nadvihnite a vytiahnite spodné časti zo sediel: vodiace lišty teraz možno vybrať.

• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasaďte do horného sedla. Držte ich v zdvihnutej polohe, vložte ich bokom do priestoru na pečenie a potom ich spustite na spodné sedlo.

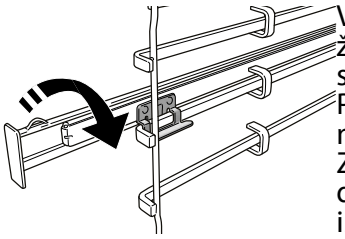


Ľavé („L“) a pravé („R“) vodiace lišty police spoznáte podľa loga na tomto obrázku.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV



Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.
Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.



Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.

Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

FUNKCIE

MANUÁLNE REŽIMY

- **TRADIČNÉ**
  Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
- **KONVEKČNÉ PEČENIE**
  Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.
- **HORÚCI VZDUCH**
  Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.
- **GRILL**
  Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **TURBO GRIL**
  Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, 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 (vyše 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.
  - » **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 zvoľte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.



Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:
Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.

Na potvrdenie nastavení alebo otvorenie ďalšej obrazovky:
Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.

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.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po dlhom výpadku napájania je potrebné čas a dátum znova nastaviť.

3. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 ampérov): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 ampérov).

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.
- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na OK.

4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.
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 zvoľte požadovanú funkciu.

2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.

Podľa zvolenej funkcie môžete predohrev aktivovať alebo deaktivovať osobitným prepínačom.

TRVANIE

Čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne:. V režime nastaveného času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Ak chcete nastaviť dĺžku prípravy, po stlačení tlačidla ŠTART ťuknite na sekciu s časom (Time) alebo na „Nastaviť čas prípravy jedla".
- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na ĎALŠIE.

Ak chcete zrušiť nastavenú dĺžku prípravy jedla počas pečenia a upraviť tak koniec pečenia manuálne, môžete ťuknúť na hodnotu dĺžky trvania a nastaviť „0" alebo môžete otvoriť trojbodové menu a upraviť čas prípravy jedla.

Ak chcete cyklus zastaviť, otvorte trojbodové menu a vyberte položku „Zastaviť prípravu jedla".

3. NASTAVENIE AUTOMATICKÝCH REŽIMOV FUNKCIE 6TH SENSE (6. ZMYSEL)

Automatické režimy funkcie 6th Sense vám umožňujú pripraviť širokú škálu jedál, pričom si môžete vybrať z tých, ktoré sú uvedené v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

- 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 „ŠTART" nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie. Podľa zvolených funkcií môžete vybrať buď čas spustenia, alebo čas, kedy má byť jedlo hotové.
- Po nastavení požadovaného časového oddialenia ťuknite na „Nastaviť", čím spustíte odpočítavanie času.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

- Ak chcete funkciu aktivovať okamžite a zrušiť naprogramovaný čas oddialenia, ťuknite na „Odložiť oddialenie".

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť. Všetky dostupné možnosti na úpravy môžete preskúmať otvorením ponuky s tromi bodkami v ľavej dolnej časti displeja.

Stlačením ⏻ môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

6. PREDOHREV

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia. Po skončení tejto fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí „OVEN READY" (rúra je pripravená).

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na „Spustiť teraz" alebo na tlačidlo „Spustiť" spustíte prípravu jedla.

Ak 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 „ŠTART“ pokračujte v príprave jedla.

Rovnako v posledných 5 % času prípravy jedla, pred koncom prípravy jedla, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Skontrolujte jedlo
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „ŠTART“ pokračujte v príprave jedla.

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená. Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia predĺžiť, aby jedlo zhnedlo, alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.

- Ťuknutím na „Pridať k obľúbeným“ ju uložíte medzi obľúbené.
- Päťminútový cyklus na zhnednutie spustíte zvolením funkcie Extra zhnednutie.
- Ťuknutím na „+ 5 min“ prípravu jedla predĺžite

9. OBĽÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívanejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po dokončení funkcie ťuknite na položku „ADD TO FAV“ (Pridať k obľúbeným) a uložte ju medzi favourite (obľúbené). To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení.

PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte ♡ : Všetky uložené funkcie budú uvedené v tejto ponuke. Ťuknutím na „Spustiť“ aktivujete zvolenú funkciu prípravy jedla.

ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov k obľúbenej funkcii a prispôsobiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ikonu troch bodiek v pravom hornom rohu.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Zmeny potvrďte 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 zablokujú: Na displeji za zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je

prebiehajúci cyklus.

Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň.

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.

POTRAVINOVÁ SONDA

Používanie sondy vám umožňuje merať teplotu vnútri rôznych jedál počas ich prípravy, aby ste zabezpečili dosiahnutie optimálnej teploty. Teplota v rúre sa môže líšiť podľa zvolenej funkcie, ale pečenie je vždy naprogramované tak, aby sa skončilo po dosiahnutí určenej teploty. Vložte jedlo do rúry a zapojte potravinovú sondu do zásuvky. Sonda musí byť čo najďalej od zdroja tepla. Zatvorte dvierka rúry. ťuknite na . Ak je použitie sondy dovolené alebo vyžadované, môžete si vybrať medzi manuálnymi funkciami (podľa metódy prípravy jedla) a funkciami 6th Sense (podľa typu jedla).

Po spustení funkcie prípravy jedla sa táto funkcia zruší, ak vyberiete sondu. Pri vyberaní jedla vždy odpojte a vyberte sondu z rúry.

POUŽÍVANIE POTRAVINOVEJ SONDY

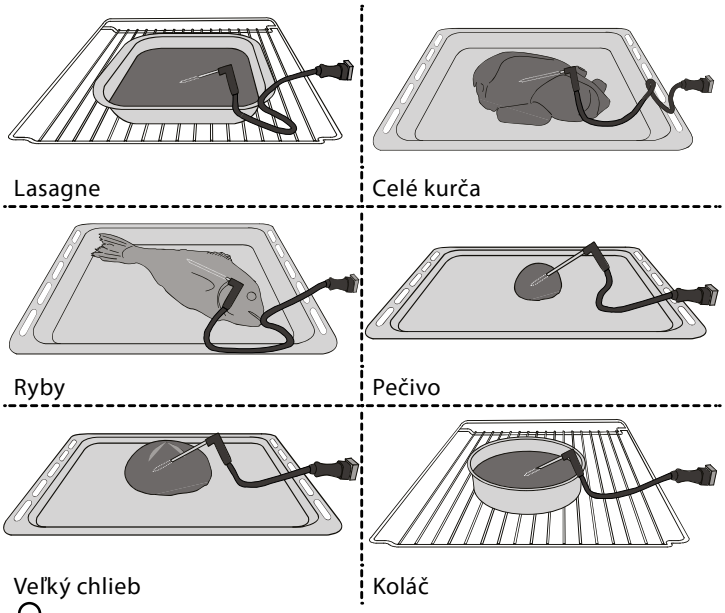
Vložte jedlo do rúry a zastrčte zástrčku do prípojky na pravej strane vo vnútri rúry.

Kábel je polotvrdý a možno ho podľa potreby vytvarovať tak, aby sa sonda čo najefektívnejšie zasunula do rôznych typov potravín. Presvedčte sa, či sa kábel počas pečenia nedotýka horného výhrevného článku.

MÄSO: Zasuňte potravinovú sondu hlboko do mäsa, tak aby ste sa vyhli kostiam a mastným častiam. Pri hydine zasuňte sondu po dĺžke do stredu pŕs a vyhnite sa dutým častiam.

RYBY (celé): Umiestnite špičku do najhrubšej časti, vyhnite sa kostiam.

PEČIVO A CESTOVINY: Zasuňte hrot hlboko do cesta, pričom kábel vytvarujete tak, aby bola sonda v optimálnom uhle. Na varenie týchto druhov jedál riadené sondou je potrebné používať kompatibilné funkcie 6· Zmysel. Ak používate sondu pri príprave jedla s funkciami 6· Zmysel, pečenie sa automaticky zastaví, keď zvolený recept dosiahne ideálnu vnútornú teplotu potraviny bez potreby nastavovať teplotu rúry.



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, zvoľte 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 pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie nechajte v rúre.

MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 - 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvoľte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvoľte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávaciu nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

DEZERTY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvoľte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

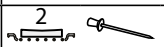
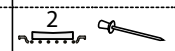
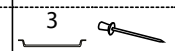
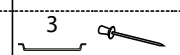
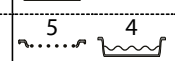
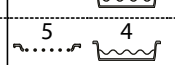
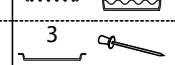
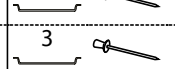
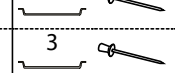
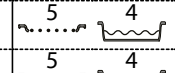
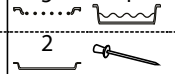
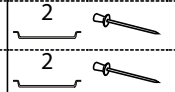
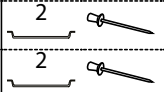
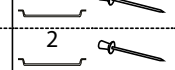
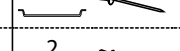
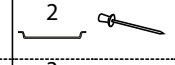
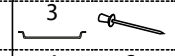
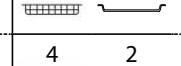
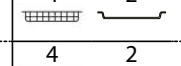
Ak sa koláč počas pečenia „naduje", nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zvážte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri zákuskoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „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 PREPEČE-NOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
DUSENÉ JEDLO A ZAPEKANÉ CESTOVINY	Čerstvé	Lasagne		0,5 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	
		Cannelloni		0,5 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	
	Mrazené	Lasagne		0,5 – 3 kg	–	–	–	
		Cannelloni		0,5 – 3 kg	–	–	–	
MÄSO	Hovädzie	Pečené hovädzie mäso		0,6 – 2 kg*	MED (Stred.)	MED (Stred.)	–	
		Pečené teľacie		0,6 – 2,5 kg*	–	MED (Stred.)	–	
		Steak		2 – 4 cm	MED (Stred.)	–	2/3	
		Mäso na hamburgery		1,5 – 3 cm	–	–	3/5	
		Pomalé varenie		0,6 – 2 kg*	MED (Stred.)	–	–	
	Bravčové	Pečené bravčové		0,6 – 2,5 kg*	–	MED (Stred.)	–	
		Nožička		0,5 - 2,0 kg*	–	MED (Stred.)	–	
		Bravčové rebierka		0,5 - 2,0 kg*	–	–	2/3	
		Slanina		0,5 – 1,5 cm	–	–	1/2	
	Jahňacie	Pečená jahňacina		0,6 – 2,5 kg*	MED (Stred.)	MED (Stred.)	–	
		Jahňacie karé		0,5 - 2,0 kg*	MED (Stred.)	MED (Stred.)	–	
		Stehno		0,5 - 2,0 kg*	MED (Stred.)	MED (Stred.)	–	
	Kurča	Pečené kurča	Pečené kurča	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	
			Plnené opekané kura	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	
			Kúsky kurčaťa	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	
		Vzduchom vyprážané kurča	Celé kurča	0,6 – 2,5 kg	–	–	–	
			Kuracie prsia	1 – 4 (cm)	–	–	–	
			Kuracie kúsky	0,2 – 1,5 kg	–	–	–	
			Kuracie stehienka	–	–	–	–	
			Obaľovaná kotleta	1 – 4 (cm)	–	–	–	
			Kuracie krídla	0,2 – 1,5 kg	–	–	–	
			Kuracie nugetky [mrazené]	–	–	–	–	
			Kuracie krídelká [mrazené]	–	–	–	–	

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Plech Air Fry	Potravinová sonda

