

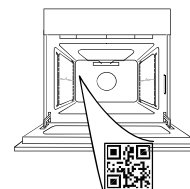

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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

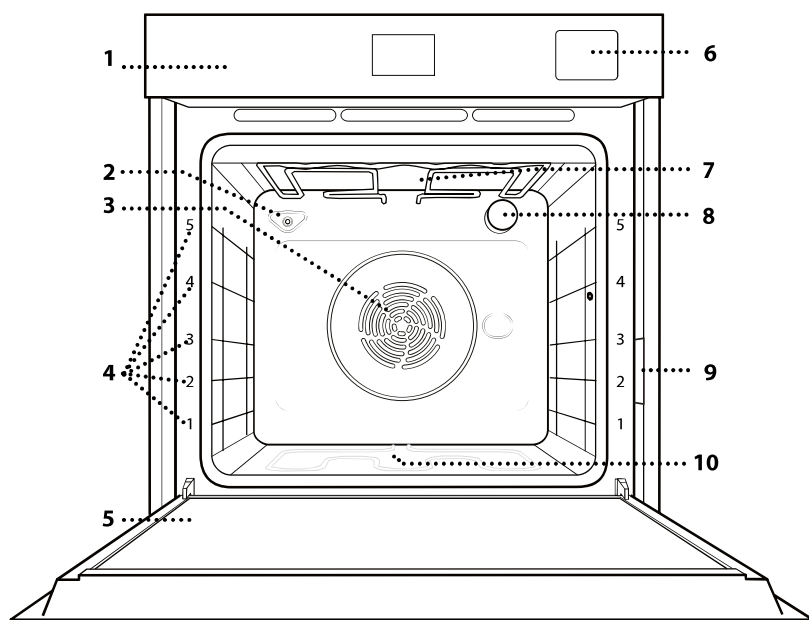


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

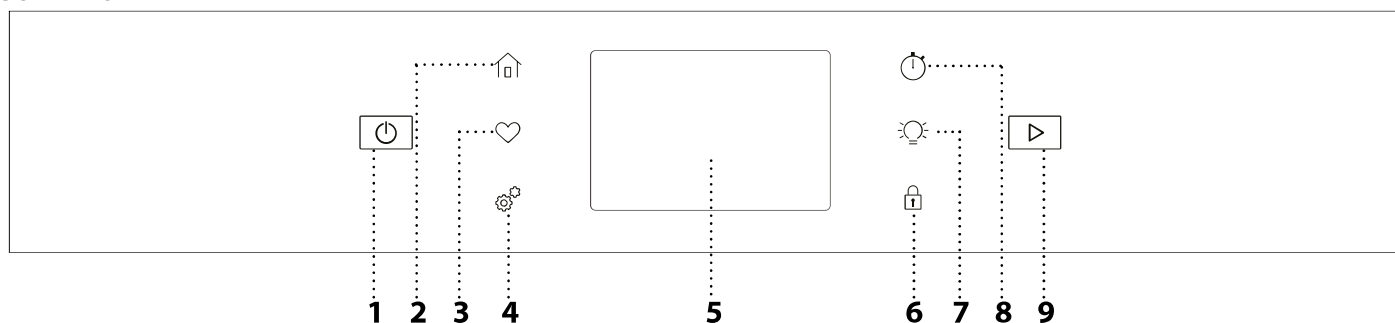


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL


1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. TOOLS

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

5. DISPLAY
6. CONTROL LOCK

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

7. LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

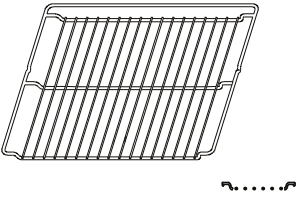
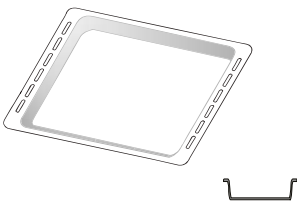
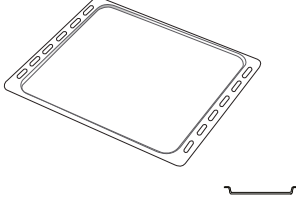
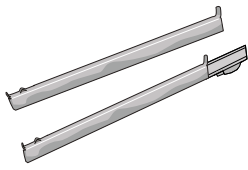
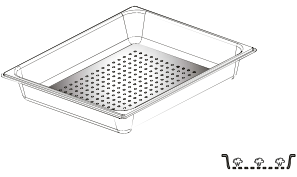
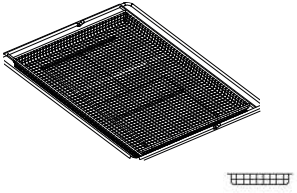
8. KITCHEN TIMER

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

9. START

To start the cooking function.

ACCESSORIES

WIRE SHELF  Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.	DRIP TRAY  Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.	BAKING TRAY *  Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.	SLIDING RUNNERS *  To facilitate inserting or removing accessories.
STEAM TRAY  This makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly. We recommend to place the Steam tray at Level 2 for optimal cooking performance. Place the drip tray on the Level 1 below to collect the cooking juices. **	AIR FRY TRAY *  To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.		

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

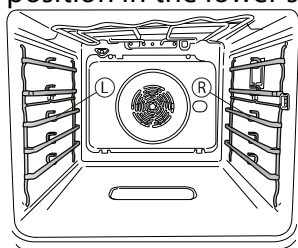
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

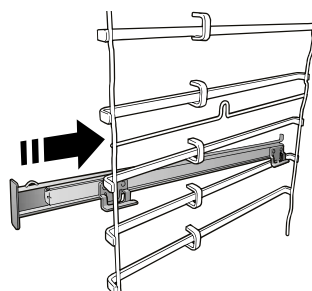
- To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: the shelf guides can now be removed.

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



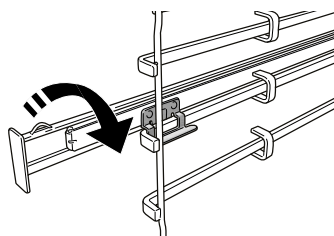
The left ("L") and right ("R") shelf guides can be recognized by the logo indicated in this picture.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



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

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



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

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

FUNCTIONS



MANUAL MODES

- **CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **CONVENTION BAKE**
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **FORCED AIR**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
- **GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **TURBO GRILL**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FAST PREHEAT**
For preheating the oven quickly.
- **COOK4**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **STEAM**
 - » **PURE STEAM**
For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food's natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven. For more information on pure steam manual cooking cycles head to the "Pure Steam" Cooking Table.
 - » **STEAM AUTO**
Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside.
The oven automatically injects the right amount of steam based on the selected temperature to achieve optimal cooking results.

- » **STEAM+AIR**

Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a HIGH steam level for fish cooking, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.

For more information on Steam + Air manual cooking cycles head to the "Steam + Air" Cooking Table.

- **SOUS VIDE**

Sous vide is a professional cooking technique that requires the use of vacuumized food grade plastic pouches, cooking at precisely controlled temperatures using steam. The gradual and accurate cooking process contributes to the development of exceptional tenderness, flavor, and also ensures cooking uniformity within the whole food. This function allows you to cook meat, fish, vegetables and fruits, achieving chef's results. Check the Sous Vide cooking table to properly use the function.

- **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.

You can change the language after by opening the settings menu.

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. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

In order to allow the oven to work efficiently, and to guarantee that it regularly prompts the user to perform Descale cycle when needed, it is important to set the correct water hardness level. To set it, switch on the oven by pressing , press . Open the Preferences and select “WATER HARDNESS”. Tap “SET” to confirm. Select the correct level for the water of your area, based on the following table:

WATER HARDNESS LEVELS TABLE				
Level		°dH German degrees	°fH French degrees	°Clark English degrees
1	Very soft	0-6	0-10	0-7
2	Soft	7-11	11-20	8-14
3	Mid	12-16	21-29	15-20
4	Hard	17-34	30-60	21-42
5	Very hard	35-50	61-90	43-62

Tap “SET” to confirm.
For Water Hardness level, “Hard” is preset.

5. 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 / STEAM LEVEL

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

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

DURATION

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

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

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

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

3. SET 6TH SENSE AUTO MODES

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

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

- Choose a recipe from the list.

Functions are displayed by food categories in the "6th Sense Auto Modes" menu (see relative tables).

- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.)

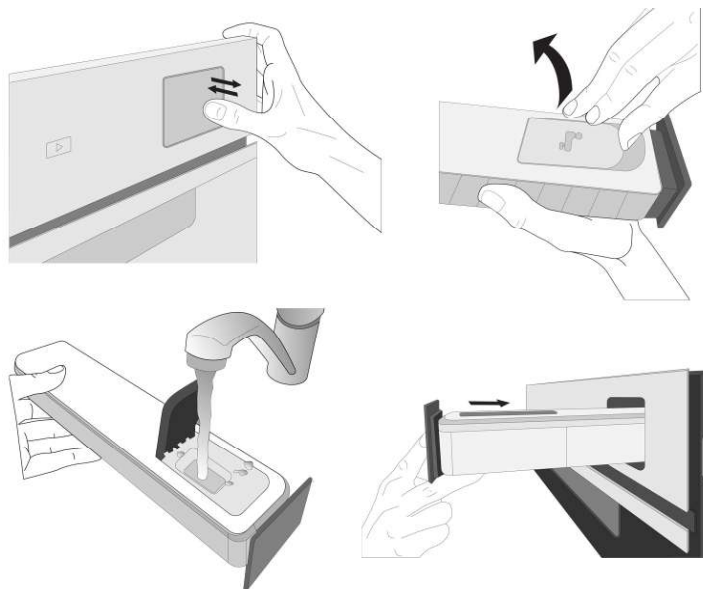
you want to cook to achieve the perfect result.

. COOKING WITH STEAM

By selecting the "Steam" or "Forced Air + Steam" inside the Manual Functions or one of the several 6th Sense Auto Modes dedicated recipes it is possible cook any kind of food thanks to the use of the steam. Steam spreads more quickly and more evenly through food compared to just the hot air typical of Conventional Functions: this reduce cooking times, locking in food's precious nutrients and ensuring you obtain excellent, truly delicious results with all your recipes. Through the complete duration of the steam cooking the door must be kept closed.

To proceed with steam cooking, it will be necessary to provide water to the boiler located inside the oven using the extractable drawer on the control panel.

When requested on the display with "FILL THE DRAWER" indications, extract the drawer, open drawer's lid and fill it with water until the level requested on the display. Close the drawer by pushing it carefully towards the panel until completely closed. After the drawer insertion, press START to proceed with the cooking cycle. The drawer must always remain closed, except for water filling.



After the first filling, in case of longer cooking cycles, once water will have ran out, it could be necessary to add it again, in order to complete the cycle: the oven will prompt it in case it is needed.

4. SET START TIME DELAY

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

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

time that has been calculated.

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

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

5. START THE FUNCTION

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

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

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

6. PREHEATING

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

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

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

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

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

7. TURN OR CHECK FOOD

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

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

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

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

- Check the food

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

8. END OF COOKING

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

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

9. FAVORITES

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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

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

ONCE SAVED

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

CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

10. TOOLS

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



KITCHEN TIMER

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

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

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

LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

STEAM CLEAN

The action of water vapor released during this special cycle of cleaning by means of a low temperature, facilitates removal of grime. Activate the function when the oven is cold.

FAST DRY

After a pure steam cycle, the oven will automatically suggest to start the fast dry cycle to help to remove the moisture from the cavity, which at least does not compromise the correct functioning of the appliance. Follow the instructions on the display. Clean the drip tray below the door with a soft cloth of absorbent paper to remove the water drops.

DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the steam system in the best condition. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display. The average duration of the full function is around 140 minutes.

Descale can be initiated anytime by the user from the Cleaning Menu.

The display will show you when it is time to run a Descale cycle (see the table below).