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČE-NOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
MÄSO	Pečená kačka	Pečená kačka	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	2
		Plnená pečená kačka	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	2
		Kačacie kúsky	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	3 4
		Kačacie filé/prsia	1 – 5 cm	–	–	2/3	5 4
	Pečený moriak	Pečený moriak a hus	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	2
		Plnená pečená morka	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	2
		Morčacie a husacie kúsky	0,6 - 3 kg*	–	MED (Stred.)	–	3
		Morčacie filé/prsia	1 – 5 cm	–	–	2/3	5 4
	Vzduchom vypráža-né 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
		Obaľovaná 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
		Filé z pražmy	0,05 – 0,15 kg	–	–	–	3 2
		Ostatné filety	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	3 2
		Filé (mrazené)	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	3 2
	Grilované morské plody	Mušle svätého Jakuba	jeden plech	–	–	–	4
		Mušle	jeden plech	–	–	–	4
		Krevety	jeden plech	–	–	–	4 3
		Krevety	jeden plech	–	–	–	4 3
	Celá pečená ryba		0,2 – 1,5 kg **				3 2
	Ryba v soľnej kruste		0,2 – 1,5 kg **				3

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Plech Air Fry	Potravinová sonda

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČE-NOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
RYBY A MORSKÉ PLODY	Vzduchom vypráža-né ryby	Obaľovaná ryba	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	4 2
		Rybie filety	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	4 2
		Celá ryba	0,4 – 0,8 kg	–	–	–	4 2
		Mäkkýše	–	–	–	–	4 2
ZELENINA	Pečená zelenina	Pečené zemiaky	0,5 – 1,5 kg	–	MED (Stred.)	–	3
		Plnená zelenina	0,1 – 0,5 kg (každý)	–	–	–	3
		Iná zelenina	0,5 – 1,5 kg	–	MED (Stred.)	–	3
ZELENINA	Zapekaná zelenina	Gratinované zemiaky	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinované paradajky	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinované papriky	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinovaná brokolica	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinovaný karfiol	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinovaná zelenina	jeden plech	–	–	–	3
	Vzduchom vyprážaná zelenina	Domáce hranolčeky	0,3 – 0,8 kg	–	–	–	4 2
		Zemiak. štvrťky	1 – 4 (cm)	–	–	–	4 2
		Zmiešaná zelenina	0,3 – 0,8 kg	–	–	2/3	4 2
		Cuketové lupienky	0,2 – 0,5 kg	–	–	–	4 2
		Pečené zemiaky [mrazené]	0,3 – 0,8 kg	–	–	–	4 2
		Jarné závitky [mrazené]	–	–	–	–	4 2
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8 – 1,2 kg	–	MED (Stred.)	–	2
	Zeleninový závin		0,5 – 1,5 kg	–	MED (Stred.)	–	2
	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

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Plech Air Fry	Potravinová sonda

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČE-NOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
SLANÉ PEČIVO	Pizza	Okrúhla pizza	okrúhla	–	–	–	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	Piškótový koláč	0,5 - 1,2 kg*	–	–	–	2
		Ovocný koláč v konzerve (zavárané)	0,5 - 1,2 kg*	–	–	–	2
		Čokoládový koláč	0,5 - 1,2 kg*	–	–	–	2
	Cookies (Sušienky)		0,2 – 0,6 kg	–	–	–	3
	Croissanty		jeden plech	–	–	–	3
	Croissanty [mrazené]		jeden plech	–	–	–	3
	Odpaľované cesto		jeden plech	–	–	–	3
	Snehové pusinky		10 – 30 g [každá]	–	–	–	3
	Koláčiky		0.4 - 1.6kg*	–	–	–	3
	Závin		0,4 – 1,6 kg	–	–	–	3
	Ovocný koláč		0,5 – 2 kg	–	–	–	2

PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Plech Air Fry	Potravinová sonda

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	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		Áno	170	30 - 50	2
		Áno	160	30 - 50	2
		Áno	160	30 - 50	4 1
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 - 200	30 - 85	3
		Áno	160 - 200	30 - 90	4 1
Cookies		Áno	150	20 - 40	3
		Áno	140	30 - 50	4
		Áno	140	30 - 50	4 1
		Áno	135	40 - 60	5 3 1
Malé koláčiky/Mafiny		Áno	170	20 - 40	3
		Áno	150	30 - 50	4
		Áno	150	30 - 50	4 1
		Áno	150	40 - 60	5 3 1
Odpaľované cesto		Áno	180 - 200	30 - 40	3
		Áno	180 - 190	35 - 45	4 1
		Áno	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	110 - 150	3
		Áno	90	130 - 150	4 1
		Áno	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 - 250	15 - 50	2
		Áno	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	310	7 - 12	2
		Áno	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Mrazená pizza		Áno	250	10 - 15	3
		Áno	250	10 - 20	4 1
		Áno	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 - 190	45 - 55	3
		Áno	180 - 190	45 - 60	4 1
		Áno	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCIE									
	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 drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Vols-au-vent/Slané a sladké lístkové cesto		Áno	190 - 200	20 - 30	3
		Áno	180 - 190	20 - 40	4 1
		Áno	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne/nákypy/zapekané cestoviny/ cannelloni		Áno	190 - 200	45 - 65	3
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 - 200	80 - 110	3
Bravčové pečené s kožou 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 - 230	50 - 100	3
Morka / Hus 3 kg		Áno	190 - 200	80 - 130	2
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 - 200	40 - 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 - 200	50 - 60	2
Hrianka		-	3 (vysoká)	3 - 6	5
Rybie filé / filety		-	2 (stredná)	20 - 30 **	4 3
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		-	2 - 3 (stredná - vysoká)	15 - 30 **	5 4
Pečené kurča 1 - 1,3 kg		-	2 (stredná)	55 - 70 ***	2 1
Jahňacie stehno / Koleno		-	2 (stredná)	60 - 90 ***	3
Pečené zemiaky		-	2 (stredná)	35 - 55 ***	3
Gratinovaná zelenina		-	3 (vysoká)	10 - 25	3
Cookies	4 COOK Cookies	Áno	135	50 - 70	5 4 3 1
Koláče z krehkého cesta	4 COOK Koláče z krehkého cesta	Áno	170	50 - 70	5 3 2 1
Okrúhla pizza	4 COOK Pizza	Áno	210	40 - 60	5 3 2 1
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 - 120 *	5 3 1
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)	4 COOK Menu	Áno	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne a mäso		Áno	200	50 - 100 *	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 - 100 *	4 1
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 - 50 *	4 1
Plnené kusy mäsa	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

FUNKCIE	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 drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody			

Whirlpool

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál.
Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje).
Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva.
Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte.
Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace pomôcky alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

• Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

• Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

• Vnútorné povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean". (Iba pri niektorých modeloch).

• Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

• Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

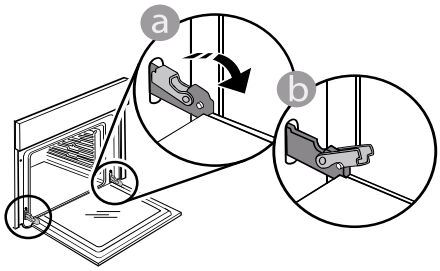
PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

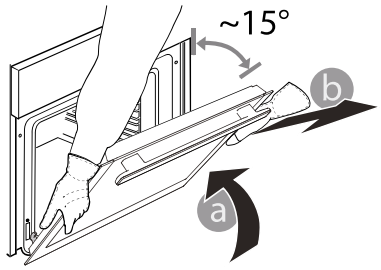
Potravinovú sondu a mäsovú sondu (ak sú k dispozícii) nečistite v umývačke riadu.
Zásobník na vyprážanie horúcim vzduchom/Air Fry (ak je k dispozícii) možno umývať v umývačke riadu.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

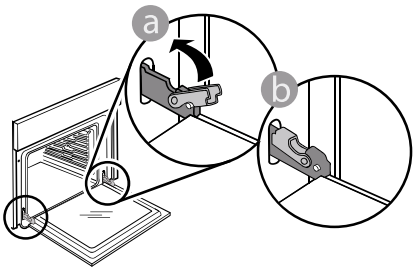


2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide.
Pevne dvierka chyťte oboma rukami - nedržte ich za rukoväť.
Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia.
Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

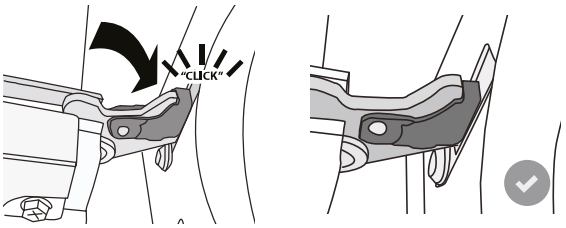


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte.
Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

VÝMENA ŽIAROVKY

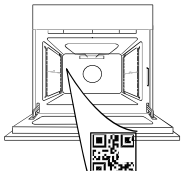
Ak chcete vymeniť svietidlo, obráťte sa na popredajný servis.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center) a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“.
Funkcia prípravy pokrmov 6. Zmysel sa skončí bez zobrazenia odpočítavania. Varenie sa skončí pred koncom odpočítavania.	Množstvo jedla odlišné od odporúčaného rozsahu. Počas varenia sú dvierka otvorené.	Otvorte dvierka a skontrolujte pripravenosť jedla. V prípade potreby dokončite varenie výberom tradičnej funkcie.
Rúra sa nezohrieva.	Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO.	DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvoľte „Vyp.“.
Svetlo zhasne.	Je aktivovaný EKO režim.	Funkciu „ECO“ otvorte v „SETTINGS“ (NASTAVENIA) a zvoľte „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 zvoľte „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.

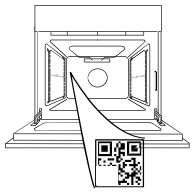


®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.

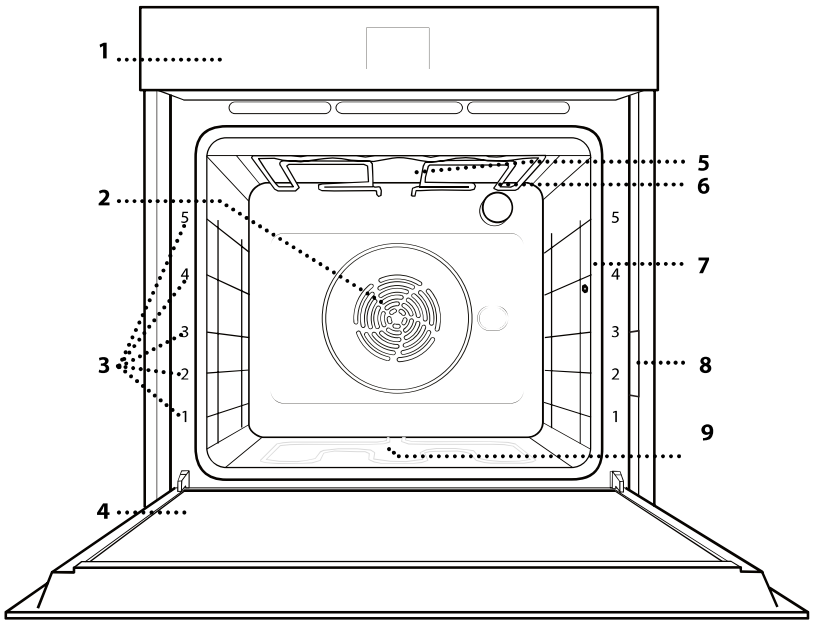
TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på **www.register10.eu**.

Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION

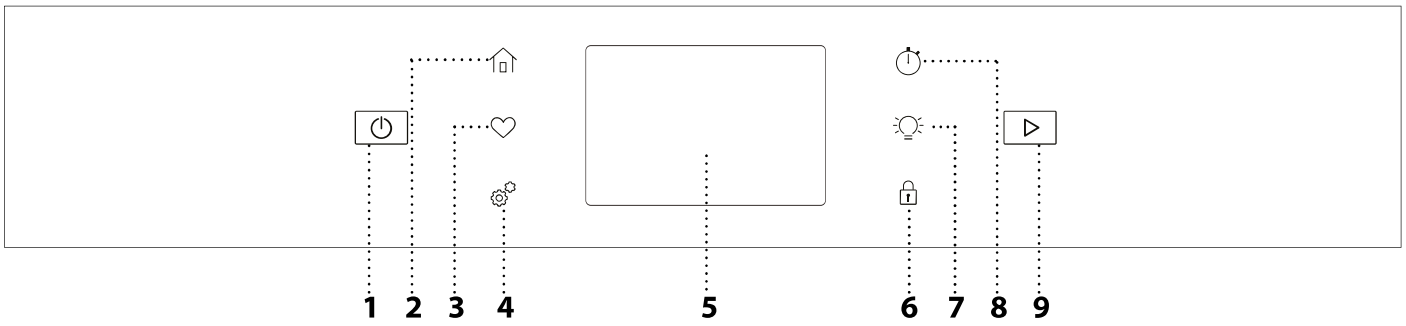


BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt och runt värmeelement (dolt)
3. Sidostegar (nivån anges på ugnens framsida)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/grillelement
6. Lampa
7. Instickstermometerns införingspunkt
8. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL



1. PÅ / AV
För att sätta på och stänga av ugnen.

2. HEM
För snabb åtkomst till huvudmenyn.

3. FAVORIT
För att komma åt listan över dina favoritfunktioner.

4. VERKTYG
För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.

5. DISPLAY

6. KNAPPLÅS
Med detta “knapplås" kan du låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag.

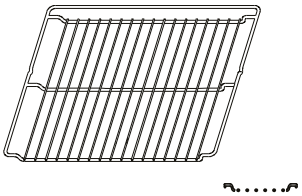
7. UGNSLAMPA
För att tända eller släcka ugnslampan.

8. UGNSTIMER
Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden.

9. START
För att starta tillagningsfunktionen.

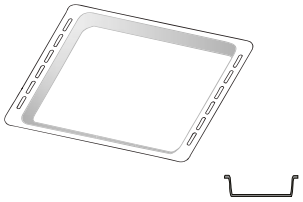
TILLBEHÖR

GALLER



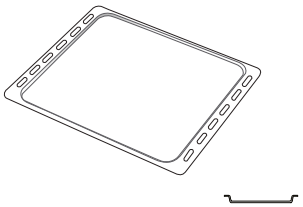
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA



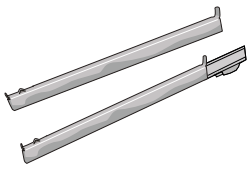
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT *



Används för att baka bröd och bakverk, men även för stekar, inbakad fisk osv.

GLIDSKENOR *



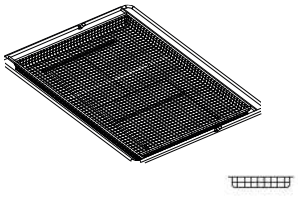
För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

INSTICKSTERMOMETER



För att mäta maträttens innertemperatur noggrant under tillagning. Tack vare dess styva stöd kan den användas för kött och fisk, och även för bröd, kakor och bakverk.

LUFTFRITERAPLÅT *



Ska användas när man lagar mat med Luftfriterafunktionen, med en bakplåt placerad på en lägre nivå för att samla upp eventuella smulor och droppar. Den kan diskas i diskmaskin.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
Andra tillbehör kan köpas separat. För beställningar och information, kontakta kundservice.
* Endast tillgänglig på vissa modeller

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

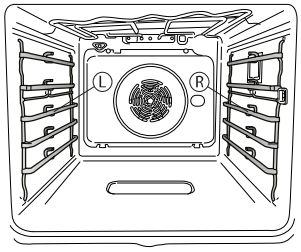
Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

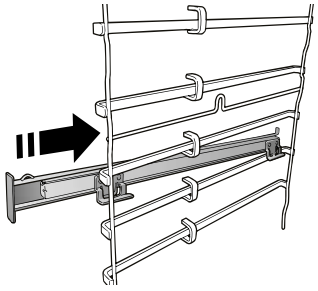
• För att ta bort sidostegarna, ta bort fästskruvarna (i förekommande fall) på båda sidorna med hjälp av ett mynt.
Lyft dem uppåt och ta ut den nedre delen från deras fästen: sidostegarna kan nu tas bort.

• För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.



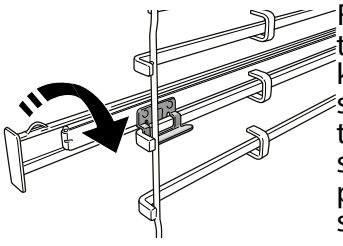
Du kan identifiera vänster ("L") och höger ("R") sidostege på logotypen som visas i den här bilden.

MONTERING AV TELESKOPSKENOR



Ta bort ugnsstegarna från ugnen och ta bort skyddsplasten från teleskopskenorna.

Fäst den utdragbara skenans övre klämma på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats.



För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att teleskopskenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.

Observera: Teleskopskenorna kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER

MANUELLA FUNKTIONER

- **ÖVER/UNDERVÄRME**
  För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.
- **KONVEKTIONS BAKNING**
  För att steka kött, baka tårtor med fyllningar på endast en nivå.
- **VARMLUFT**
  För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.
- **GRILL**
  För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **TURBO GRILL**
  För att steka större köttbitar (lammlägg, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **SNABB FÖRVÄRMNING**
  For snabb förvärmning av ugnen.
- **COOK 4**
  För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en komplett måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.
- **SPECIAL FUNKTIONER**
  - » **PIZZA**
    Med den här funktionen kan du laga god hemlagad pizza på mindre än 10 minuter, precis som på en restaurang.
    Det dedikerade tillagningsprogrammet arbetar med temperaturer över 300 grader Celsius och ger en pizza som är mjuk inuti, krispig i kanterna och med en perfekt jämn brynt yta. Genom att kombinera denna funktion med tillbehöret Pizzasten WPro och förvärma i 30 minuter kan en pizza gräddas på 5-8 min.
    För beställningar och information, kontakta kundtjänst eller www.whirlpool.eu
  - » **LUFTFRITERA**
    Med denna funktion går det att laga pommes frites, kycklingnuggets m.m. genom att använda mindre olja och ändå få dem krispiga. Värmeelementen värmer upp insidan till rätt värme och fläkten gör så att varmluft cirkulerar. Bästa förväntade tillagningsresultat erhålls bara om man använder en luftfriteringsplåt (medföljer vissa modeller). Lägg maten i ett enda lager på luftfriteringsplåten och följ instruktionerna i luftfriteringstabellen för bästa resultat. Undvik att använda mer än en plåt för att förhindra ojämn tillagning.
  - » **UPPTINING**
    För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen.
  - » **VARMHÅLLNING**
    För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.
  - » **JÄSNING**
    För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.
  - » **BEKVÄMLIGHET**
    För att laga färdigmat, som förvaras vid rumstemperatur eller i kylskåpet (kex, tårtmix, muffins, pastarätter och brödprodukter). Funktionen tillagar alla rätter snabbt och försiktigt och kan också användas för att värma upp mat som redan har tillagats. Ugnen behöver inte vara förvärmd. Följ instruktionerna på förpackningen.
  - » **MAXI COOKING**
    Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att tillaga stora köttstycken (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.
  - » **ECO-PROGRAM ***
    För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När detta EKO-program är aktivt är lampan släckt under tillagning. För att använda Eko-programmet och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.
- **FRYST MAT**
  Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av fryst färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmd.

6th sense AUTO MODES

Dessa gör så att all mat kan tillagas helt automatiskt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. Ugnen behöver inte vara förvärmd.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN



För att välja eller bekräfta:
Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.



För att skrolla genom en meny eller lista:
Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.

För att bekräfta inställningar eller komma till nästa skärm:
Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".

För att gå tillbaka till föregående skärm:
Tryck på ← .

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.

Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på för att öppna menyn "Verktyg".

1. VÄLJA ÖNSKAT SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.

- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

2. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

Klockslag och datum ställs in automatiskt när ugnen ansluts till ditt hemnätverk. I annat fall måste du ställa in dem manuellt

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

Efter ett långvarigt strömavbrott behöver tid och datum ställas in igen.

3. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmaelnät vars nominella värde är över 3 kW (16 Ampere): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 Ampere).

- Tryck på värdet till höger för att välja effekt.
- Tryck på "OKEJ" för att avsluta förstagångsinställning.

4. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm upp ugnen till 200 °C i ungefär en timme.

Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Tryck på ⏻ eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella funktioner och 6th Sense-funktioner.

- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.
- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.

Beroende på vald funktion kan du aktivera eller avaktivera förvärmningen med en specifik knapp.

TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

- För att ställa in tidslängden trycker du på tidsdelen eller på "Ställ in tillagningstid" efter att ha tryckt på START.
- Tryck på de relevanta numren för att ställa in tillagningstiden du behöver.
- Tryck på "NÄSTA" för att bekräfta.

För att radera en inställd tidslängd under tillagningen och på så sätt bestämma tillagningens slut manuellt kan du trycka på tidsvärdet och ställa in "0" eller så kan du öppna menyn med tre punkter och redigera tillagningstiden.

Om du vill stoppa programmet öppnar du menyn med tre punkter och väljer "Stoppa tillagning".

3. STÄLLA IN AUTOMATISKA 6TH SENSE-FUNKTIONER

De automatiska 6th Sense-funktionerna gör att du kan tillaga ett brett utval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

- Välj ett recept från listan.

Funktionerna visas efter livsmedelskategori i menyn "6th SENSE MAT" (se motsvarande tabeller).

- När du har valt en funktion anger du helt enkelt egenskaperna (mängd, vikt etc.) på maten som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

4. STÄLLA IN FÖRDRÖJD STARTTID

Du kan fördröja tillagningen före du startar en funktion: Funktionen startar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in önskad starttid. Du kan antingen välja starttid eller den tid då du vill att maten ska vara klar enligt de valda funktionerna.
- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck på "SET" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startar automatiskt efter beräknad tidsperiod.

När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

- För att aktivera funktionen direkt och ta bort den programmerade fördröjningstiden, tryck på "HOPPA ÖVER FÖRDRÖJNING".

5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Om ugnen är het och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan när som helst ända värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra. Alla tillgängliga alternativ som ska ändras kan utforskas genom att öppna menyn med tre punkter längst ned till vänster i displayen.

Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen ⏻.

6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas har avslutats hörs en ljudsignal och displayen visar "UGN REDO".

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan och tryck på knappen "Starta nu" eller "START" för att starta tillagningen.

Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan ändra förvärmningsalternativets standardinställning för de tillagningsfunktioner som tillåter att göra det manuellt.

- Välj en funktion som tillåter att välja förvärmningsfunktionen manuellt.
- Aktivera eller avaktivera förvärmningen med hjälp av den avsedda växlingsknappen längst ned till höger på displayen. Den kommer att ställas in som standardval.

7. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa automatiska 6th Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som visas på displayen.
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

På samma sätt, när 5% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

8. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Med vissa funktioner kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit efter att tillagningen har avslutats.

- Tryck på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit.
- Välj "Extra bryning" för att starta en fem minuters bryningscykel.
- Tryck på "+ 5 min" för att förlänga tillagningen.

9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

Ugnen känner automatiskt igen de mest använda funktionerna. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

När en funktion är klar trycker du på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit. Detta gör att du snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar.

NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyn med favoriter trycker du på ♡ : Alla sparade funktioner listas i denna meny. Tryck på "START" för att aktivera den valda tillagningsfunktionen.

ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på ikonen med tre prickar i det övre högra hörnet.
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

Om du vill ta bort en viss funktion hittar du alternativet "TA BORT FAVORIT" i den här menyn.

10. VERKTYG

Tryck på för att när som helst öppna menyn "Verktyg". Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.

KÖKSTIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden. När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen. När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Timern kommer att fortsätta räkna ned längst upp i det högra hörnet av skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimern:

- Tryck på alternativet för kökstimer.

En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.

- Tryck på "PAUS" om du vill pausa timern. Du kan sedan trycka på "ÅTERUPPTA" för att starta om timern.
- Tryck på "RADERA" för att avbryta timern eller ställa in en ny tidslängd för timern.
- Tryck på "+1 min" för att öka tidslängden med 1 minut.

UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.

SMARTCLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Häll 200 ml kranvatten i botten på ugnen och aktivera funktionen när ugnen är kall.

PYRO-SJÄLVRENGÖRING

För att eliminera matlagningsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Tre självrengöringscykler med olika varaktigheter finns tillgängliga: Hög, mellan, låg.

Vidrör inte ugnen under pyro-rengöringen.

Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyro-programmet (tills rummet har vädrats klart).

- Ta bort alla tillbehör delar (inklusive sidostegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs.
- För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen från ugnsutrymmet och rengöra luckans inre glas innan pyrolysfunktionen aktiveras.
- Välj en av de tillgängliga cyklerna enligt det du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera den valda funktionen. Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln, medan luckan låses

automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

Observera: Pyrolytcykeln kan även aktiveras när tanken fylls med vatten.

När du har valt en cykel kan du fördröja starten av den automatiska regöringen. Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in sluttiden så som anges i det avsedda avsnittet.

INSTICKSTERMOMETER

Med instickstermometern kan du mäta kärntemperaturen på olika typer av mat under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts. Placera maten i ugnen och anslut instickstermometern till sockeln. Håll instickstermometern så långt borta som möjligt från värmekällan. Stäng ugnsluckan. Tryck på . Du kan välja mellan de manuella funktionerna (efter tillagningsmetod) och 6th Sense-funktionerna (efter typ av mat) om användning av instickstermometern tillåts eller krävs.

När en tillagningsfunktion har startats kommer den att avbrytas om instickstermometern tas bort. Koppla alltid ur instickstermometern och ta bort den från ugnen när du tar ut maten.

ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

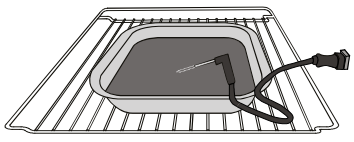
Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

Kabeln är halvstyv och kan formas enligt behov för att sätta in instickstermometern i olika slags mat på det effektivaste sättet. Säkerställ att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.

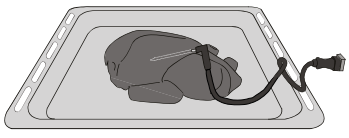
KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För fågel ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.

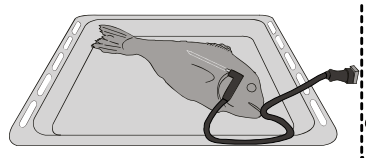
BAKVERK OCH PASTA: För in spetsen djupt i degen genom att forma kabeln så att du får en optimal vinkel för instickstermometern. Det är nödvändigt att använda de kompatibla 6th Sense-funktionerna för att kunna utföra en termometerstyrd tillagning av sådan typ av mat. Om du använder instickstermometern med 6th Sense-funktionerna kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du behöver ställa in ugnstemperaturen.



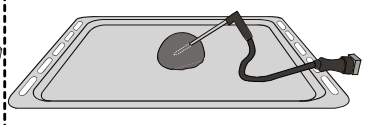
Lasagne



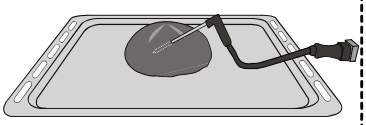
Hel kyckling



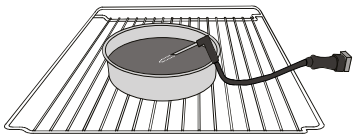
Fisk



Bullar



Stort bröd



Tårta

REGLAGELÅS

Med detta "knapplås" kan du låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag.

För att låsa upp apparaten, tryck länge på låsknappen på pekplattan.

PREFERENSER

För att ändra flera ugnsinställningar, välja Sabbath-läge och stänga av "Demo-läge".

INFO

För ytterligare information om produkten.

. ANMÄRKNINGAR

- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärlen på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.
- På grund av den högre temperaturen i Pizza-programmet förväntas att uppleva en något högre kylning.

GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen Varmluft kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

KÖTT

Använd alla typer av formar eller pyrexformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du häller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Se upp för ångan som skapas när detta görs. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna fylld med en halvliter kranvatten strax under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

DESSERTER

Baka efterrätter med Över/undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.

För att se om ett jäst bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

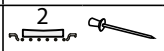
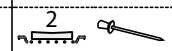
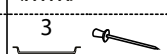
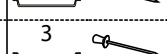
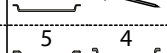
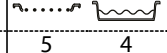
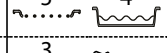
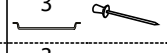
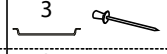
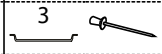
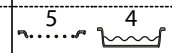
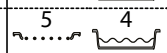
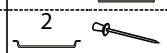
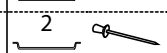
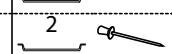
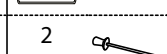
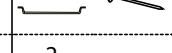
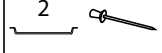
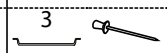
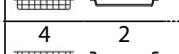
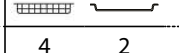
Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

För efterrätter med flytande fyllning (såsom cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "Över/underv.& Fläkt". Om botten på en tårta är blöt, så sänk falsen och strö bröd- eller kaksmulor på kakbotten före du tillsätter fyllningen.

JÄSNING

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

6th sense TILLAGNINGSTABELL

LIVSMEDELSKATEGORIER				MÄNGD	TILLAG-NINGSGRAD	BRYNINGS-GRAD	VÄND (AV TILLAG-NINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
GRYTA och UGNSBAKAD PASTA	Färsk(a)	Lasagne		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	
		Cannelloni		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	
	Fryst	Lasagne		0,5-3 kg	-	-	-	
		Cannelloni		0,5-3 kg	-	-	-	
KÖTT	Nötkött	Rostbiff		0,6 - 2 kg *	MED	MED	-	
		Kalvstek		0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	
		Stek		2 - 4 cm	MED	-	2/3	
		Burgerbiffar		1,5 - 3 cm	-	-	3/5	
		Långkok		0,6 - 2 kg *	MED	-	-	
	Fläsk	Fläskstek		0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	
		Lägg		0,5 - 2,0 kg*	-	MED	-	
		Revbensspjäll		0,5 - 2,0 kg*	-	-	2/3	
		Bacon		0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	
	Lamm	Grillat lamm		0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	-	
		Lammrack		0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	-	
		Lammlägg		0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	-	
	Kyckling	Grillad kyck-ling	Grillad kyckling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
			Fylld grillad kyckling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
			Kycklingbitar	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	
		Luftfri-terad kyck-ling	Hel kyckling	0,6-2,5 kg	-	-	-	
			Kycklingbröst	1 - 4 (cm)	-	-	-	
			Kycklingbitar	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	
			Kycklingklub-bor	-	-	-	-	
			Panerad kotlett	1 - 4 (cm)	-	-	-	
			Kycklingvingar	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	
			Kycklingnuggets [frysta]	-	-	-	-	
			Kycklingvingar [frysta]	-	-	-	-	

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Luftfriteringsplåt	Instickstermomter

6th sense TILLAGNINGSTABELL

LIVSMEDELSKATEGORIER			MÄNGD	TILLAG-NINGSGRAD	BRYNINGS-GRAD	VÄND (AV TILLAG-NINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
KÖTT	Grillad anka	Grillad anka	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Fylld grillad anka	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Ankdelar	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	3 4
		Ankfilé / Bröst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Grillad kalkon	Grillad kalkon och gås	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Fylld grillad kalkon	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Kalkon- och gåsbitar	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	3
		Kalkon, filé / bröst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Luftfriterat kött	Köttspett	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
		Fläskkotletter	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Burgerbiffar	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Korv och wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Panerad kotlett	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
FISK & SKALDJUR	Grillade filéer och biffar	Tonfiskskiva	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Lax i skiva	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Svärdfisk i skiva	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2
		Torskfilé	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2
		Havsaborrfilé	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Braxenfilé	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Övriga filéer	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
		Filéer [frysta]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Grillad fisk och skaldjur	Kammusslor	en plåt *	-	-	-	4
		Musslor	en plåt *	-	-	-	4
		Räkor	en plåt *	-	-	-	4 3
		Räkor	en plåt *	-	-	-	4 3
	Grillad hel fisk		0,2 - 1,5 kg *				3 2
	Fisk i saltskorpa		0,2 - 1,5 kg *				3

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Luftfriteringsplåt	Instickstermomter

Whirlpool

6th sense TILLAGNINGSTABELL

LIVSMEDELSKATEGORIER			MÄNGD	TILLAG-NINGSGRAD	BRYNINGS-GRAD	VÄND (AV TILLAG-NINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
FISK & SKALDJUR	Luftfrite-rad fisk	Panerad fisk	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Fiskfiléer	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Hel fisk	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Skaldjur	-	-	-	-	4 2
GRÖNSAKER	Grillade Grönsaker	Rostad potatis	0,5-1,5 kg	-	MED	-	3
		Fyllda grönsaker	0,1 - 0,5 kg [vardera]	-	-	-	3
		Andra grönsaker	0,5-1,5 kg	-	MED	-	3
GRÖNSAKER	Gratinera-de grönsaker	Potatisgratäng	en plåt *	-	-	-	3
		Tomatgratäng	en plåt *	-	-	-	3
		Paprikagratäng	en plåt *	-	-	-	3
		Broccoligratäng	en plåt *	-	-	-	3
		Blomkålsgratäng	en plåt *	-	-	-	3
		Grönsaksgratäng	en plåt *	-	-	-	3
	Luftfritera-de grönsaker	Hemlagade pommes frites	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Klyftpotatis	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Blandade grönsaker	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Zucchinichips	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Pommes frites [frysta]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Vårrullar [frysta]	-	-	-	-	4 2
SALT BAKNING	Middagspajer		0,8-1,2 kg	-	MED	-	2
	Grönsaksstrudel		0,5-1,5 kg	-	MED	-	2
	Bröd	Småfranskor	60 - 150 g [vardera]*	-	-	-	3
		Smörgåslimpa	400 - 600 g [vardera]*	-	-	-	2
		Storbröd	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Baguetter	200 - 300 g [vardera]*	-	-	-	3

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Luftfriteringsplåt	Instickstermomter

6th sense TILLAGNINGSTABELL

LIVSMEDELSKATEGORIER			MÄNGD	TILLAG-NINGSGRAD	BRYNINGS-GRAD	VÄND (AV TILLAG-NINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
SALT BAKNING	Pizza (Pizza)	Runda pizzor	Rund	-	-	-	2
		Pan pizza	Plåt	-	-	-	2
		Pizza [fryst]	1 lager*	-	-	-	2
			2 lager*	-	-	-	4 1
			3 lager*	-	-	-	5 3 1
			4 lager*	-	-	-	5 4 2 1
SÖTA BAKELSER	Jäs-ningstår-tor	Sockerkaka	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Fruktkaka i form	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Chokladkaka	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Kakor		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Croissanter		en plåt *	-	-	-	3
	Croissants [frysta]		en plåt *	-	-	-	3
	Petit-choux		en plåt *	-	-	-	3
	Maränger		10 - 30 g [vardera]	-	-	-	3
	Mördegspaj		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6kg	-	-	-	3
	Fruktpaj		0,5-2 kg	-	-	-	2

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Luftfriteringsplåt	Instickstermomter

TILLAGNINGSTABELL FÖR LUFTSTEKNING

	RECEPT	FUNKTIONER	FÖRESLAGEN MÄNGD	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
FRYST MAT	Fryst pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Frysta kycklingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskpinnar		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Lökringar		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRÖNSAKER	Färsk panerad zucchini		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hemlagade pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Blandade grönsaker		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
KÖTT OCH FISK	Kycklingbröst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kycklingvingar		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Panerad kotlett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskfilé		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Vid tillagning av färsk eller hemlagad mat ska ett tunt lager olja spridas över matens yta.
För att garantera ett jämnt tillagningsresultat, rör om i maten när halva rekommenderade tillagningstiden har gått.