DESCALE MESSAGE	MEANING
<DESCALE RECOMMENDED> It appears after around 15 hours of steam cycles*	It is recommended to run a Descale cycle.
<DESCALE NEEDED> It appears after around 20 hours of steam cycles*	Descale is mandatory. It is not possible to run a Steam cycle until a Descale cycle will be carried out.

*considering the default value (4 - Hard) of water hardness level. The number of hours of steam cycles that must pass before the Descale messages are shown depends on the water hardness level set on the appliance.

The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the internal steam circuit.

Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descale Phase.

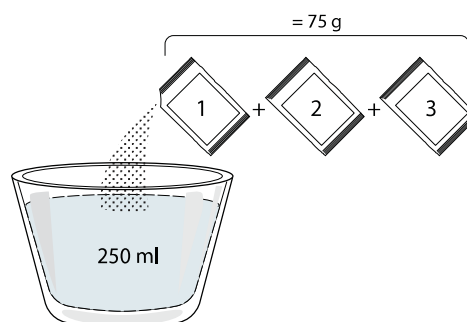
Please note: to ensure that the water is cold, it is not

possible to perform this activity before 30 minutes have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT".

» PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

When display will show <ADD 0.25 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. For best results in descaling, we recommend filling the tank with a solution composed of 75 g of the specific WPRO product and 250 ml of drinking water. WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu.

Whirlpool will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market.



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press to start the main descaling process. The descaling phases do not need you to stay in front of the appliance. After each phase is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.

Once the descaling phase has been completed, the boiler will be drained: the descaling solution used during this phase will be poured into the extractable drawer. Please drain the drawer.

» PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)

To remove descale residuals from the drawer and the steam circuit, rinse cycle has to be done. When display shows <ADD 0.25 L OF WATER> fill the tank with 0,25 L of drinking water, then press to start the rinsing. Do not turn off the oven until all the steps required by the function have been completed.

Please note: if needed from the system, it could be requested to empty the drawer and to repeat this operation.

When Descale procedure is completed, it is suggested to dry the cavity from potential water residuals. It will be then possible to use all the steam functions. Please drain the drawer. Descale cycle is completed.

Please note: during the Descale cycle, some noise could potentially be heard since the oven pumps are activated in order to guarantee the optimal descale efficiency.

Once the maintenance cycle has started, do not remove

the drawer unless requested by the appliance.

Please note: After the boiler gets filled by the descaling solution and the display shows "DESCALING PHASE 1/2", the cycle should not be interrupted, otherwise the entire descaling cycle must be repeated before being able to run any steam function.



CONTROL LOCK

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

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



PREFERENCES

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



INFO

For obtaining further information about the product.

. NOTES

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

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

RISING

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

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES	
SOUS VIDE 	Beef Tender Loin		2-4 cm	-	-	-	2	1
	Beef Chuck Steak		2-4 cm	-	-	-	2	1
	Pork Tender Loin		2-4 cm	-	-	-	2	1
	Salmon Fillet		1.5 - 3 cm	-	-	-	2	1
	Carrots		0.2 - 0.4 kg	-	-	-	2	1
	Asparagus		0.2 - 0.4 kg	-	-	-	2	1
	Pine Apple		0.2 - 0.5 kg	-	-	-	2	1
	Apple		0.2 - 0.5 kg	-	-	-	2	1
CASSEROLE & BAKED PASTA	Fresh	Lasagna	0.5 - 3 kg	-	MED	-	2	
	Frozen	Lasagna	0.5 - 3 kg	-	-	-	2	
		Cannelloni	0.5 - 3 kg	-	-	-	2	
RICE & CEREALS 	Rice	White Rice	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2	1
		Brown Rice	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2	1
		Wholegrain Rice	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2	1
	Seeds & Cereals	Quinoa	0.1 - 0.3 kg	-	-	-	2	1
		Millet	0.1 - 0.3 kg	-	-	-	2	1
		Spelt	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2	1
		Barley	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2	1
MEAT	Beef	Roast Beef	0.6 - 2 kg	MED	MED	-	3	
		Steak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	5	4
		Burger Patties	1.5 - 3 cm	-	-	3/5	5	4
	Pork	Roast Pork	0.6 - 2.5 kg	-	MED	-	3	
		Pork Ribs	0.5 - 2.0 kg*	-	-	2/3	5	4
		Bacon	0.5 - 1.5 cm	-	-	1/2	5	4
	Chicken	Roasted chicken	0.6 - 3 kg	-	MED	-	2	
		Air fried chicken	Whole Chicken	0.6 - 2.5 kg	-	-	4	2
			Chicken Breast	1 - 4 (cm)	-	-	4	2
			Chicken Pieces	0.2 - 1.5 kg	-	-	4	2
			Chicken drumsticks	-	-	-	4	2
			Breaded cutlet	1 - 4 (cm)	-	-	4	2
			Chicken Wings	0.2 - 1.5 kg	-	-	4	2

* Suggested quantity

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Steam tray

FOOD CATEGORIES				QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
MEAT	Chicken	Air fried chicken	Chicken Nuggets [frozen]	-	-	-	-	 
			Chicken Wings [frozen]	-	-	-	-	 
	Duck Fillet / Breast			1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Turkey Fillet / Breast			1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Air fried meat	Meat skewers		0.2 - 1.5 kg	-	-	1/2	 
		Pork chops		1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Burger Patties		1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Sausages & Wurstel		1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	 
Breaded cutlet		1 - 4 (cm)	-	-	-	 		
FISH & SEAFOOD	Roasted fillets & steaks	Tuna Steak		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Salmon Steak		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Swordfish Steak		0.5 - 3 (cm)	-	-	3/4	 
		Cod Fillet		0.1 - 0.3 kg	-	-	-	 
		Seabass Fillet		0.05 - 0.15 kg	-	-	-	 
		Seabream Fillet		0.05 - 0.15 kg	-	-	-	 
		Others Fillets		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Fillets [frozen]		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
	Steamed fillets & steaks 	Cod Fillet		one tray*	-	-	-	 
		Fillets [frozen]		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Others Fillet		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Salmon Steak		1 - 3 (cm)	MED	-	-	 
		Seabass Fillet		one tray*	-	-	-	 
		Seabream Fillet		one tray*	-	-	-	 
		Swordfish Steak		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	
		Tuna Steak		1 - 3 (cm)	MED	-	-	
	Grilled seafood	Scallops		one tray*	-	-	-	
		Mussels		one tray*	-	-	-	
		Shrimps		one tray*	-	-	-	
		King Prawns		one tray*	-	-	-	

* Suggested quantity

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Steam tray

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES	
FISH & SEAFOOD	Steamed seafood 	Scallops	0.5 - 1 kg	-	-	-	2	1 
		Mussels	0.5 - 3 kg	-	-	-	2	1 
		Shrimps	0.1 - 1kg	-	-	-	2	1 
		King Prawns	0.5 - 1.5 kg	-	-	-	2	1 
		Squid	0.1 - 0.5 kg [each]	-	-	-	2	1 
		Octopus	0.5 - 2 kg [each]*	-	-	-	2	1 
	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 
STEAMED EGGS 	Chicken		50 - 80g [each]*	-	-	-	2	1 
	Quail		one tray*	-	-	-	2	1 
VEGETABLES	Roasted vegetables	Potatoes	0.5 - 1.5 kg*	-	MED	-	3	
		Potatoes [frozen]	0.5 - 1.5 kg*	-	MED	-	4	
		Stuffed Vegetables	0.1 - 0.5 kg [each]	-	-	-	3	
		Other Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	3	
	Gratin vegetables	Potatoes Gratin	one tray*	-	-	-	3	
		Tomatoes Gratin	one tray*	-	-	-	3	
		Peppers Gratin	one tray*	-	-	-	3	
		Broccoli Gratin	one tray*	-	-	-	3	
		Cauliflower Gratin	one tray*	-	-	-	3	
		Vegetables Gratin	one tray*	-	-	-	3	
	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 
	Steamed vegetables 	Whole Potatoes	50 - 500 g [each]	-	-	-	2	1 
		Potatoes Pieces	one tray*	-	-	-	2	1 
		Potatoes Pieces [frozen]	one tray*	-	-	-	2	1 

* Suggested quantity

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Steam tray

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
VEGETABLES 	Steamed vegetables	Peas	0.2 - 2.5 kg	-	-	-	 
		Peas [frozen]	0.2 - 3 kg	-	-	-	 
		Broccoli	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Broccoli [frozen]	0.2 - 2 kg	-	-	-	 
		Cauliflowers	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Carrots	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Zucchini	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Other Vegetables	0.2 - 2 kg	-	-	-	 
SALTY BAKERY	Salty Cake		0.8 - 1.2 kg*	-	MED	-	 
	Vegetable Strudel		0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	 
	Bread	Bread Rolls 	60 - 150g [each]	-	-	-	
		Medium Size Bread	200 - 500g [each]*	-	-	-	
		Sandwich Loaf 	400 - 600 g [each]	-	-	-	
		Big Bread 	0.7 - 2.0kg	-	-	-	
		Baguettes 	200 - 300g [each]	-	-	-	
		Special bread	one tray*	-	-	-	
		Round pizza	round	-	-	-	
	Pizza & focaccia	Thick pizza	tray	-	-	-	
		Pizza [frozen]	1 layer*	-	-	-	
			2 layers*	-	-	-	 
			3 layers*	-	-	-	  
			4 layers*	-	-	-	   
		Focaccia Thin	one tray*	-	-	-	
		Focaccia Thick	one tray*	-	-	-	
SWEET BAKERY	Sponge Cake In Tin		0.5 - 1.2 kg	-	-	-	
	Cookies		0.2 - 0.6 kg*	-	-	-	
	Muffin & Cup Cake		40 - 80g [each]*	-	-	-	
	Croissants		one tray*	-	-	-	
	Croissants [frozen]		one tray*	-	-	-	
	Choux Pastry		one tray*	-	-	-	
	Meringues		10 - 30g [each]	-	-	-	

* Suggested quantity

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Steam tray

FOOD CATEGORIES		QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
SWEET BAKERY	Tart	0.4 - 1.6kg*	-	-	-	3 
	Strudel	0.4 - 1.6kg	-	-	-	3 
	Fruit Pie	0.5 - 2 kg	-	-	-	2 
	Carmel Flan 	0.2 - 1 kg*	-	-	-	2  1 
STEAMED FRUITS	Fruit Pieces 	0.5 - 3 kg	-	-	-	2  1 
	Whole Fruits 	0.1 - 0.4 kg [each]	-	-	-	2  1 

* Suggested quantity

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Steam tray



STEAM + AIR COOKING TABLE

RECIPE	STEAM LEVEL*	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Shortbread / Cookies	LOW	YES	140 - 150	35 - 55	
Small cake / Muffin	LOW	YES	160 - 170	30 - 40	
Leavened cakes	LOW	YES	170 - 180	40 - 60	
Sponge cakes	LOW	YES	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	LOW	YES	200 - 220	20 - 40	
Bread loaf	LOW	YES	170 - 180	70 - 100	
Small bread	LOW	YES	200 - 220	30 - 50	
Baguette	LOW	YES	200 - 220	30 - 50	
Roast potatoes	MID	YES	200 - 220	50 - 70	
Veal / Beef / Pork 1 kg	MID	YES	180 - 200	60 - 100	
Veal / Beef / Pork (pieces)	MID	YES	160 - 180	60 - 80	
Roast Beef rare 1 kg	MID	YES	200 - 220	40 - 50	
Roast Beef rare 2 kg	MID	YES	200	55 - 65	
Leg of lamb	MID	YES	180 - 200	65 - 75	
Stew pork knuckles	MID	YES	160 - 180	85 - 100	
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	MID	YES	200 - 220	50 - 70	
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	MID	YES	200 - 220	55 - 65	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	MID	YES	180 - 200	25 - 40	
Fish fillet	HIGH	YES	180 - 200	15 - 30	

*Please consider that in the case of selecting Steam Auto function this correlation must be skipped. The oven will automatically select the best level of steam suited for the temperature selected.