FUNKTIONER	Luftfritera		
TILLBEHÖR	Luftstekningplåt	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

MATLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor/sockerkakor		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Fyllda tårtor (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	30 - 90	4 1
Kakor		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Petit - chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Maränger		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (tunn, pan, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKTIONER									
	Över/undervärme	Varmluft	Konvektions bakning	Grill	Turbo grill	Maxi Tillagning	Cook 4	EKO-PROGRAM	Pizza

TILLBEHÖR					
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

Whirlpool

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Vol - au - vent/salta kex		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / Pudding / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer / Stekar		-	2 (medel)	20 - 30 **	4 3
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	5 4
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	2 1
Lammlägg / Lägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	3
Ugnsstekt potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	3
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	3
Kakor	4 COOK Kakor	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Pajer	4 COOK Pajer	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Runda pizzor	4 COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplett måltid: Frukttårtor (nivå 5) / grillade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttbitar (nivå 1)	4 COOK Meny	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Fyllda ugnsstekta stekar	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

FUNKTIONER	Över/ undervärme	Varmluft	Konvektions bakning	Grill	Turbo grill	Maxi Tillagning	Multiflow meny	EKO-PROGRAM

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat.
Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov).
Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.
Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna.
Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Bär skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTVÄNDIGA YTOR

• Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.

• Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

• Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna. (Endast på vissa modeller).

• Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

• Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

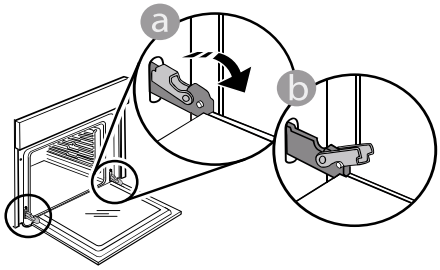
TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

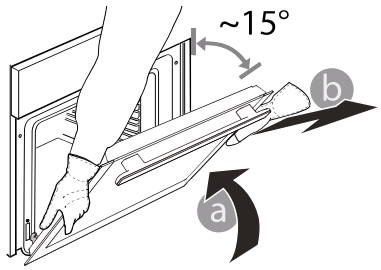
Rengör inte instickstermometern och köttermometern (om sådana finns) i diskmaskin.
Luftfriteringsplåten (om sådan finns) kan rengöras i diskmaskin.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.

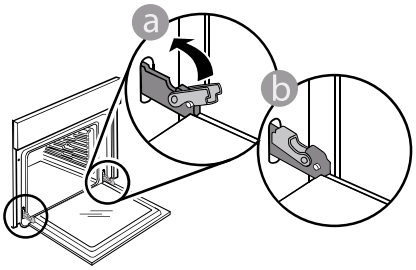


2. Stäng luckan så långt det går.
Ta ett fast tag i luckan med båda händerna - håll inte i handtaget.
Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

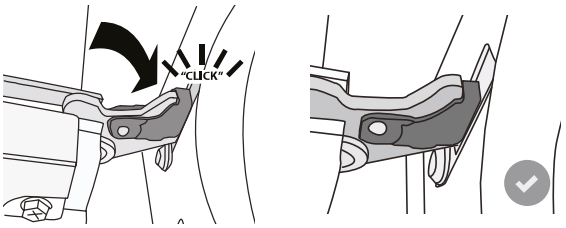


3. Montera tillbaka luckan genom att föra den mot ugnen och rikta in gångjärnens krokar med deras fästen. Säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.
Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.



Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

BYTE AV LAMPA

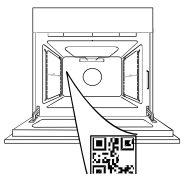
För att byta ut lampan, kontakta kundtjänst.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven ”F” följt av ett nummer.	Programvaruproblem.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som kommer efter bokstaven "F".
En 6th sense-tillagningsfunktion avslutas utan att en nedräkning visas i displayen. Tillagningen avslutas innan nedräkningen har avslutats.	Matmängd som avviker från den rekommenderade mängden. Öppen lucka under tillagning.	Öppna luckan och kontrollera om maten är färdigtillagad. Om det behövs, färdigtillaga maten genom att välja en traditionell funktion.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".
Ljuset släcks.	“ECO”-läge är "På".	Använd ECO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Luckan stängs inte korrekt.	Säkerhetsspärrarna är i fel läge.	Se till att säkerhetsspärrarna är i rätt läge genom att följa anvisningarna för avlägsnande och återställning av dörren i avsnittet "Rengöring och underhåll".
Strömmen bryts i hemmet.	Effektnivå fel.	Kontrollera om ditt hemmanätverk har minst en värdering på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg.
Tillagningscykeln med instickstermometer avslutades utan en uppenbar orsak eller så visas fel F3E3 på skärmen.	Instickstermometern är inte korrekt ansluten.	Kontrollera anslutningen av instickstermometern.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat
- Besöka vår webbplats **docs.whirlpool.eu/docs**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

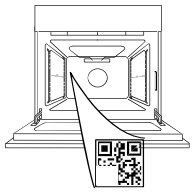


®/TM/© 2025 Whirlpool. Producerad under licens.

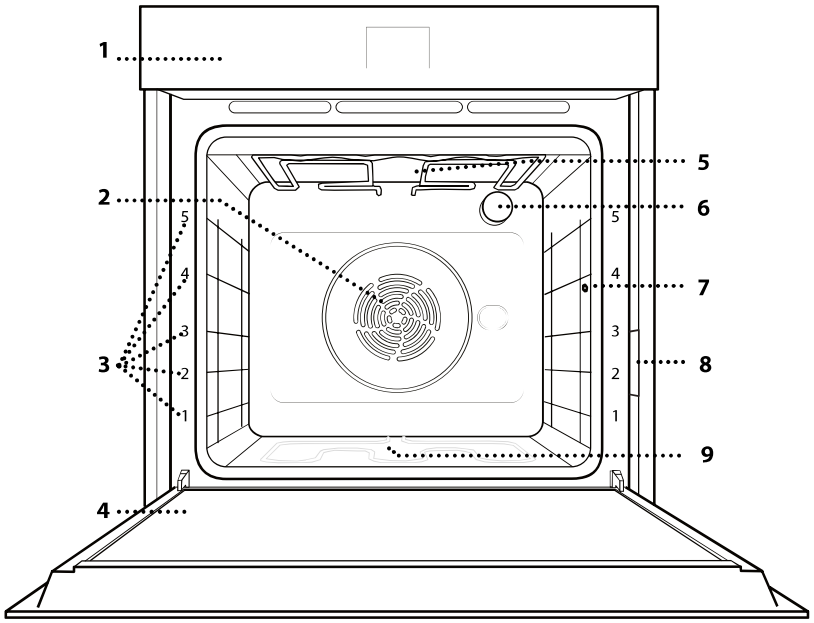
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для того, щоб отримати більш кваліфіковану консультаційну допомогу, зареєструйте придбаний продукт на сайті **www.register10.eu**

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИСТРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ

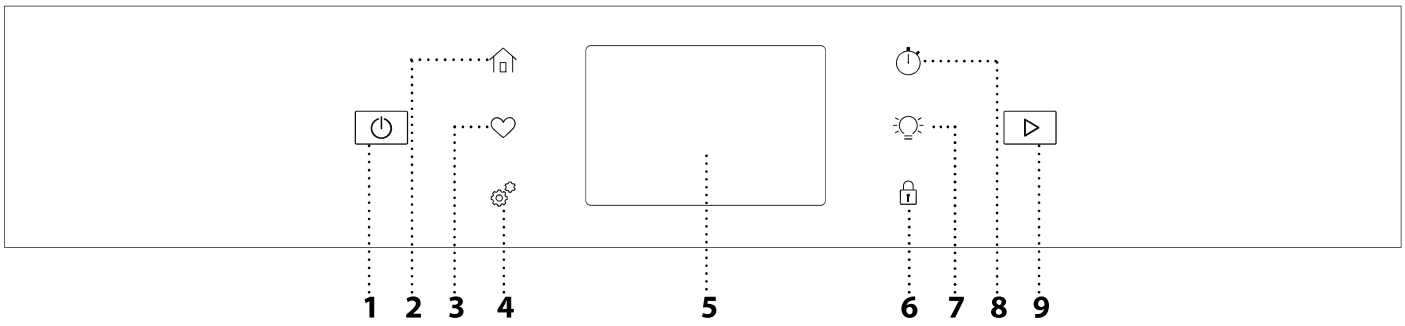


ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не показані на рисунку)
3. Напрямні для решітки (рівень указаний на передній стороні духової шафи)
4. Дверцята
5. Верхній нагрівальний елемент/ гриль
6. Лампочка
7. Місце введення кухонного термометра
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Круговий нагрівальний елемент(не показаний на рисунку)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. УВІМК./ВИМК.
Для ввімкнення та вимкнення духової шафи.

2. ГОЛОВНЕ МЕНЮ
Для отримання швидкого доступу до головного меню.

3. ВИБРАНЕ
Для отримання списку ваших улюблених функцій.

4. ІНСТРУМЕНТИ
Для вибору з декількох опцій, а також зміни параметрів та особистих налаштувань духової шафи.

5. ДИСПЛЕЙ

6. БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ
Функція «Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, щоб їх неможливо було випадково натиснути.

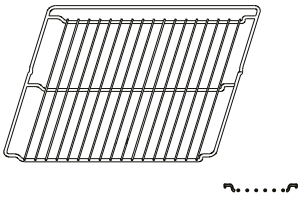
7. СВІТЛО
Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.

8. КУХОННИЙ ТАЙМЕР
Ця функція може бути активована як при використанні функції готування, так і для відображення часу.

9. ПУСК
Для запуску функції готування.

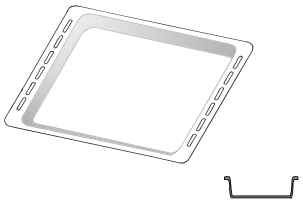
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



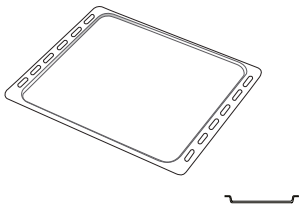
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



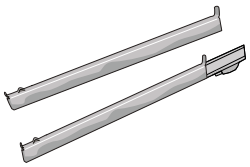
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



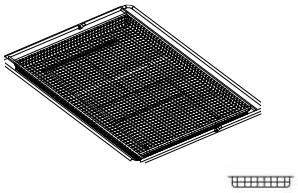
Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЩУП



Використовується для точного вимірювання температури страви під час готування. Завдяки жорсткій опорі його можна використовувати для м'яса та риби, а також для хліба, тортів та випічки.

ДЕКО ДЛЯ АЕРОГРИЛЮ*



Використовується для приготування страв з функцією "Аерогриль" (під ним має бути встановлено лист для випікання для збору можливих крихт і крапель). Його можна мити в посудомийній машині.

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.
Інше приладдя можна придбати окремо; з питань замовлень, а також для отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування.
* Є лише в певних моделях

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

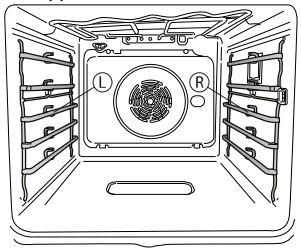
Вставте решітку горизонтально в духову шафу. Для цього посуньте решітку по спеціальних напрямних так, щоб бік із піднятими краями був спрямований догори.