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Food Probe



PURE STEAM COOKING TABLE

RECIPE		TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES	
	Chicken fillets	100	15 - 50	2 12...22f	1 —
	Eggs	100	10 - 30	2 12...22f	1 —
FISH	Whole fish	90	40 - 50	2 12...22f	1 —
	Fish fillets	90	20 - 30	2 12...22f	1 —
VEGETABLES & FRUITS	Fresh vegetables (Whole)	100	30 - 80	2 12...22f	1 —
	Fresh vegetables (Pieces)	100	15 - 40	2 12...22f	1 —
	Frozen vegetables	100	20 - 40	2 12...22f	1 —
	Fruit (Whole)	100	15 - 45	2 12...22f	1 —
	Fruit (Pieces)	100	10 - 30	2 12...22f	1 —

Select the Pure Steam function from the manual functions menu. Set the cooking temperature and time. Refill the water tank following the instructions on the display. Place the food on the steam tray at level 2, and a drip tray on level 1 to prevent food dripping.

ACCESSORIES		
	Drip tray / Baking tray	Steam tray

SOUS VIDE COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
BEEF & VEAL - LAMB	Beef Sous Vide	1.5/2 cm	62	50 - 70	2 1 1x...x1
		3/4 cm	62	80 - 100	2 1 1x...x1
		1.5/2 cm	62	50 - 70	2 1 1x...x1
		3/4 cm	62	110 - 130	2 1 1x...x1
PORK	Pork Sous Vide	1.5/2 cm	68	30 - 50	2 1 1x...x1
		3/4 cm		50 - 70	2 1 1x...x1
		-	68	120 - 140	2 1 1x...x1
		-	68	120 - 140	2 1 1x...x1
SALMON & TUNA - TROUT	Fish Sous Vide	1.5	62	65 - 75	2 1 1x...x1
		3	62	80 - 90	2 1 1x...x1
		1.5	62	70 - 80	2 1 1x...x1
		3	62	85 - 95	2 1 1x...x1
VEGETABLES & FRUITS	Vegetables Sous Vide	-	85	30 - 40	2 1 1x...x1
		2.5/3 cm	85 - 95	30 - 50	2 1 1x...x1
		-	85	30 - 40	2 1 1x...x1
		-	85	30 - 40	2 1 1x...x1
		-	85	30 - 40	2 1 1x...x1
		2.5/3 cm	85 - 95	40 - 60	2 1 1x...x1
		2.5/3 cm	85	30 - 40	2 1 1x...x1
		2.5/3 cm	85	30 - 40	2 1 1x...x1
		2.5/3 cm	85	30 - 40	2 1 1x...x1
		2.5/3 cm	85	25 - 35	2 1 1x...x1

Select the cycle you want to perform and follow the suggested settings. Cooking times are referred to refrigerated food. If not served immediately, store the food in cold water and cool down completely, then put in the fridge. Adjust cooking times for larger amounts. Results are dependent on the quality of the ingredients and good hygiene manners. Prefer to use fresh and high quality food to experience the best results. Do not use this function to reheat the food. Place the vacuum-sealed food on the steam tray at level 2. Do not place the bags on top of one other to ensure the heat is evenly distributed. Place a drip tray on level 1.

ACCESSORIES		
	Drip tray / Baking tray	Steam tray



AIR FRY COOKING TABLE

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

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

FUNCTIONS	 Air Fry		
ACCESSORIES	 Air Fry tray	 Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray/ Oven tray on wire shelf

COOKING TABLE

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

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

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Activate the "Steam Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

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

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

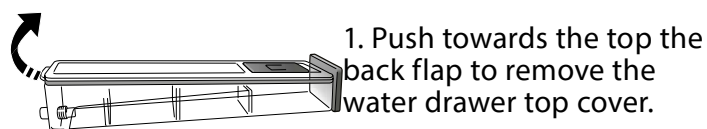
WATER DRAWER MAINTENANCE

Caution: The water drawer is not suitable for dishwasher use: risk of damage!

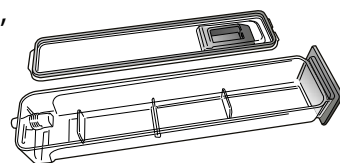
At the end of each cooking cycle with steam, after about 30 min the oven automatically performs a drain cycle lasting about one minute, thus transferring all the water in the system to the extractable drawer.

Note: Avoid to leave the water in the system more than 2 days.

In order to completely remove the water inside or clean the internal surfaces, you can open the water drawer:



2. Once the cleaning is done, you can close the drawer by inserting the two front flaps inside the front openings and pushing down the back side.



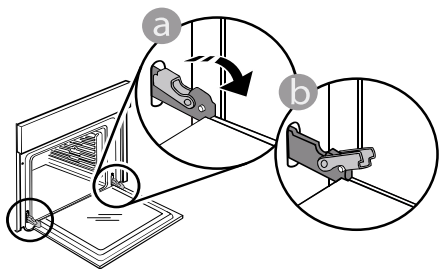
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

BOILER

To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the "Descale" function regularly. After a long period of non-use of the "Steam" functions, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty oven by filling completely the tank.

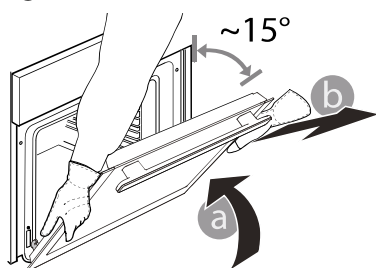
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



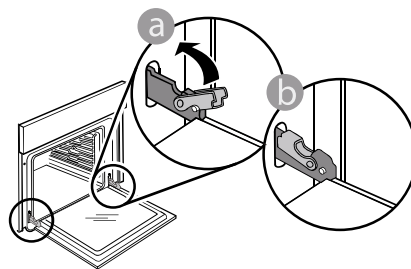
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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.

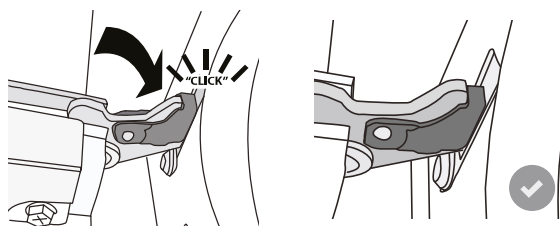


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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.

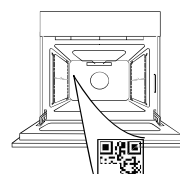
TROUBLESHOOTING

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

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

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

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



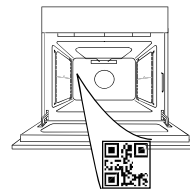


DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK

ZNAČKY Whirlpool

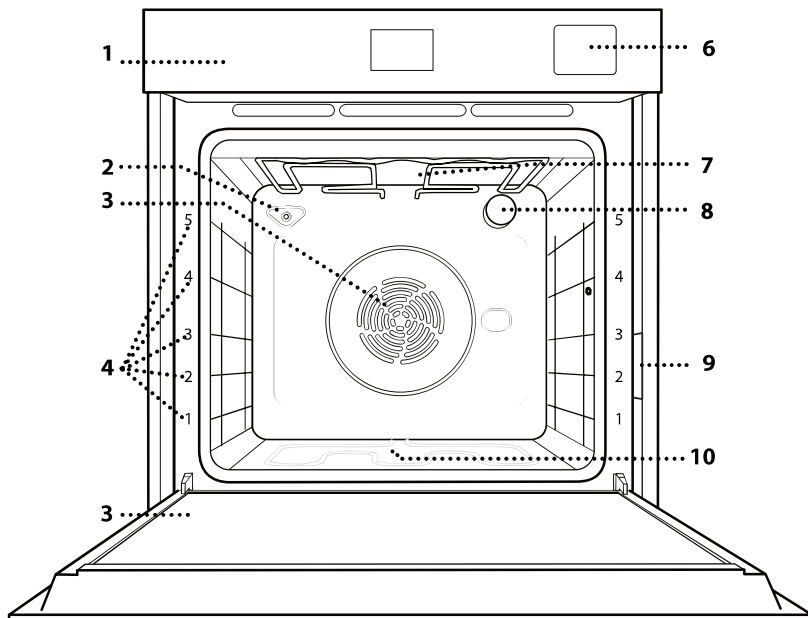
Abyste mohli využívat komplexnější podporu, zaregistrujte svůj spotřebič na webové stránce www.register10.eu

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



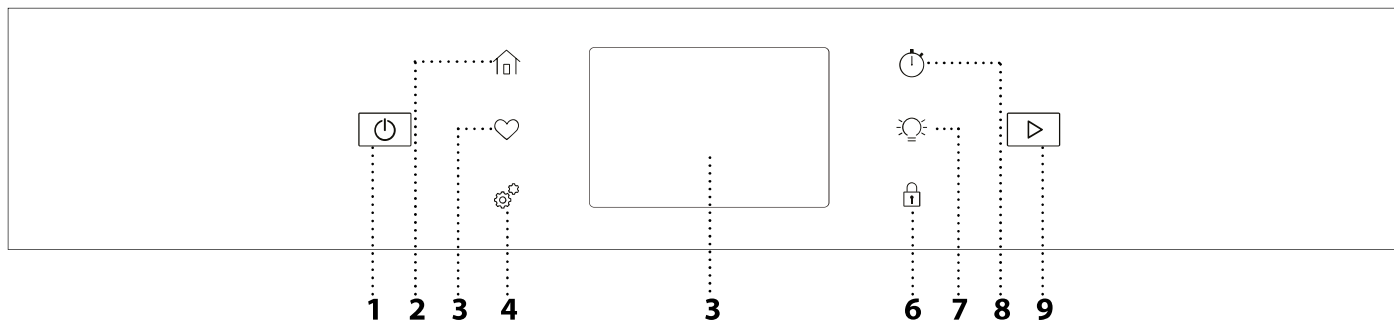
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



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

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAP/VYP

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ

Pro získání rychlého přístupu k hlavní nabídce.

3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu až vašich oblíbených funkcí.

4. NÁSTROJE

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

5. DISPLEJ

6. ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

7. OSVĚTLENÍ

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

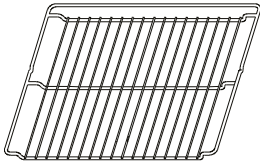
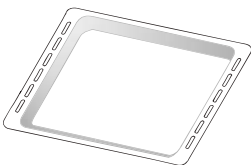
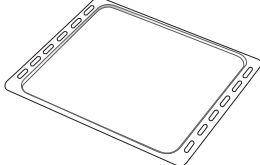
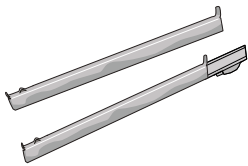
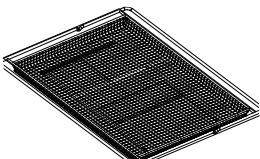
8. KUCHYŇSKÁ MINUTKA

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

9. START

Ke spuštění funkce vaření.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

MŘÍŽKA	ODKAPÁVACÍ PLECH	PLECH NA PEČENÍ*	POSUVNÉ DRÁŽKY *
			
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.	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.	Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.	Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.
NAPAŘOVACÍ PLECH	PLECH SMAŽENÍ VZDUCHEM *		
			
Usnadňuje cirkulaci páry, takže se jídlo připravuje rovnoměrně. Pro optimální výkon vaření doporučujeme umístit parní zásobník na úroveň 2. Odkapávací plech zasuňte na úroveň 1, aby do něj mohla stékat šťáva z pečení. **	Používá se při přípravě pokrmů s funkcí Smažení vzduchem, 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

** Používejte pouze pro funkce STEAM a SOUS VIDE

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

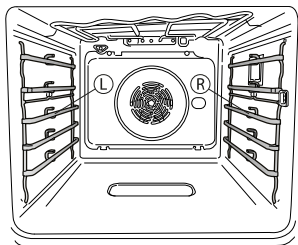
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ VODICÍCH ROŠTŮ

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

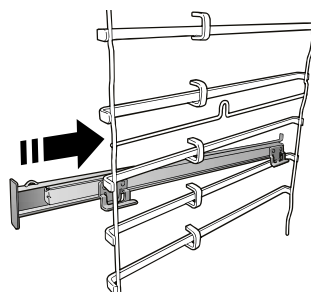
Vodicí mřížky nazdvihněte a jejich spodní části zatáhněte směrem ven z jejich usazení: boční vodicí mřížky lze nyní vyjmout.