Інше приладдя, таке як піддон і лист для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

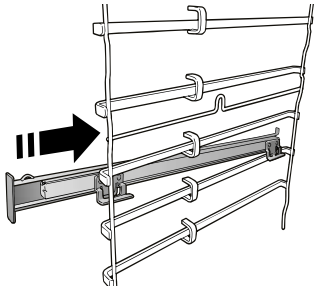
• Щоб вийняти напрямні для решітки, зніміть кріпильні гвинти (за наявності) з обох боків за допомогою монетки. Підніміть напрямні та витягніть їх нижню частину з кріплень: тепер напрямні для решітки можна зняти.

• Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у
відсік для готування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.



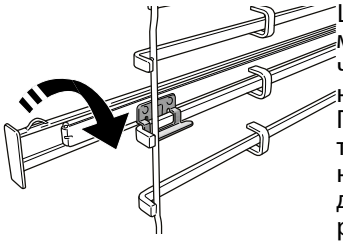
Ліва та права напрямні для решітки позначаються символами «L» та «R» відповідно до цього рисунку.

УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ



Витягніть напрямні для решітки із духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи на телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач.



Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полички. Переконайтеся, що руху телескопічних напрямних нічого не заважає. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж рівні.

Зверніть увагу: телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ

РУЧНІ РЕЖИМИ

- **ТРАДИЦ. РЕЖИМ**
  Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.
- **ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ**
  Для готування м’яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.
- **КОНВЕКЦІЯ**
  Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох поличках (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.
- **ГРИЛЬ**
  Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м’яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.
- **ТУРБОГРИЛЬ**
  Для смаження великих шматків м’яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.
- **ШВИДКЕ ПІДІГРІВАННЯ**
  Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.
- **ФУНКЦІЇ COOK**
  Для готування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури готування. Цю функцію можна використовувати для готування печива, пирогів, круглих піц (в тому числі заморожених) і для готування кількох страв одночасно. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій таблиці готування.
- **СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ**
  - » **ПІЦА**
    За допомогою цієї функції ви зможете приготувати чудову домашню піцу менш ніж за 10 хвилин, немов з ресторану.
    Завдяки спеціальному циклу приготування, який працює при температурі понад 300 градусів Цельсія, піца виходить м'якою всередині, з хрусткою скоринкою по краях й з ідеально рівномірним підрум'яненням.
    Якщо поєднати цю функцію з додатковим приладдям Pizza Stone WPro, а також попереднім розігрівом протягом 30 хвилин, то піцу можна буде приготувати за 5-8 хвилин.
    Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на www.whirlpool.eu
  - » **АЕРОГРИЛЬ**
    Ця функція дозволяє готувати картоплю фрі, курячі нагетси та інші страви з меншою кількістю олії, але отримуючи при цьому приємну хрустку скоринку. Нагрівальні елементи циклічно нагрівають камеру, а вентилятор циркулює гаряче повітря. Найкращих результатів приготування можна досягти лише за умови використання деко для аерогриля (входить до комплекту деяких моделей). Щоб страви були якомога смачнішими, розміщуйте продукти на деко для аерогриля в один шар і дотримуйтесь інструкцій, наведених у відповідній таблиці готування. Не використовуйте більше одного дека, щоб запобігти нерівномірному приготуванню.
  - » **РОЗМОРОЗКА**
    Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю.
  - » **ПІДІГРІВ**
    Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.
  - » **ПІДНЯТТЯ ТІСТА**
    Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духова шафа й досі гаряча після циклу готування.
  - » **ЗРУЧНІСТЬ**
    Для готування готових продуктів, що зберігаються при кімнатній температурі або в холодильнику (печиво, суміш для кексу, кекси, страви з макаронів та хлібопекарські вироби). Функція готує всі страви швидко та обережно, а також її можна використовувати для розігрівання вже готових страв. Духову шафу не потрібно прогрівати. Дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці.
  - » **ВЕЛИКІ ШМАТКИ**
    Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для готування великих порцій м'яса (вагою понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м’ясо для рівномірнішого підрум’янювання обох його боків. Краще час від часу поливати м’ясо, щоб уникнути його пересушування.
  - » **ЦИКЛ ECO ***
    Для готування фаршированих шматків м’яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції циклу Eco світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ECO та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.
- **ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ**
  Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.

6th sense АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ

Функція дозволяє готувати всі види продуктів повністю автоматично. Щоб якнайкраще застосувати функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування. Духову шафу не потрібно прогрівати.

*Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Регламентом (ЄС) №65/2014

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ



Зробити вибір або підтвердити вибір:
Торкніться екрана, щоб обрати потрібне значення або пункт меню.



Прокрутити меню або список:
Просто проведіть пальцем по дисплею, щоб прокрутити елементи або значення.

Для підтвердження налаштувань або доступу на наступний екран:
Торкніться «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».

Повернутися до попереднього екрана:
Торкніться і ← .

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Після першого увімкнення виробу необхідно налаштувати його.

Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши ⚙, щоб відкрити меню «Інструменти».

1. ВИБІР МОВИ

Після першого вмикання виробу необхідно встановити мову та час.

- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.
- Натисніть на потрібну мову.

2. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ Й ДАТИ

Після підключення духової шафи до домашньої мережі час і дата встановлюються автоматично. Ви також можете встановити їх вручну

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити час.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Після того, як ви встановили час, вам потрібно буде встановити дату

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити дату.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Якщо пристрій тривалий час було відключено від живлення, необхідно повторно встановити час і дату.

3. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 А): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 А).

- Торкніться значення праворуч, щоб обрати потужність.
- Торкніться «ДОБРЕ», щоб завершити початкове налаштування.

4. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Розігрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години.
рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб увімкнути духову шафу, натисніть ⏻ або торкніться будь-якого місця на екрані.

Дисплей дозволяє обрати між ручними режимами та режимами 6th Sense.

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.
- Прокрутіть вгору або вниз, щоб переглянути список.
- Оберіть потрібну функцію, торкнувшись її.

2. НАЛАШТУВАННЯ РУЧНИХ ФУНКЦІЙ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї відобразяться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА/РІВЕНЬ ГРИЛЮ

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.

Відповідно до вибраної функції, можна активувати або деактивувати прогрівання за допомогою окремого перемикача.

ТРИВАЛІСТЬ

Вам не потрібно встановлювати час готування, якщо ви бажаєте керувати готуванням вручну. У часовому режимі духова шафа готує протягом певного часу. Після завершення часу готування процес припиняється автоматично.

- Щоб встановити тривалість, після натискання кнопки «РОЗПОЧАТИ» торкніться «Час» або «Задати час готування».
- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити потрібний час готування.
- Торкніться «ДАЛІ» для підтвердження.

Щоб скасувати встановлену тривалість в процесі готування й таким чином керувати часом готування вручну, можна торкнутися значення тривалості й встановити «0» або відкрити меню з трьома крапками й змінити час готування.

Якщо ви хочете зупинити цикл, відкрийте меню з трьома крапками й виберіть «Зупинити приготування».

3. НАЛАШТУВАННЯ АВТОМАТИЧНИХ РЕЖИМІВ 6TH SENSE

Автоматичні режими 6th Sense дозволяють готувати широкий асортимент страв, обираючи з наведених у списку. Більшість варіантів готування автоматично обираються приладом для досягнення найкращих результатів.

- Оберіть рецепт зі списку.

Функції відображаються за категоріями страв у меню 6th SENSE FOOD (див. відповідні таблиці).

- Обравши функцію, просто зазначте характеристику продукту, який ви бажаєте приготувати (кількість, вага тощо), щоб досягти ідеального результату.

4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАТРИМКИ ГОТУВАННЯ

Ви можете відкласти початок готування до запуску функції: Функція запуститься в той час, який ви виберете заздалегідь.

- Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час запуску. Можна вибрати час запуску або час, коли ви хочете, щоб їжа була готова відповідно до вибраних функцій.
- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного готування, натисніть «ВСТАНОВИТИ», щоб запустити таймер очікування.
- Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично за обчислений період часу.

У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.

- Щоб негайно активувати функцію та скасувати запрограмований час затримки, торкніться «ПРОПУСТИТИ ЗАТРИМКУ».

5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

- Після того, як ви встановите налаштування, торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію.

Якщо духова шафа прогрівається й для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Ви можете змінювати значення, які були встановлені в будь-який час під час готування, натискаючи значення, яке потрібно змінити. Всі параметри, які можна змінити, можна переглянути, відкривши меню з трьома крапками в нижній лівій частині дисплея.

В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши ⏻.

6. ПРОГРІВАННЯ

Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан фази попереднього прогрівання. Після завершення цього етапу пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «ДУХОВА ШАФА ГОТОВА».

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духову шафу.
- Закрийте дверцята й натисніть «Почати зараз» або кнопку «РОЗПОЧАТИ», щоб розпочати готування.

якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено. Час готування не включає фазу попереднього прогрівання.

для тих функцій готування, які можна налаштувати вручну.

- Виберіть функцію, що дозволяє вручну вибрати функцію попереднього прогрівання.

- Використовуйте спеціальний перемикач в нижньому правому куті дисплея, щоб увімкнути або вимкнути прогрівання. Воно буде встановлено як опція за замовчуванням.

7. ПЕРЕВЕРТАННЯ АБО ПЕРЕВІРКА ПРОДУКТУ

У деяких автоматичних режимах 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готування. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

- Відкрийте дверцята.
- Виконайте дію, що відображається на дисплеї.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб знову запустити готування.

Так само наприкінці приготування (5% від часу до завершення) духова шафа запропонує перевірити страву.

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати.

- Перевірте страву
- Закрийте дверцята, потім торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб знову запустити готування.

8. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено. У деяких функціях після завершення готування ви можете залишити страву додатково підрум'янюватися, подовжити час готування або зберегти функцію в Обраному.

- Торкніться «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО», щоб зберегти її в обраному.
- Оберіть «Додаткове підрум'янювання», щоб розпочати п'ятихвилинний цикл підрум'янювання.
- Торкніться «+ 5 хв.», щоб продовжити готування

9. ОБРАНЕ

Функція «Обране» зберігає налаштування духової шафи для вашого улюбленого рецепта.

Духова шафа автоматично розпізнає найбільш використовувані функції. Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до Обраного.

ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ

Після завершення роботи функції торкніться «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО», щоб зберегти її в обраному. Це дозволить вам швидко викликати її в майбутньому, зберігаючи ті ж самі налаштування.

ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ

Для перегляду Обраного натисніть ♡ : Це меню міститиме всі збережені раніше функції. Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати вибрану функцію готування.

ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ

На екрані Обраного ви можете додати зображення чи назву до Обраного, щоб налаштувати його відповідно до ваших уподобань.

- Оберіть функцію, яку бажаєте змінити.
- Торкніться значка з трьома крапками в правому верхньому куті.
- Оберіть параметр, який бажаєте змінити.
- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ», щоб підтвердити зміни.

Видалити певну функцію можна за допомогою опції «ВИДАЛИТИ ОБРАНЕ» в цьому меню.

10. ІНСТРУМЕНТИ

Натисніть , щоб відкрити меню «Інструменти» в будь-який час. Це меню дозволяє вибрати з декількох опцій, а також змінювати параметри або особисті налаштування для свого виробу чи дисплея.

КУХОННИЙ ТАЙМЕР

Ця функція може бути активована як при використанні функції готування, так і для відображення часу. Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію. Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Таймер продовжуватиме відлік у правому верхньому куті екрана.

Щоб відновити або змінити кухонний таймер:

- Торкніться поля налаштування кухонного таймера.

Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

- Торкніться «ПАУЗА», якщо потрібно призупинити таймер. Щоб перезапустити таймер, торкніться «ПРОДОВЖИТИ».
- Торкніться «ВІДМІНИТИ», щоб вимкнути таймер або встановити нову тривалість таймера.
- Торкніться «+1 хв.», щоб збільшити тривалість на 1 хвилину.

ПІДСВІЧУВАННЯ

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.

SMARTCLEAN

Дія пари, що вивільняється під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дає змогу легко видаляти бруд та залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи; цю функцію слід активувати тільки тоді, коли духова шафа холодна.

ПІРОЛІТИЧНЕ САМООЧИЩЕННЯ

Для усунення бризок, що утворилися під час готування з використанням циклу за дуже високої температури. Доступні три цикли самоочищення з різною тривалістю: високий, середній, низький.

Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.

Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).

- Вийміть усе приладдя - включно з напрямними для решітки - з духової шафи, перш ніж активувати функцію. Якщо духову шафу встановлено під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники або електричні конфорки під час циклу самоочищення.

- Для оптимального очищення видаліть залишки їжі всередині камери й очистіть внутрішнє скло дверцят перед запуском піролітичного циклу.
- Оберіть один з доступних циклів відповідно до ваших потреб.
- Торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати вибрану функцію. Духова шафа починає цикл самоочищення, дверцята автоматично блокуються: на дисплеї з'являється попереджувальне повідомлення, а також зворотній відлік, вказуючи стан циклу, що виконується.

Після завершення циклу дверцята залишаться заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня.

Зверніть увагу: Піролітичний цикл можна також активувати, коли резервуар заповнений водою.

Після вибору циклу ви можете відкласти початок автоматичного очищення. Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити час завершення, як зазначено у відповідному розділі.

ТЕРМОЩУП

Термощуп дозволяє вимірювати температуру різних страв під час готування, щоб переконатися, що вона оптимальна. Температура духової шафи змінюється залежно від обраної вами функції, однак готування завжди запрограмовано так, щоб закінчити готування, коли буде досягнута задана температура. Розмістіть страву в духовій шафі та підключіть температурний щуп до розетки. Зберігайте термощуп якомога далі від джерела тепла. Зачиніть дверцята духової шафи. Торкніться . Можна вибирати між ручним режимом (за методом готування) та функціями 6th Sense (за типом страви), якщо використання термощупа допускається або вимагається.

Після запуску функції готування її робота перерветься, якщо вийняти термощуп. Завжди відключайте та виймайте термощуп з духової шафи разом зі стравою.

ВИКОРИСТАННЯ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА

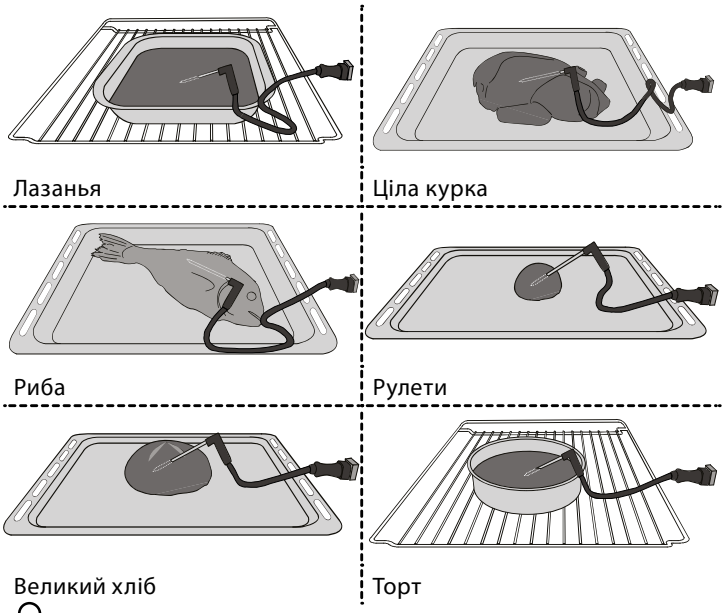
Поставте страву в духову шафу та підключіть штекер, вставивши його до гнізда праворуч від відсіку для готування духової шафи.

Напівжорсткому кабелю можна надати форму, необхідну для найефективнішого встановлення щупа в різні страви. Переконайтеся, що під час готування кабель не торкається верхнього нагрівального елемента.

М'ЯСО: Вставте температурний щуп глибоко в м'ясо, уникаючи кісток та жирних ділянок. Готуючи птицю, вставляйте щуп уздовж у центр грудки, уникаючи порожніх частин.

РИБА (ціла): Вставте наконечник у найтовщу частину, уникаючи хребта.

ВИПІЧКА ТА ПАСТА: Вставте наконечник щупа глибоко в тісто, надавши кабелю форму, необхідну для забезпечення оптимального кута введення щупа. Щоб задіяти термощуп під час готування цих страв, необхідно використовувати сумісні функції режима 6th Sense. Якщо ви використовуєте щуп при готуванні з функціями 6th Sense, готування буде зупинено автоматично після досягнення обраним рецептом ідеальної температури всередині продукту без необхідності регулювати температуру в духовій шафі.



БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

«Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, за рахунок чого їх не можна буде натиснути випадково.

Щоб розблокувати прилад, натисніть і утримуйте клавішу блокування на сенсорній панелі.

ВЛАСТИВОСТІ

Для зміни декількох налаштувань духової шафи, виберіть режим «Шабат» і вимкніть демонстраційний режим.

ВІДОМОСТІ

Для отримання додаткової інформації про продукт.

. ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.
- Через вищу температуру циклу "Піца" очікується дещо більше охолодження.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "піреkсу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції "Конвекція" можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури готування (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для готування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

М'ЯСО

Використовуйте будь-який піддон або посуд із піреkсу, що підходить за розміром для шматка м’яса, який потрібно готувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Зверніть увагу, що під час цієї операції утворюється пара. Коли смаженина готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете приготувати м’ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м’яса потрібно готувати довше. Щоб м’ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб їжа знаходилася подалі від грилю. Переверніть м’ясо через дві третини часу готування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.

Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

ДЕСЕРТИ

Делікатні десерти готуйте у стандартному режимі лише на одній полиці.

Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов’язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо зубочистка вийде чистою, пиріг готовий.

Якщо ви використовуєте листи для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

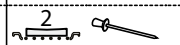
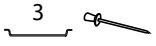
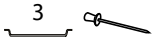
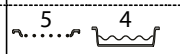
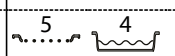
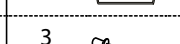
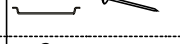
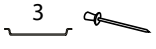
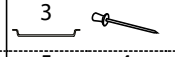
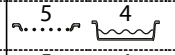
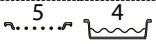
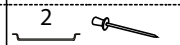
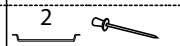
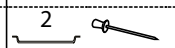
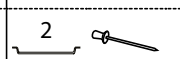
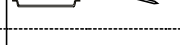
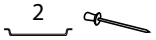
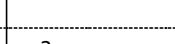
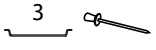
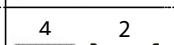
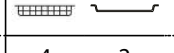
Якщо виріб "роздувається" під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший об'єм рідини або перемішувати суміш обережніше.

Для готування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, чізкейку або фруктових пирогів) використовуйте функцію Випікання з конвекцією. Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

ПІДНЯТТЯ ТІСТА

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста за використання цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25 °C). Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

6th sense ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ				КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
ЗАПІКАНКА ТА ПЕЧЕНІ МАКАРОНИ	Fresh (Свіжий продукт)	Лазанья		0,5 - 3 кг*	-	MED	-	
		Канелоні		0,5 - 3 кг*	-	MED	-	
	Заморожено	Лазанья		0,5 - 3 кг	-	-	-	
		Канелоні		0,5 - 3 кг	-	-	-	
М'ЯСО	Яловичина	Запечена яловичина		0,6 - 2 кг*	MED	MED	-	
		Запечена телятина		0,6 - 2,5 кг*	-	MED	-	
		Стейк		2 - 4 см	MED	-	2/3	
		Котлети для бургерів		1,5 - 3 см	-	-	3/5	
		Готування на повільному вогні		0,6 - 2 кг*	MED	-	-	
	Свинина	Жарена свинина		0,6 - 2,5 кг*	-	MED	-	
		Лапа		0,5 - 2,0 кг*	-	MED	-	
		Свинячі реберця		0,5 - 2,0 кг*	-	-	2/3	
		Бекон		0,5 - 1,5 см	-	-	1/2	
	Баранина	Жарена баранина		0,6 - 2,5 кг*	MED	MED	-	
		Баранячий бік		0,5 - 2,0 кг*	MED	MED	-	
		Нога		0,5 - 2,0 кг*	MED	MED	-	
	Курятина	Жарена курятина	Жарена курятина	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	
			Жарена фарширована курка	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	
			Шматки курятини	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	
		Курятина в аерофритюрі	Ціла курка	0,6 - 2,5 кг	-	-	-	
			Курячі грудинки	1 - 4 (см)	-	-	-	
			Шматки курятини	0,2 - 1,5 кг	-	-	-	
			Курячі гомілки	-	-	-	-	
			Котлета в паніровці	1 - 4 (см)	-	-	-	
			Курячі крильця	0,2 - 1,5 кг	-	-	-	
			Курячі нагетси [заморожені]	-	-	-	-	
			Курячі крильця [заморожені]	-	-	-	-	

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ	 Решітка	Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	Піддон/деко для випікання	 Піддон із 500 мл води	Деко для аерогриля	 Температурний щуп

6th sense ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
М'ЯСО	Смажена качка	Запечена качка	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	2
		Жарена фарширована качка	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	2
		Шматки качки	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	3 4
		Філе/грудка качки	1–5 см	-	-	2/3	5 4
	Запечена індичка	Запечена індичка та гуска	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	2
		Фарширована індичка	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	2
		Індичка та гуска шматочками	0,6 - 3 кг*	-	MED	-	3
		Індиче філе / грудка	1–5 см	-	-	2/3	5 4
	М'ясо в аерофритюрі	Шашлики з м'яса	0,2 - 1,5 кг	-	-	1/2	4 2
		Свині відбивні	1 - 4 (см)	-	-	-	4 2
		Котлети для бургерів	1 - 4 (см)	-	-	-	4 2
		Сосиски й сардельки	1,5 - 3,5 (см)	-	-	-	4 2
		Котлета в паніровці	1 - 4 (см)	-	-	-	4 2
РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ	Запечені філе та стейки	Стейк із тунця	1 - 3 (см)	MED	-	3/4	3 2
		Стейк із лосося	1 - 3 (см)	MED	-	3/4	3 2
		Стейк із меч-риби	0,5 - 3 (см)	-	-	3/4	3 2
		Філе тріски	0,1 - 0,3 кг	-	-	-	3 2
		Філе морського окуня	0,05 - 0,15 кг	-	-	-	3 2
		Філе морського окуня	0,05 - 0,15 кг	-	-	-	3 2
		Інше філе	0,5 - 3 (см)	-	-	-	3 2
		Філе [заморожене]	0,5 - 3 (см)	-	-	-	3 2
	Морепродукти на грилі	Молюски	одне деко *	-	-	-	4
		Мідії	одне деко *	-	-	-	4
		Креветки	одне деко *	-	-	-	4 3
		Королівські креветки	одне деко *	-	-	-	4 3
	Запечена ціла риба		0,2 - 1,5 кг*				3 2
	Риба в солоній скоринці		0,2 - 1,5 кг*				3

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	Піддон/деко для випікання	Піддон із 500 мл води	Деко для аерогриля	Температурний щуп