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



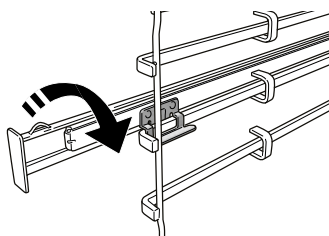
Levé („L“) a pravé („R“) vodítko police poznáte podle loga uvedeného na tomto obrázku.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK



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

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



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

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



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 jídlami.

• 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 PŘEDEHŘÁTÍ

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.

• PÁRA

» ČISTÁ PÁRA

Pro šetrné a zdravé vaření pomocí parních funkcí za účelem zachování nutričních hodnot potravin. Tato funkce je obzvláště vhodná k přípravě zeleniny, ryb a ovoce, ale také blanšírování. Pokud není uvedeno jinak, před vložením jídla do trouby odstraňte veškeré obalové materiály a ochranné fólie. Další informace o ručních cyklech vaření v čisté páře naleznete v tabulce „Vaření v čisté páře“.

» PÁRA AUTO

Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce přípravu křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Trouba automaticky vstříkne správné množství páry v závislosti na zvolené teplotě, aby dosáhla optimálních výsledků pečení.

» PÁRA+VZDUCH

Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme úroveň páry VYSOKOU pro pečení ryb, STŘEDNÍ pro pečení masa a NÍZKOU pro chléb a dezerty.

Další informace o ručních cyklech vaření v páře a horkém vzduchu naleznete v tabulce „Pára + vzduch“.

• VAKUOVANÝ

Sous vide je profesionální technika vaření, která vyžaduje použití vakuovaných plastových sáčků na potraviny a vaření při přesně kontrolované teplotě pomocí páry. Postupné a přesné vaření přispívá k výjimečné křehkosti a chuti a zajišťuje rovnoměrné vaření celého pokrmu. Tato funkce umožňuje vařit maso, ryby, zeleninu a ovoce a dosáhnout výsledků jako od šéfkuchaře. Pro správné použití funkce Sous Vide zkontrolujte tabulku vaření Sous Vide.

• SPECIÁLNÍ FUNKCE

» PIZZA

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

Speciální cyklus pečení pracuje při teplotě nad 300 °C, takže pizza je uvnitř měkká, na okrajích křupavá a dokonale rovnoměrně propečená. Kombinací této funkce s příslušenstvím Pizza Stone WPro a předehříváním po dobu 30 minut lze pizzu upéct za 5–8 minut.

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

» HORKOVZDUŠ.SMAŽ.

Tato funkce umožňuje připravovat hranolky, kuřecí nugety a další pokrmy na menším množství oleje, takže jsou příjemně křupavé. Vyhřívací prvky cyklicky ohřívají troubu, zatímco ventilátor cirkuluje horký vzduch. Nejlepších výsledků pečení lze dosáhnout pouze při použití plechu Horkovzduš.smaž. (dodává se s některými modely). Pro dosažení nejlepších výkonů umístěte potraviny na plech Horkovzduš.smaž. v jedné vrstvě a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Horkovzduš.smaž. Nepoužívejte více než jeden plech, aby nedocházelo k nerovnoměrnému pečení.

» DEFROST (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.

» **VÍCEÚROVŇOVÉ PEČENÍ**

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 obraťte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas polít, aby se moc nevysušilo.

» **CYKLUS ECO ***

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

• **ZMRAŽENÉ JÍDLO**

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

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



Pro volbu či potvrzení:

Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.



Pro procházení nabídky nebo seznamu:

Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.

Pro potvrzení nastavení nebo přístup na další obrazovku:

Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

Pro návrat na předchozí zobrazení:

Klepněte na .

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

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

1. VOLBA PŘEDVOLBY JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

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

Jazyk můžete změnit po otevření nabídky nastavení.

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. NASTAVENÍ ÚROVNĚ TVRDOSTI VODY

Aby trouba fungovala efektivně a aby bylo zaručeno, že v případě potřeby pravidelně vyzve uživatele k provedení cyklu odvápnění, je důležité nastavit správnou úroveň tvrdosti vody. Chcete-li ji nastavit, zapněte troubu stisknutím tlačítka , stisknutím tlačítka . Otevřete předvolby a vyberte možnost „TVRDOST VODY“. Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte. Podle následující tabulky zvolte správnou hladinu pro vodu ve vaší oblasti:

TABULKA ÚROVNÍ TVRDOSTI VODY

Stupeň		°dH Němčina stupňů	°fH Francouz- ština stupňů	°Clark English stupňů
1	Velmi měkká	0-6	0-10	0-7
2	Měkká	7-11	11-20	8-14
3	Střední	12-16	21-29	15-20
4	Tvrdá	17-34	30-60	21-42
5	Velmi tvrdá	35-50	61-90	43-62

Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Pro úroveň tvrdosti vody je přednastavena hodnota „Tvrdá“.

5. 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.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními a automatickými režimy.

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

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

TEPLOTA / GRILL-ÚROV.VÝK. / ÚROVEŇ PÁRY

- 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

Automatické režimy vám umožňují připravovat širokou škálu pokrmů ze zobrazené nabídky. Většinu nastavení pečení provádí spotřebič automaticky, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

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

- Ze seznamu si vyberte recept.

Funkce se zobrazují podle kategorií potravin v nabídce „Automatické režimy“ (viz příslušné tabulky).

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

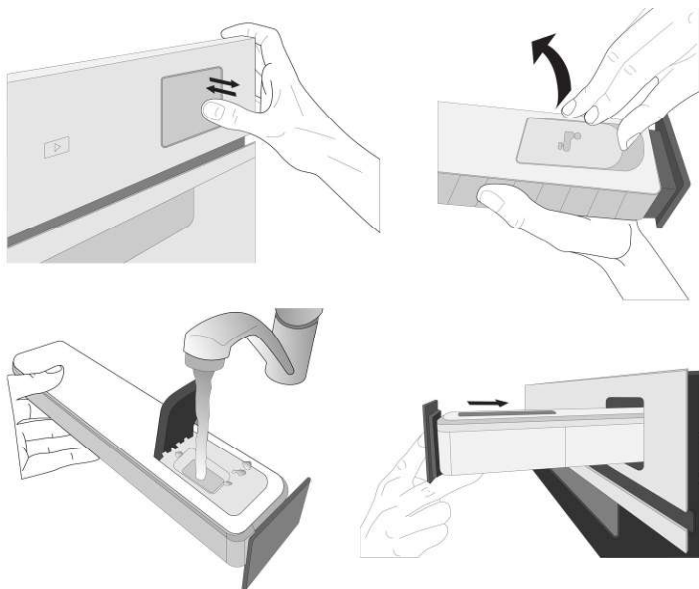
dosáhli perfektního výsledku.

. VAŘENÍ V PÁŘE

Výběrem „Pára“ nebo „Horký vzduch + pára“ v rámci manuálních funkcí nebo jednoho z několika speciálních receptů 6TH SENSE je možné uvařit jakýkoli druh jídla díky použití páry. Pára se pokrmem šíří rychleji a rovnoměrněji než horký vzduch typický pro konvenční funkce: díky tomu se zkracuje doba přípravy, v jídle zůstanou zachovány vzácné živiny, a vy dosáhnete vynikajících, chutných výsledků u všech receptů. Po celou dobu trvání vaření v páře musí zůstat dvířka zavřená.

Před vařením v páře je nutné naplnit nádržku uvnitř trouby pomocí vytahovací zásuvky na ovládacím panelu.

Pokud se na displeji zobrazí požadavek „FILL THE DRAWER“ (NAPLNIT ZÁSUVKU), vyjměte zásuvku, otevřete víko zásuvky a naplňte ji vodou až na úroveň požadovanou na displeji. Zavřete zásuvku tak, že ji budete opatrně tlačít směrem k panelu, dokud se kompletně nezavře. Po vložení zásuvky stiskněte tlačítko START a pokračujte ve varném cyklu. Zásuvka musí za všech okolností zůstat uzavřena, pouze s výjimkou doplňování vody.



Po prvním naplnění, v případě delších cyklů pečení, jakmile dojde voda, může být nutné ji znovu přidat, aby se cyklus dokončil: trouba vás k tomu v případě potřeby vyzve.

4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

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

- Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavíte požadovaný čas spuštění. Podle zvolených funkcí můžete zvolit buď čas spuštění, nebo čas, kdy má být jídlo připraveno.
- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „SET“ (Nastavit) a doba odkladu se začne odpočítávat.

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

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

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

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

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

Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .

6. PŘEDOHŘEV

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

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

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

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

- Zvolte funkci, která umožňuje zvolit funkci předehřívání 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 automatické režimy vyžadují, aby se jídlo během vaření otáčelo. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

- Otevřete dvířka.
- Provedte 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.

LIGHT (OSVĚTLENÍ)

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

ČIŠTĚNÍ PÁROU

Působení vodní páry, která je při nízké teplotě během tohoto speciálního cyklu čištění uvolňována, umožňuje odstraňovat špinavé šmouhy. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout.

RYCHLÉ SUŠENÍ

Po cyklu s čistou párou trouba automaticky navrhne spuštění cyklu rychlého sušení, který pomůže odstranit vlhkost z trouby, což alespoň neohroží správnou funkci spotřebiče. Postupujte podle pokynů na displeji. Odkapávací misku pod dvířky vyčistěte měkkým hadříkem ze savého papíru, abyste odstranili kapky vody.

ODVÁPNĚNÍ

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat parní systém v tom nejlepším stavu. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji. Průměrné trvání kompletní funkce je asi 140 minut.

Odstraňování vodního kamene může uživatel kdykoli spustit z nabídky Čištění.

Na displeji se objeví pokyn pro spuštění cyklu odvápňení (viz tabulka níže).

ZPRÁVA ODVÁPNĚNÍ	VÝZNAM
<ODVÁPNĚNÍ DOPORUČENO> Objeví se zhruba po 15 hodinách parních cyklů*	Doporučuje se provést cyklus odvápňování.
<ODVÁPNĚNÍ NUTNÉ> Objeví se zhruba po 20 hodinách parních cyklů*	Odvápňení je povinné. Dokud neprovedete odvápňení, parní cyklus nebude možné zapnout.

*s ohledem na výchozí hodnotu (4 – Tvrdá) tvrdosti vody. Počet hodin parních cyklů, které musí uplynout, než se zobrazí zpráva o odvápňování, závisí na stupni tvrdosti vody nastaveném na spotřebiči.

Postup odstraňování vodního kamene lze provést i kdykoli jindy, pokud si uživatel přeje vyčistit vnitřní parní okruh důkladněji. Před spuštěním fáze odvápňení spotřebič zkontroluje, zda se v nádržce nenachází zbytková voda,

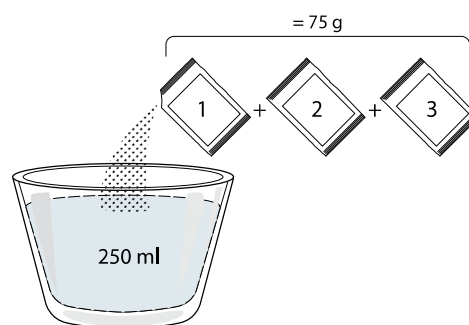
a v případě potřeby provede cyklus vypouštění. V takovém případě budete muset po cyklu vypouštění vyprázdnit zásuvku, než budete pokračovat fází odvápňení.

Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplyne 30 minut od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této doby vyčkávání se na displeji bude zobrazovat hlášení „VODA JE HORKÁ“.

» FÁZE 1/2: ODVÁPNĚNÍ (70 MIN)

Jakmile se na displeji objeví <PŘIDEJTE 0,25 l ROZTOKU>, do zásobníku nalijte odvápňovací roztok. Pro nejlepší výsledky odvápňování doporučujeme nádržku napustit roztokem 75 g produktu WPRO a 250 ml pitné vody. Odvápňovač WPRO je profesionální výrobek doporučený pro zachování maximální účinnosti funkce páry v troubě. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu.

Společnost Whirlpool nenese žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiného čisticího prostředku dostupného na trhu.



Po nalití odvápňovacího prostředku do zásobníku stiskněte  pro spuštění odvápňovacího procesu. Odvápňovací proces nevyžaduje vaši přítomnost u spotřebiče. Po dokončení jednotlivých fází zazní zvukový signál coby zpětná informace a na displeji se objeví pokyny pro přechod na další fázi.

Po dokončení fáze odvápňování se nádržka vypustí: odvápňovací roztok použitý během této fáze se nalije do vytahovacího zásobníku. Vyprázdněte/vypusťte zásuvku.

» FÁZE 2/2: PROPLACHOVÁNÍ (30 MIN.)

Pro odstranění zbytků po odvápňování z nádržky a parního okruhu je nutné provést proplach. Když se na displeji zobrazí <PŘIDEJTE 0,25 l VODY>, naplňte nádržku 0,25 l pitné vody a potom pro spuštění proplachování stiskněte . Troubu nevypínejte, dokud nebyly dokončeny všechny kroky, které funkce vyžaduje.

Upozornění: v případě potřeby lze ze systému vyžádat vyčištění zásuvky a opakování této operace.

Po skončení postupu odvápňování se doporučuje vysušit vnitřní prostor od potenciálních zbytků vody. Potom bude možné používat všechny parní funkce.

Vyprázdněte/vypustte zásuvku. Cyklus odstraňování vodního kamene je dokončen.

Upozornění: Během cyklu odvápnění je příp. slyšet určitý hluk, protože pro optimální účinnost odvápnění jsou aktivována čerpadla trouby.

Po spuštění cyklu údržby neodstraňujte zásuvku, nevyžaduje-li to spotřebič.

Upozornění: Poté, co se nádržka naplní odvápněvacím roztokem a na displeji se zobrazí „DESCALING PHASE 1/2“, nesmí být cyklus přerušen, jinak se musí celý cyklus odvápnění opakovat, než bude možné spustit jakoukoli parní funkci.



ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

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



PREFERENCE

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



INFORMACE

Pro získání dalších informací o produktu.

POZNÁMKY

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

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

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

MASO

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

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

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

DEZERTY

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

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

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

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

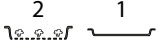
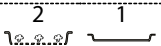
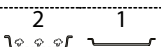
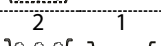
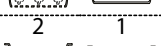
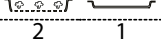
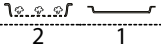
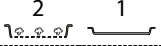
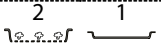
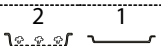
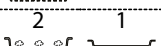
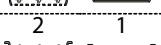
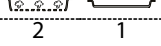
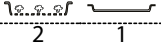
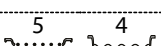
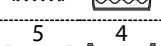
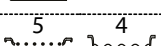
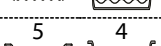
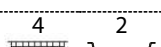
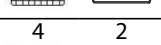
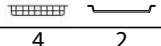
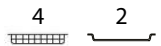
Jestliže moučník či koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Zvažte rovněž, zda nemůžete použít méně tekutiny nebo promíchávat těsto více zlehka.

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

KYNUTÍ

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

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPĚŇ VÁŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
SOUS VIDE 	Vakuovaný	Hovězí křehká svíčková	2–4 cm	–	–	–	
		Přední hovězí steak	2–4 cm	–	–	–	
		Vepřová křehká panenka	2–4 cm	–	–	–	
		Filet z lososa	1,5–3 cm	–	–	–	
		Mrkve	0,2–0,4 kg	–	–	–	
		Chřest	0,2–0,4 kg	–	–	–	
		Jablečný koláč	0,2–0,5 kg	–	–	–	
		Jablko	0,2–0,5 kg	–	–	–	
KASTROL A PEČENÉ TĚSTOVINY	Čerstvé	Lasagne	0,5–3 kg	–	STŘEDNÍ	–	
	Mražené	Lasagne	0,5–3 kg	–	–	–	
		Cannelloni	0,5–3 kg	–	–	–	
RÝŽE A CEREÁLIE	Rýže	Bílá rýže	0,1–0,5 kg	–	–	–	
		Neloupaná rýže	0,1–0,5 kg	–	–	–	
		Celozrnná rýže	0,1–0,5 kg	–	–	–	
	Semena a cereálie	Quinoa	0,1–0,3 kg	–	–	–	
		Proso	0,1–0,3 kg	–	–	–	
		Špalda	0,1–0,5 kg	–	–	–	
		Ječmen	0,1–0,5 kg	–	–	–	
MASO	Hovězí	Rostbif	0,6–2 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	
		Steak	2–4 cm	STŘEDNÍ	–	2/3	
		Maso – hamburger	1,5–3 cm	–	–	3/5	
	Vepřové	Vepřová pečeně	0,6–2,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	
		Vepřová žebra	0,5–2,0 kg	–	–	2/3	
		Slanina	0,5–1,5 cm	–	–	1/2	
	Kuře	Pečené kuře	0,6–3 kg	–	STŘEDNÍ	–	
		Kuře metodou Air Fry	Kuřecí	0,6–2,5 kg	–	–	
			Kuřecí prsa	1–4 cm	–	–	
			Kousky kuřete	0,2–1,5 kg	–	–	
			Kuřecí paličky	–	–	–	
			Obalovaná kotleta	1–4 cm	–	–	
			Kuřecí křídla	0,2–1,5 kg	–	–	

* Doporučené množství

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

KATEGORIE POTRAVIN				MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VÁŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
MASO	Kuře	Kuře metodou Air Fry	Kuřecí nugety [mražené]	–	–	–	–	 4  2
			Kuřecí křídélka [mražené]	–	–	–	–	 4  2
	Kachní plátek / Prsa			1–5 cm	–	–	2/3	 5  4
	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	Tuňákový steak		1–3 cm	STŘEDNÍ	–	3/4	 3  2
		Lososový steak		1–3 cm	STŘEDNÍ	–	3/4	 3  2
		Steak z mečouna		0,5–3 cm	–	–	3/4	 3  2
		Filé z tresky		0,1–0,3 kg	–	–	–	 3  2
		Mořský okoun filé		0,05–0,15 kg	–	–	–	 3  2
		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
	Filety a řízky v páře 	Filé z tresky		jeden plech*	–	–	–	 2  1
		Filety [mražené]		0,5–3 cm	–	–	–	 2  1
		Jiné filety		0,5–3 cm	–	–	–	 2  1
		Lososový steak		1–3 cm	STŘEDNÍ	–	–	 2  1
		Mořský okoun filé		jeden plech*	–	–	–	 2  1
		Filé pražma		jeden plech*	–	–	–	 2  1
		Steak z mečouna		0,5–3 cm	–	–	–	 2  1
		Tuňákový steak		1–3 cm	STŘEDNÍ	–	–	 2  1
	Grilované mořské plody	Mušle		jeden plech*	–	–	–	 4
		Slávky		jeden plech*	–	–	–	 4
		Garnáty		jeden plech*	–	–	–	 4  3
		Král. krevety		jeden plech*	–	–	–	 4  3

* Doporučené množství

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

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPĚŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	Mořské plody v páře 🐚	Mušle	0,5–1 kg	–	–	–	2 1 🐚...🐚
		Slávky	0,5–3 kg	–	–	–	2 1 🐚...🐚
		Garnáty	0,1–1 kg	–	–	–	2 1 🐚...🐚
		Král. krevety	0,5–1,5 kg	–	–	–	2 1 🐚...🐚
		Oliheň	0,1–0,5 kg každý kus	–	–	–	2 1 🐚...🐚
		Chobotnice	0,5–2 kg každý kus*	–	–	–	2 1 🐚...🐚
	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 🐟...🐟
VEJCE NA PÁŘE 🐣	Kuře		50–80 g [každý]*	–	–	–	2 1 🐚...🐚
	Křepelčí vejce		jeden plech*	–	–	–	2 1 🐚...🐚
ZELENINA	Pečená zelenina	Brambory	0,5–1,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	3 🍷
		Brambory [mražené]	0,5–1,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	4 🍷
		Plněná zelenina	0,1–0,5 kg každý kus	–	–	–	3 🍷
		Jiná zelenina	0,5–1,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	3 🍷
	Gratinovaná zelenina	Gratinované brambory	jeden plech*	–	–	–	3 🍷
		Gratinovaná rajčata	jeden plech*	–	–	–	3 🍷
		Zapečené papriky	jeden plech*	–	–	–	3 🍷
		Zapečená brokolice	jeden plech*	–	–	–	3 🍷
		Gratinovaný květák	jeden plech*	–	–	–	3 🍷
		Gratinovaná zelenina	jeden plech*	–	–	–	3 🍷
	Zelenina Air Fry	Domácí hranolky	0,3–0,8 kg	–	–	–	4 2 🍷
		Americké brambory	1–4 cm	–	–	–	4 2 🍷
		Míchaná zelenina	0,3–0,8 kg	–	–	2/3	4 2 🍷
		Cuketové chipsy	0,2–0,5 kg	–	–	–	4 2 🍷
		Hranolky [mražené]	0,3–0,8 kg	–	–	–	4 2 🍷
		Jarní rolky [mražené]	–	–	–	–	4 2 🍷
	Zelenina v páře 🐚	Celé brambory	50–500 g [každá]	–	–	–	2 1 🐚...🐚
		Kousky brambor	jeden plech*	–	–	–	2 1 🐚...🐚
		Kousky brambor [mražené]	jeden plech*	–	–	–	2 1 🐚...🐚

* Doporučené množství

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

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
ZELENINA 🥬	Zelenina v páře	Hrášek	0,2–2,5 kg	–	–	–	2 1
		Hrách [mražený]	0,2–3 kg	–	–	–	2 1
		Brokolice	0,2–2 kg	AL DENTE	–	–	2 1
		Brokolice [mražená]	0,2–2 kg	–	–	–	2 1
		Květák	0,2–2 kg	AL DENTE	–	–	2 1
		Mrkve	0,2–2 kg	AL DENTE	–	–	2 1
		Cukety	0,2–2 kg	AL DENTE	–	–	2 1
		Jiná zelenina	0,2–2 kg	–	–	–	2 1
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8–1,2 kg*	–	STŘEDNÍ	–	2
	Zeleninový závin		0,5–1,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	2
	Chléb	Rohlíky 🥖	60–150 g [každý]	–	–	–	3
		Střední velikost chléb	200–500 g [každý]*	–	–	–	2
		Sendvičový chléb 🥖	400–600 g [každý]	–	–	–	2
		Velký chléb 🥖	0,7–2,0 kg	–	–	–	2
		Bagety 🥖	200–300 g [každý]	–	–	–	3
		Speciální chléb	jeden plech *	–	–	–	2
		Pizza (kulatá)	Kulaté	–	–	–	2
	Pizza a focaccia	Silná pizza	zásobník	–	–	–	2
		Pizza [mražená]	1 vrstva*	–	–	–	2
			2 vrstvy*	–	–	–	4 1
			3 vrstvy*	–	–	–	5 3 1
			4 vrstvy*	–	–	–	5 4 2 1
		Focaccia slabá	jeden plech *	–	–	–	2
		Focaccia silná	jeden plech *	–	–	–	2
SLADKÉ PEČIVO	Piškot ve formě		0,5–1,2 kg	–	–	–	2
	Jemné pečivo		0,2–0,6 kg*	–	–	–	3
	Muffin a Cupcake		40–80 g [každý]*	–	–	–	3
	Croissanty		jeden plech *	–	–	–	3
	Croissanty [mražené]		jeden plech *	–	–	–	3
	Zákusky z odpalovaného těsta		jeden plech *	–	–	–	3
	Pusinky		10–30 g [každý]	–	–	–	3