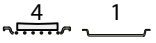
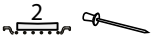
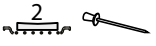
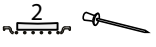
6th sense ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ	Риба в аерофритюрі	Риба в паніровці	1,5 - 3,5 (см)	-	-	-	4 2
		Рибне філе	1,5 - 3,5 (см)	-	-	-	4 2
		Ціла риба	0,4 - 0,8 кг	-	-	-	4 2
		Молюски та ракоподібні	-	-	-	-	4 2
ОВОЧІ	Запечені овочі	Запечена картопля	0,5 - 1,5 кг	-	MED	-	3
		Фаршировані овочі	0,1 - 0,5 кг [од.]	-	-	-	3
		Інші овочі	0,5 - 1,5 кг	-	MED	-	3
ОВОЧІ	Овочевий гратен	Картопляна паніровка	одне деко *	-	-	-	3
		Томатний гратен	одне деко *	-	-	-	3
		Перці гратен	одне деко *	-	-	-	3
		Запіканка з броколі	одне деко *	-	-	-	3
		Гратен із цвітної капусти	одне деко *	-	-	-	3
		Овочева паніровка	одне деко *	-	-	-	3
	Овочі в аерофритюрі	Домашня картопля фрі	0,3 - 0,8 кг	-	-	-	4 2
		Картопл. скибки	1 - 4 (см)	-	-	-	4 2
		Овочеве асорті	0,3 - 0,8 кг	-	-	2/3	4 2
		Кабачкові чіпси	0,2 - 0,5 кг	-	-	-	4 2
		Смажена картопля [заморожена]	0,3 - 0,8 кг	-	-	-	4 2
		Спрінг-роли [заморожені]	-	-	-	-	4 2
СОЛОНА ВИПІЧКА	Солоний пиріг		0,8 - 1,2 кг	-	MED	-	2
	Овочевий штрудель		0,5 - 1,5 кг	-	MED	-	2
	Хліб	Булочки	60 - 150 г [од.]*	-	-	-	3
		Хліб для сендвічів	400 - 600 г [од.]*	-	-	-	2
		Великий хліб	0,7 - 2,0 кг *	-	-	-	2
		Багети	200 - 300 г [од.]*	-	-	-	3

* Рекомендована кількість

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	Піддон/деко для випікання	Піддон із 500 мл води	Деко для аерогриля	Температурний щуп

6th sense ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ			КІЛЬКІСТЬ	РІВЕНЬ ГОТОВНОСТІ	РІВЕНЬ ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
СОЛОНА ВИПІЧКА	Піца	Кругла піца	круглі	-	-	-	
		Товста піца	деко	-	-	-	
		Піца [заморожена]	1 шар*	-	-	-	
			2 шар*	-	-	-	
			3 шар*	-	-	-	
			4 шар*	-	-	-	
СОЛОДКА ВИПІЧКА	Бісквіти	Бісквітний торт	0,5 - 1,2 кг*	-	-	-	
		Фруктовий торт у формі	0,5 - 1,2 кг*	-	-	-	
		Шоколадний пиріг	0,5 - 1,2 кг*	-	-	-	
	Печиво		0,2–0,6 кг	-	-	-	
	Круасани		одне деко *	-	-	-	
	Круасани [заморожені]		одне деко *	-	-	-	
	Заварне тістечко		одне деко *	-	-	-	
	Безе		10 - 30 г [од.]	-	-	-	
	Фруктовий пиріг		0,4 - 1,6 кг*	-	-	-	
	Штрудель		0,4 - 1,6 кг	-	-	-	
	Фруктовий пиріг		0,5 -2 кг	-	-	-	

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	Піддон/деко для випікання	Піддон із 500 мл води	Деко для аерогриля	Температурний щуп
						

ГОТУВАННЯ НА АЕРОГРИЛІ

	РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ	Заморожена картопля фрі		650 - 850 г	Так	200	25 - 30	4 2
	Заморожені курячі нагетси		500 г	Так	200	15 - 20	4 2
	Рибні палички		500 г	Так	220	15 - 20	4 2
	Кільця цибулі		500 г	Так	200	15 - 20	4 2
ОВОЧІ	Паніровані цукіні		400 г	Так	200	15 - 20	4 2
	Домашня картопля фрі		300 - 800 г	Так	200	20 - 40	4 2
	Овочеве асорті		300 - 800 г	Так	200	20 - 30	4 2
М'ЯСО І РИБА	Курячі грудки		1 - 4 см	Так	200	20 - 40	4 2
	Курячі крильця		200 - 1500 г	Так	220	30 - 50	4 2
	Котлета в паніровці		1 - 4 см	Так	220	20 - 50	4 2
	Рибне філе		1 - 4 см	Так	220	15 - 25	4 2

Для приготування свіжих або домашніх страв нанесіть тонкий шар олії на поверхню страви.
Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ФУНКЦІЇ	Аерогриль

ПРИЛАДДЯ	Лист для аерогрилю	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	Піддон / лист для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста/бісквіти		Так	170	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	4 1
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 - 200	30 - 85	3
		Так	160 - 200	30 - 90	4 1
Печиво		Так	150	20 - 40	3
		Так	140	30 - 50	4
		Так	140	30 - 50	4 1
		Так	135	40 - 60	5 3 1
Тістечка/кекси		Так	170	20 - 40	3
		Так	150	30 - 50	4
		Так	150	30 - 50	4 1
		Так	150	40 - 60	5 3 1
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	3
		Так	180 - 190	35 - 45	4 1
		Так	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Безе		Так	90	110 - 150	3
		Так	90	130 - 150	4 1
		Так	90	140 - 160*	5 3 1
Піца/хліб/фокача		Так	190 - 250	15 - 50	2
		Так	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Піца (тонка, товста, фокача)		Так	310	7 - 12	2
		Так	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Заморожена піца		Так	250	10 - 15	3
		Так	250	10 - 20	4 1
		Так	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	180 - 190	45 - 55	3
		Так	180 - 190	45 - 60	4 1
		Так	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

ФУНКЦІЇ									
	Традиц. режим	Конвекція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбо гриль	Maxi Cooking	Cook4	Цикл Eco	Піца

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води

Whirlpool

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	3
		Так	180 - 190	20 - 40	4 1
		Так	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Лазанья / Відкритий пиріг із ягодами / запечені макарони / канелоні		Так	190 - 200	45 - 65	3
Баранина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	3
Смажена свинина зі скоринкою, 2 кг	XL	-	170	110 - 150	2
Курятина/кролятина/качатина (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	3
Індичка/гуска, 3 кг		Так	190 - 200	80 - 130	2
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 60	2
Тост		-	3 (висока)	3 - 6	5
Рибне філе/стейки		-	2 (середня)	20 - 30**	4 3
Ковбаски/кебаби/поребрина/гамбургери		-	2 - 3 (середня - висока)	15 - 30**	5 4
Жарена курятина 1-1,3 кг		-	2 (середня)	55 - 70***	2 1
Бараняча нога/гомілка		-	2 (середня)	60 - 90***	3
Смажена картопля		-	2 (середня)	35 - 55***	3
Овочева запіканка		-	3 (висока)	10 - 25	3
Печиво	4 COOK Печиво	Так	135	50 - 70	5 4 3 1
Тарти	4 COOK Тарти	Так	170	50 - 70	5 3 2 1
Круглі піци	4 COOK Піца	Так	210	40 - 60	5 3 2 1
Комплексна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120*	5 3 1
Комплексна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)	4 COOK Меню	Так	190	40 - 120*	5 4 2 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100*	4 1
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 100*	4 1
Риба та овочі		Так	180	30 - 50*	4 1
Фаршировані шматки м'яса	ECO	-	200	80 - 120*	3
М'ясна вирізка (кролятина, курятина, баранина)	ECO	-	200	50 - 100*	3

*Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

** Переверніть страву через половину часу приготування.

***Переверніть страву після двох третин часу готування (якщо необхідно).

ФУНКЦІЇ	Традиц. режим	Конвекція	Випікання з конвекцією	Гриль	Турбо гриль	Maxi Cooking	Система Multiflow Menu	Цикл Eco
						XL	4 COOK	ECO

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Лист духової шафи або лист для випікання тортів на решітці	Піддон/деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон/лист для випікання	Піддон із 500 мл води

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв.

Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується.

Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень.

Використовуйте приладдя з комплекту приладу і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам для випікання темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духова шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочищувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

• Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

• Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

• Активуйте функцію "Smart Clean" для оптимального очищення внутрішніх поверхонь. (Лише в деяких моделях).

• Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

• Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.

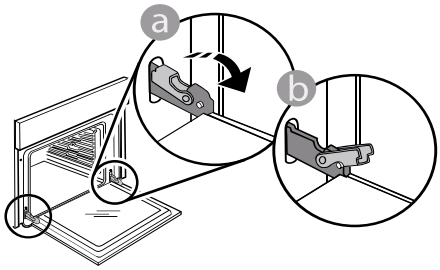
ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

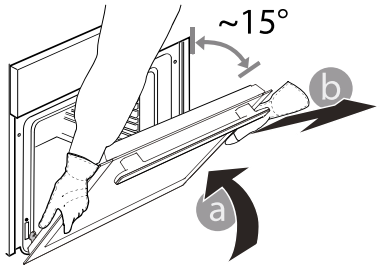
Не слід мити щуп для перевірки страви чи м'яса (за наявності) в посудомийній машині.
Піддон для аерогрилю (за наявності) можна мити в посудомийній машині.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

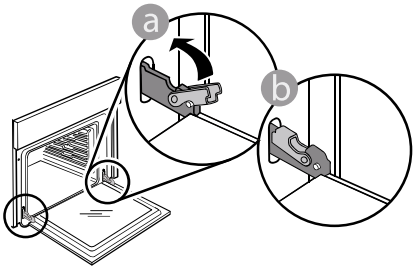


2. Зачиніть дверцята до упору.
Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.
Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда.
Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

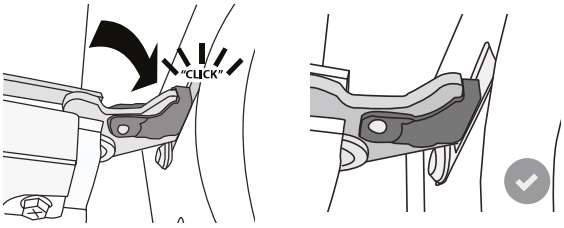


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх.
Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування.
Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки:
Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ЗАМІНА ЛАМПИ

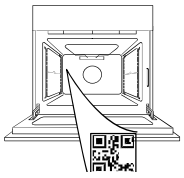
Для заміни лампи зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається літера "F" і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до колл-центру та назвіть номер, що стоїть після літери "F".
Функція приготування 6th Sense завершується без відображення зворотного відліку. Приготування закінчується до кінця зворотного відліку.	Кількість продуктів, відмінна від рекомендованої. Дверцята під час приготування відчинені.	Відкрийте дверцята та перевірте готовність страви. За потреби завершіть приготування, обравши функцію традиційного приготування.
Духова шафа не нагрівається.	Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духова шафа не нагрівається. «ДЕМО» з'являється на дисплеї кожні 60 секунд.	Перейдіть до «ДЕМО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Освітлення вимикається.	Режим «ECO» увімк.	Перейдіть до «ECO» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Дверцята не зачиняються належним чином.	Запобіжні засувки знаходяться в неправильному положенні.	Переконайтеся, що запобіжні засувки знаходяться у правильному положенні, дотримуючись інструкцій зі зняття і встановлення дверцят у розділі «Очищення і технічне обслуговування».
Джерело живлення вдома вимикається.	Помилка налаштування потужності.	Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 А. Перейдіть до «ПОТУЖНІСТЬ» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «НИЗЬКА».
Цикл приготування з термощупом завершився без видимої причини або на екрані з'явилося повідомлення про помилку F3E3.	Неправильно під'єднано температурний щуп.	Перевірте підключення температурного щупа.

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu/docs**
- Або **зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



®/TM/© 2025 р., Whirlpool. Виготовлено за ліцензією.

Whirlpool

400020022509