* Doporučené množství

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

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

	KATEGORIE POTRAVIN	MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
SLADKÉ PEČIVO	Koláč	0,4–1,6 kg*	–	–	–	 3
	Závin	0,4–1,6 kg	–	–	–	 3
	Ovocný koláč	0,5–2 kg	–	–	–	 2
	Carmel Flan 	0,2–1 kg*	–	–	–	 2  1
OVOCE V PÁŘE	Kousky ovoce 	0,5–3 kg	–	–	–	 2  1
	Celé ovoce 	0,1–0,4 kg každý kus	–	–	–	 2  1

* Doporučené množství

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



TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA + VZDUCH

RECEPT	ÚROVEŇ PÁRY*	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jemné pečivo / Shortbread (linecké pečivo)	NÍZKÝ	ANO	140–150	35–55	
Small cake (Malý moučník) / Muffin	NÍZKÝ	ANO	160–170	30–40	
Kynuté koláče	NÍZKÝ	ANO	170–180	40–60	
Piškot	NÍZKÝ	ANO	160–170	30–40	
Focaccia	NÍZKÝ	ANO	200–220	20–40	
Bochník chleba	NÍZKÝ	ANO	170–180	70–100	
Malý chléb	NÍZKÝ	ANO	200–220	30–50	
Baguette (Bageta)	NÍZKÝ	ANO	200–220	30–50	
Pečené brambory	STŘ	ANO	200–220	50–70	
Veal / Beef / Pork (Telecí/hovězí/vepřové) 1 kg	STŘ	ANO	180–200	60–100	
Veal / Beef / Pork (Telecí/hovězí/vepřové) kousky	STŘ	ANO	160–180	60–80	
Krvavý rostbíf 1 kg	STŘ	ANO	200–220	40–50	
Krvavý rostbíf 2 kg	STŘ	ANO	200	55–65	
Jehněčí kýta	STŘ	ANO	180–200	65–75	
Dušené vepřové koleno	STŘ	ANO	160–180	85–100	
Chicken / guinea fowl / duck (Kuře/perlička/kachna) 1–1,5 kg	STŘ	ANO	200–220	50–70	
Chicken / guinea fowl / duck (Kuře/perlička/kachna), kousky	STŘ	ANO	200–220	55–65	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	STŘ	ANO	180–200	25–40	
Rybí filé	VYSOKÝ	ANO	180–200	15–30	

*Vezměte prosím v úvahu, že v případě navolení funkce „Pára Auto“ musí být tato souvstažnost vynechána. Trouba automaticky zvolí nejlepší úroveň páry vhodnou pro zvolenou teplotu.

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



TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ ČISTÉ PÁRY

RECEPT		TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
	Kuřecí řízky	100	15–50	2 1x...x1	1 —
	Vejce	100	10–30	2 1x...x1	1 —
RYBY	Celá ryba	90	40–50	2 1x...x1	1 —
	Rybí filety	90	20–30	2 1x...x1	1 —
ZELENINA A OVOCE	Čerstvá zelenina (celá)	100	30–80	2 1x...x1	1 —
	Čerstvá zelenina (kousky)	100	15 - 40	2 1x...x1	1 —
	Mražená zelenina	100	20–40	2 1x...x1	1 —
	Fruit (Ovoce) (celé)	100	15–45	2 1x...x1	1 —
	Fruit (Ovoce) (kousky)	100	10–30	2 1x...x1	1 —

Zvolte funkci čisté páry z nabídky ručních funkcí. Nastavte dobu vaření a čas. Doplňte nádržku na vodu podle pokynů na displeji. Potraviny umístěte na parní táč na úrovni 2 a odkapávací misku na úrovni 1, abyste zabránili odkapávání potravin.

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Odkapávací plech / plech na pečení



Napařovací plech

TABULKA VAŘENÍ SOUS VIDE

RECEPT		FUNKCE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
JEHNĚČÍ/TELECÍ/HOVĚZÍ	Křehké řezy: Svíčková, steak, kotlety	Vakuované hovězí	1,5/2 cm	62	50–70	2 1x...x2x	1 —
			3/4 cm	62	80 - 100	2 1x...x2x	1 —
	Tvrdé kusy a krmené trávou: Chuck, Flank steak, žebra		1,5/2 cm	62	50–70	2 1x...x2x	1 —
			3/4 cm	62	110 - 130	2 1x...x2x	1 —
VEPŘOVÉ	Loin	Vakuované vepřové	1,5/2 cm	68	30–50	2 1x...x2x	1 —
	Kotlety nakrájené na kousky		3/4 cm		50–70	2 1x...x2x	1 —
			—	68	120 - 140	2 1x...x2x	1 —
			Žebírka	—	68	120 - 140	2 1x...x2x
LOSOS A TUŇÁK – PSTRUH	Filé	Vakuovaná ryba	1,5	62	65–75	2 1x...x2x	1 —
			3	62	80 - 90	2 1x...x2x	1 —
	Steak		1,5	62	70–80	2 1x...x2x	1 —
			3	62	85 - 95	2 1x...x2x	1 —
ZELENINA A OVOCE	Chřest	Vakuovaná zelenina	—	85	30–40	2 1x...x2x	1 —
	Mrkve		2,5/3 cm	85 - 95	30–50	2 1x...x2x	1 —
	Broccoli (Brokolice)		—	85	30–40	2 1x...x2x	1 —
	Květák		—	85	30–40	2 1x...x2x	1 —
	Radicchio		—	85	30–40	2 1x...x2x	1 —
	Plátky brambor		2,5/3 cm	85 - 95	40–60	2 1x...x2x	1 —
	Zucchini (Cukety)		2,5/3 cm	85	30–40	2 1x...x2x	1 —
	Klíčky jablka		2,5/3 cm	85	30–40	2 1x...x2x	1 —
	Klíčky hrušek		2,5/3 cm	85	30–40	2 1x...x2x	1 —
	Plátky ananasu		2,5/3 cm	85	25–35	2 1x...x2x	1 —

Vyberte cyklus, který chcete provést, a postupujte podle navrhovaných nastavení. Doba vaření se vztahuje na chlazené potraviny. Pokud jídlo nepodáváte ihned, uložte je do studené vody, nechte zcela vychladnout a poté uložte do chladničky. Pro větší množství upravte dobu vaření. Výsledky jsou závislé na kvalitě složek a správné hygieně. Pro dosažení nejlepších výsledků používejte raději čerstvé a kvalitní potraviny. Tuto funkci nepoužívejte k ohřívání potravin. Vakuově uzavřené potraviny umístěte na parní táč na úroveň 2. Nepokládejte sáčky na sebe, aby se teplo rovnoměrně rozložilo. Odkapávací plech vložte do 1. úrovně.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Odkapávací plech / plech na pečení

Napařovací plech



TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

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

FUNKCE								ECO	
	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cyklus Eco	Pizza
PŘÍSLUŠENSTVÍ									
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici		Hluboký plech / plech na pečení na roštu		Odkapávací plech / plech na pečení		Odkapávací plech s 500 ml vody	

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

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

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

FUNKCE								ECO	
	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cyklus Eco	Pizza
PŘÍSLUŠENSTVÍ									
	Rošt	Plech do trouby / Kulatý plech na pizzu	Plech na koláče / na drátěné polici	Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody			

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

Noste ochranné rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákná. 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 mikrovlákná.

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.
- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Steam Clean“. (Jen u některých modelů.)
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

ÚDRŽBA ZÁSObNÍKU NA VODU

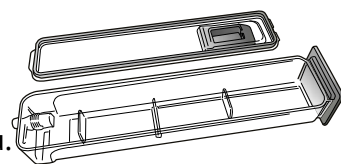
Varování: Zásobník na vodu není vhodný pro mytí v myčce na nádobí: nebezpečí poškození! Na konci každého cyklu vaření s párou trouba po přibližně 30 minutách automaticky provede cyklus vypouštění trvající přibližně jednu minutu, čímž se veškerá voda v systému přesune do vytahovací zásuvky. Poznámka: Nenechávejte vodu v systému déle než 2 dny.

Chcete-li zcela odstranit vodu uvnitř nebo vyčistit vnitřní povrchy, můžete otevřít zásuvku na vodu:



1. Zatlačte na zadní klapku směrem nahoru a sejměte horní kryt zásuvky na vodu.

2. Po skončení čištění můžete zásuvku zavřít zasunutím dvou předních klapek do předních otvorů a zatlačením zadní strany dolů.



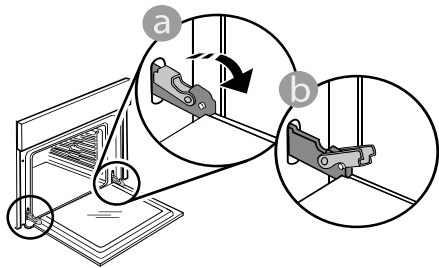
Při plnění zásuvky na vodu používejte pouze vodu pokojové teploty: horká voda může ovlivnit provoz parního systému. Používejte pouze pitnou vodu.

NÁDRŽKA

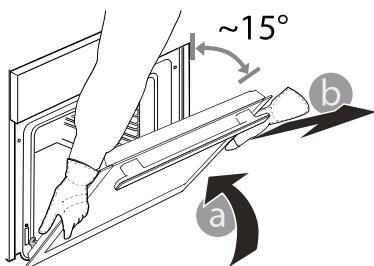
Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkci „Odvápnění“. Pokud funkci páry delší dobu nepoužíváte, velmi doporučujeme aktivovat pečicí cyklus s prázdnou troubou a naplnit nádržku na maximum.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

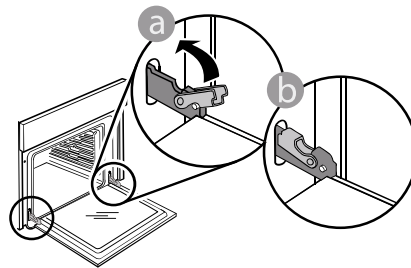


2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

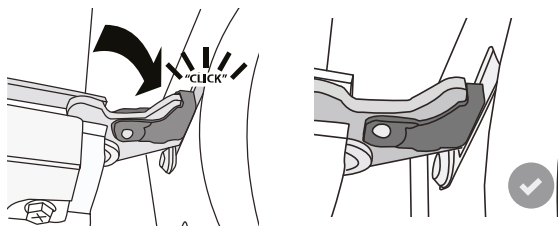


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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

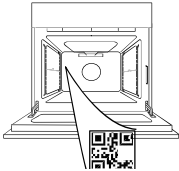
Pro výměnu světla se obraťte na poprodejní servis.

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 stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte call centrum a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Trouba se nezahřívá.	Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“.
Světlo se zhasne.	Úsporný režim „EKO“ je „Zap“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „EKO“ a zvolte „Off“.
Dvířka dobře nedovírají.	Bezpečnostní zárazky jsou v nesprávné poloze.	Dodržte následující pokyny pro demontáž a opětovné nasazení dvířek, které jsou uvedené v oddíle „Čištění a údržba“, a ujistěte se, že se bezpečnostní zárazky nacházejí ve správné poloze.
Dojde k výpadku elektrické energie v domě.	Chybné nastavení napájení.	Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 A. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „NÍZKÝ“.
Cyklus vaření se sondou skončil bez zjevné příčiny nebo se na obrazovce vypíše chyba F3E3.	Potravinová sonda není správně připojena.	Zkontrolujte připojení potravinové sondy.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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

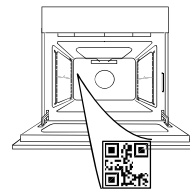


®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.



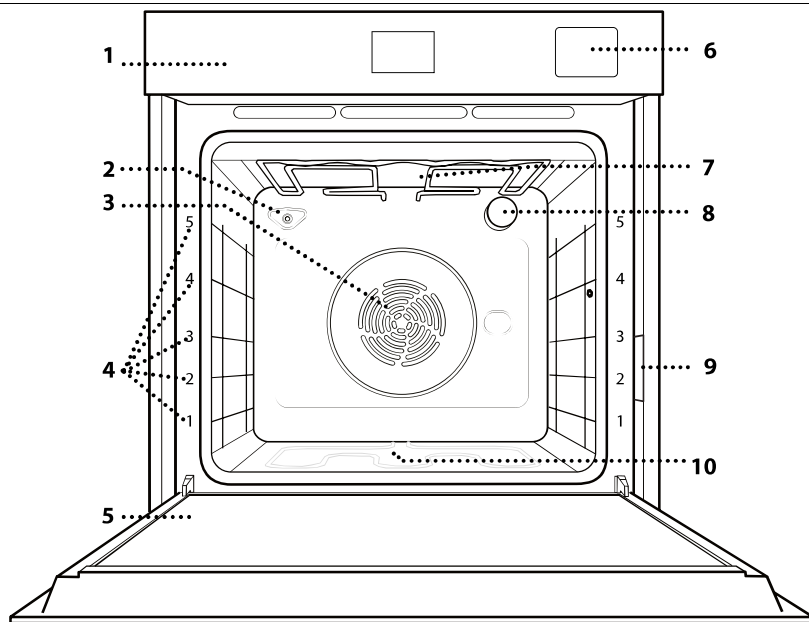
ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ Whirlpool
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, καταχωρίστε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα **www.register10.eu**

ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



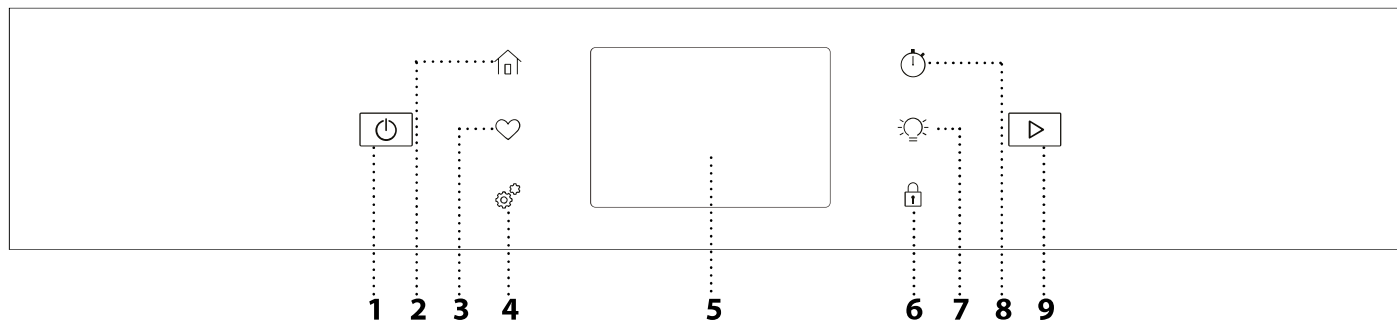
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ

Για το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου.

2. HOME

Για γρήγορη πρόσβαση στο βασικό μενού.

3. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για εμφάνιση της λίστας των αγαπημένων σας λειτουργιών.

4. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

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

5. ΟΘΟΝΗ

6. ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

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

7. ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.

8. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

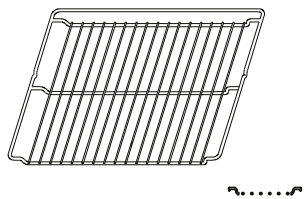
Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία μαγειρέματος είτε μόνο για να μετρήσετε το χρόνο.

9. ΕΝΑΡΞΗ

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.

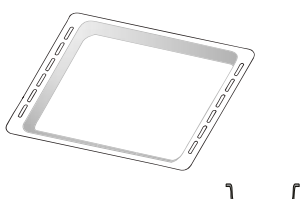
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΣΧΑΡΑ



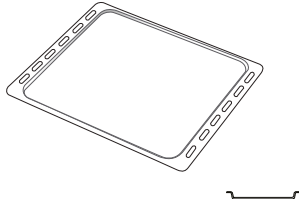
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



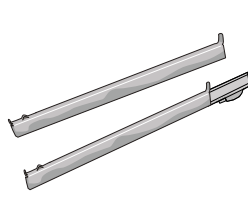
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *



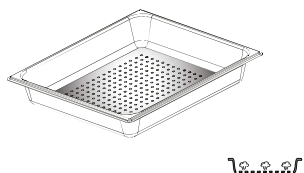
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



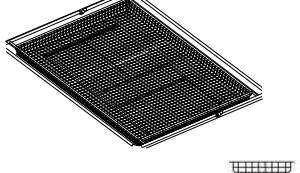
Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΔΙΣΚΟΣ ΑΤΜΟΥ



Διευκολύνει την κυκλοφορία του ατμού, κάτι που βοηθά στο ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού. Συνιστούμε να τοποθετήσετε τον δίσκο ατμού στο επίπεδο 2 για βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος. Τοποθετήστε τον λιποσυλλέκτη στο Επίπεδο 1 από κάτω για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. **

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΕ ΑΕΡΑ*



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

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

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

** Χρήση μόνο για τις λειτουργίες STEAM και SOUS VIDE

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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

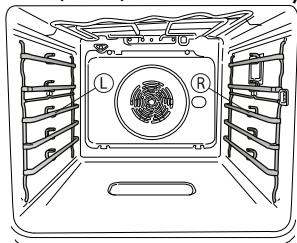
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

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

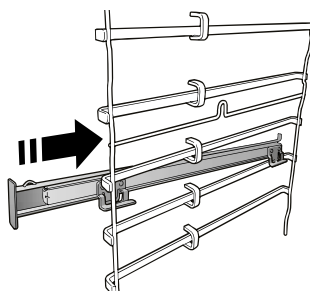
Σηκώστε τους οδηγούς και τραβήξτε τα κάτω τμήματα έξω από τις υποδοχές: τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τα ράφια.

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



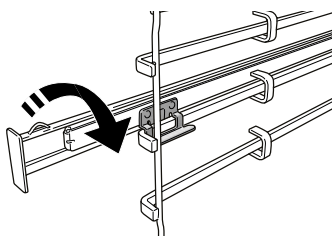
Οι αριστεροί ("L") και οι δεξιοί ("R") οδηγοί ραφιών αναγνωρίζονται από το λογότυπο που υποδεικνύεται σε αυτήν την εικόνα.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ



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

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



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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

• ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

• ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

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

• ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε διαφορετικά ράφια (έως τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

• GRILL

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

• ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

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

• ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜ.

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

• COOK4

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

• ΑΤΜΟΣ

» PURE STEAM

Για το ψήσιμο φυσικών και υγιεινών πιάτων χρησιμοποιώντας ατμό για να διατηρείται η φυσική θρεπτική αξία. Αυτή η λειτουργία είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το μαγείρεμα λαχανικών, ψαριού και φρούτων, καθώς και για ζεμάτισμα. Εκτός εάν υποδεικνύεται διαφορετικά, αφαιρέστε τη συσκευασία και την προστατευτική μεμβράνη πριν τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους χειροκίνητους κύκλους μαγειρέματος με καθαρό ατμό μεταβείτε στον πίνακα μαγειρέματος "Καθαρός ατμός".

» AUTO-STEAM (ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΑΤΜΟΣ)

Συνδυάζοντας τις ιδιότητες του ατμού με εκείνες του εξαναγκασμένου αέρα, η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τραγανά πιάτα και ροδοκοκκινισμένα εξωτερικά, αλλά ταυτόχρονα τρυφερά και ζουμερά μέσα. Ο φούρνος διοχετεύει αυτόματα τη σωστή ποσότητα ατμού ανάλογα με την επιλεγμένη θερμοκρασία για να επιτύχει τα βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος.

» ΑΤΜΟΣ+ΑΕΡΑΣ

Συνδυάζοντας τις ιδιότητες του ατμού με εκείνες του εξαναγκασμένου αέρα, η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τραγανά πιάτα και ροδοκοκκινισμένα εξωτερικά, αλλά ταυτόχρονα τρυφερά και ζουμερά μέσα. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο, σας συνιστούμε να επιλέξετε ένα ΥΨΗΛΟ επίπεδο ατμού για ψήσιμο ψαριών, ΜΕΣΑΙΟ για κρέας και ΧΑΜΗΛΟ για ψωμί και επιδόρπια.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους χειροκίνητους κύκλους μαγειρέματος με εξαναγκασμένο αέρα + ατμό μεταβείτε στον πίνακα μαγειρέματος "Ατμός + Αέρας".

• SOUS VIDE

Το Sous vide είναι μια επαγγελματική τεχνική μαγειρέματος που απαιτεί τη χρήση πλαστικών σακουλών τροφίμων σε κενό αέρος, μαγειρεύοντας σε ελεγχόμενες με ακρίβεια θερμοκρασίες με τη χρήση ατμού. Η σταδιακή και ακριβής διαδικασία μαγειρέματος συμβάλλει στην ανάπτυξη εξαιρετικής τρυφερότητας, γεύσης και εξασφαλίζει επίσης ομοιομορφία μαγειρέματος σε ολόκληρο το φαγητό. Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρεύετε κρέας, ψάρι, λαχανικά και φρούτα, επιτυγχάνοντας αποτελέσματα σεφ. Ελέγξτε τον πίνακα μαγειρέματος Sous Vide για να χρησιμοποιήσετε σωστά τη λειτουργία.

• ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

» ΠΙΤΣΑ

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

Ο ειδικός κύκλος μαγειρέματος λειτουργεί σε επίπεδο θερμοκρασίας άνω των 300 βαθμών Κελσίου, παρέχοντας πίτσα μαλακή στο εσωτερικό, τραγανή στις άκρες και με τέλεια ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα.

Συνδυάζοντας αυτή τη λειτουργία με το αξεσουάρ Pizza Stone WPro και προθερμαίνοντας για 30 λεπτά, μπορείτε να ψήσετε μια πίτσα σε 5-8 λεπτά.

Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε

με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu

» **ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ**

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

» **ΑΠΟΨΥΞΗ**

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

» **ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ**

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

» **ΦΟΥΣΚΩΜΑ**

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

» **ΕΥΚΟΛΙΑ**

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

» **MAXI ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ**

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

» **ΚΥΚΛΟΣ ECO ***

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Όταν

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

• **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ**

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



ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

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

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

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ



Για επιλογή ή επιβεβαίωση:

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



Για κύλιση του μενού ή μιας λίστας:

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

Για επιβεβαίωση των ρυθμίσεων ή πρόσβαση στην επόμενη οθόνη:

Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" ή "ΕΠΟΜΕΝΟ".

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη:

Πατήστε ← .

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ ΓΛΩΣΣΑΣ

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

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

Μπορείτε να αλλάξετε τη γλώσσα ανοίγοντας το μενού ρυθμίσεων.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ

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

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ώρα.
 - Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.
- Αφού ρυθμίσετε την ώρα, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την ημερομηνία

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

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

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

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

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

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

Για να μπορέσει ο φούρνος να λειτουργεί αποτελεσματικά και να διασφαλιστεί ότι προτρέπει τακτικά τον χρήστη να εκτελεί τον κύκλο αφαίρεσης αλάτων όταν χρειάζεται, είναι σημαντικό να ρυθμίσετε το σωστό επίπεδο σκληρότητας νερού. Για

να το ρυθμίσετε, ανάψτε τον φούρνο πατώντας , πατήστε . Ανοίξτε τις Προτιμήσεις και επιλέξτε "ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ". Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση. Επιλέξτε το σωστό επίπεδο για το νερό της περιοχής σας, με βάση τον ακόλουθο πίνακα:

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ				
Επίπεδο		°dH Γερμανικά μοίρες	°fH Γαλλικά μοίρες	°Clark English μοίρες
1	Πολύ μα- λακό	0-6	0-10	0-7
2	Μαλακό	7-11	11-20	8-14
3	Μέτρια	12-16	21-29	15-20
4	Υψηλή	17-34	30-60	21-42
5	Πολύ σκληρό	35-50	61-90	43-62

Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.

Για το επίπεδο σκληρότητας νερού η προεπιλογή είναι "Σκληρό".

5. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Ζεσταίνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα.

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

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

Η οθόνη αυτή σας επιτρέπει να επιλέξετε ανάμεσα στις μη αυτόματες λειτουργίες και τις αυτόματες λειτουργίες.

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

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

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

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL / ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ

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

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

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

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

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

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

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

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Οι αυτόματες λειτουργίες σας δίνουν τη δυνατότητα να προετοιμάσετε μια μεγάλη ποικιλία από πιάτα, επιλέγοντας από αυτά που εμφανίζονται στη λίστα. Οι περισσότερες ρυθμίσεις μαγειρέματος επιλέγονται αυτόματα από τη συσκευή για να επιτευχθούν τα καλύτερα αποτελέσματα.

Επιπλέον, χάρη σε έναν ειδικό αισθητήρα που είναι σε θέση να αναγνωρίζει την υγρασία του τροφίμου, ορισμένες από τις ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ σας επιτρέπουν να επιτύχετε το βέλτιστο μαγείρεμα

για κάθε είδος φαγητού χωρίς καμία ρύθμιση: ο αισθητήρας θα σταματήσει το μαγείρεμα την κατάλληλη στιγμή. Μόνο κατά τη διάρκεια των τελευταίων λεπτών του μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανιστεί μια αντίστροφη μέτρηση που θα υποδεικνύει τον εναπομείναντα χρόνο μαγειρέματος.

- Επιλέξτε μια συνταγή από τη λίστα.

Οι λειτουργίες εμφανίζονται ανά κατηγορία φαγητού στο μενού "Αυτόματες λειτουργίες" (βλ. σχετικούς πίνακες).

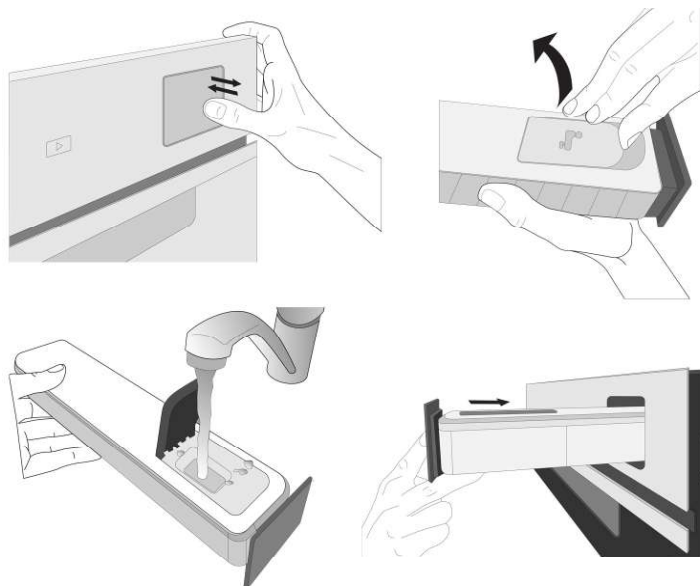
- Αφού επιλέξετε μια λειτουργία, απλά υποδείξτε το χαρακτηριστικό του φαγητού (ποσότητα, βάρος, κλπ.) που θέλετε να μαγειρέψετε για να πετύχετε το τέλειο αποτέλεσμα.

ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟ

Επιλέγοντας "Ατμός" ή "Εξαναγκ. αέρας + Ατμός" από τις μη αυτόματες λειτουργίες ή μία από τις πολλές ειδικές συνταγές δth Sense μπορείτε να ψήσετε οποιοδήποτε φαγητό χάρη στη χρήση του ατμού. Ο ατμός εξαπλώνεται ταχύτερα και πιο ομοιόμορφα στα τρόφιμα σε σύγκριση με τον ζεστό αέρα που είναι χαρακτηριστικός των Συμβατικών Λειτουργιών: αυτό μειώνει τους χρόνους ψησίματος, παγιδεύει τα πολύτιμα θρεπτικά συστατικά του φαγητού και εξασφαλίζει εξαιρετικά, πραγματικά νόστιμα αποτελέσματα με όλες τις συνταγές σας. Σε όλη τη διάρκεια ψησίματος με ατμό η πόρτα πρέπει να παραμένει κλειστή.

Για να συνεχίσετε το ψήσιμο με ατμό, θα πρέπει να γεμίσετε με νερό τον λέβητα που βρίσκεται μέσα στο φούρνο χρησιμοποιώντας το εξαγόμενο συρτάρι στον πίνακα ελέγχου.

Όταν ζητηθεί στην οθόνη με τις ενδείξεις "FILL THE DRAWER", βγάλτε το συρτάρι, ανοίξτε το καπάκι του συρταριού και γεμίστε το με νερό μέχρι τη στάθμη που ζητείται στην οθόνη. Κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το προσεκτικά προς το πάνελ μέχρι να κλείσει τελείως. Μετά την τοποθέτηση του συρταριού, πατήστε START για να συνεχίσετε τον κύκλο μαγειρέματος. Το συρτάρι πρέπει να παραμένει πάντα κλειστό, εκτός εάν γίνεται πλήρωση νερού.



Μετά το πρώτο γέμισμα, σε περίπτωση μεγαλύτερων

κύκλων ψησίματος, μόλις τελειώσει το νερό, μπορεί να χρειαστεί να το προσθέσετε ξανά, για να ολοκληρωθεί ο κύκλος: ο φούρνος θα το ζητήσει σε περίπτωση που θα χρειαστεί.

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ ΩΡΑΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

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

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

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

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

5. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

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

Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

6. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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

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

Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει

ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

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

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

7. ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΕΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Ορισμένες αυτόματες λειτουργίες απαιτούν να γυρίσετε το φαγητό κατά το ψήσιμο. Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

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

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

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

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

8. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

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

9. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

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

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

ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μόλις τελειώσει μια λειτουργία, πατήστε "ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΤΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ" για να την αποθηκεύσετε

ως αγαπημένη. Αυτό θα σας επιτρέψει να το χρησιμοποιήσετε γρήγορα στο μέλλον διατηρώντας τις ίδιες ρυθμίσεις.

ΑΦΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ

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

ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

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

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

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

10. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

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

ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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

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

Για να ανακτήσετε ή να αλλάξετε το χρονόμετρο της κουζίνας:

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

ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του

φούρνου.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΑΤΜΟ

Η δράση του νερού που απελευθερώνεται κατά τη διάρκεια αυτού του ειδικού κύκλου καθαρισμού μέσω χαμηλής θερμοκρασίας, διευκολύνει την απομάκρυνση της βρωμιάς. Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος.

ΓΡΗΓ. ΣΤΕΓΝΩΜΑ

Μετά από έναν κύκλο καθαρού ατμού, ο φούρνος θα προτείνει αυτόματα την έναρξη του κύκλου γρήγορου στεγνώματος για να βοηθήσει στην απομάκρυνση της υγρασίας από τον φούρνο, η οποία τουλάχιστον δεν θέτει σε κίνδυνο τη σωστή λειτουργία της συσκευής. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Καθαρίστε τον λιποσυλλέκτη κάτω από την πόρτα με ένα μαλακό πανί ή απορροφητικό χαρτί για να απομακρύνετε τις σταγόνες νερού.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ

Αυτή η ειδική λειτουργία, όταν ενεργοποιείται σε τακτικά διαστήματα, σας επιτρέπει να διατηρείτε το κύκλωμα ατμού στη βέλτιστη κατάσταση. Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ακολουθήστε τα βήματα που εμφανίζονται στην οθόνη. Η μέση διάρκεια της πλήρους λειτουργίας είναι περίπου 140 λεπτά.

Η αφαίρεση αλάτων μπορεί να ξεκινήσει ανά πάσα στιγμή από τον χρήστη από το μενού καθαρισμού.

Η οθόνη θα σας υποδείξει πότε είναι ώρα να εκτελέσετε έναν κύκλο αφαλάτωσης (δείτε τον παρακάτω πίνακα).

ΜΗΝΥΜΑ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ	ΣΗΜΑΣΙΑ
<ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ> Εμφανίζεται μετά από περίπου 15 ώρες κύκλων ατμού*	Συνιστάται η εκτέλεση ενός κύκλου αφαίρεσης αλάτων.
<ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ> Εμφανίζεται μετά από περίπου 20 ώρες κύκλων ατμού*	Η αφαλάτωση είναι υποχρεωτική. Δεν είναι δυνατή η διεξαγωγή ενός κύκλου με ατμό έως ότου διεξαχθεί ένας κύκλος αφαίρεσης αλάτων.

*λαμβάνοντας υπόψη την προεπιλεγμένη τιμή (4 - Hard) του επιπέδου σκληρότητας του νερού. Ο αριθμός των ωρών κύκλων ατμού που πρέπει να περάσουν πριν εμφανιστούν τα μηνύματα Αφαλάτωσης εξαρτάται από το επίπεδο σκληρότητας του νερού που έχει οριστεί στη συσκευή.

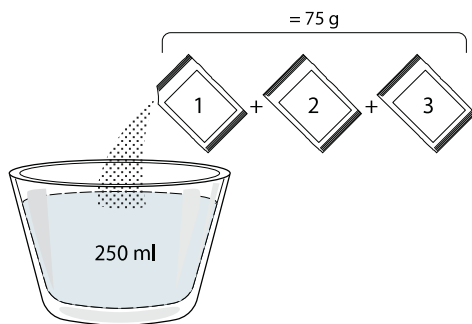
Η διαδικασία καθαρισμού αλάτων μπορεί επίσης να εκτελεστεί όποτε ο χρήστης επιθυμεί έναν βαθύτερο καθαρισμό του εσωτερικού κυκλώματος ατμού. Πριν από την εκτέλεση της φάσης αφαίρεσης αλάτων, η συσκευή θα ελέγξει εάν υπάρχει υπολειπόμενο νερό στον λέβητα και θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί ένας κύκλος αποστράγγισης, εάν χρειάζεται. Σε αυτήν την περίπτωση, θα πρέπει να αδειάσετε το συρτάρι μετά τον κύκλο αποστράγγισης, πριν συνεχίσετε με τη φάση αφαίρεσης αλάτων.

Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί αυτή η ενέργεια προτού παρέλθουν 30 λεπτά από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που ενεργοποιήθηκε το προϊόν). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί το ακόλουθο μήνυμα "ΤΟ ΝΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΖΕΣΤΟ".

» ΦΑΣΗ 1/2: ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ (70 ΛΕΠΤΑ)

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη <ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ 0,25 L ΔΙΑΛΥΜΑΤΟΣ>, ρίξτε το διάλυμα απομάκρυνσης αλάτων στο συρτάρι. Για καλύτερα αποτελέσματα αφαλάτωσης συνιστούμε να γεμίζετε τη δεξαμενή με διάλυμα αποτελούμενο από 75 g του συγκεκριμένου προϊόντος WPRO και 250 ml πόσιμο νερό. Το καθαριστικό αλάτων WPRO είναι το προτεινόμενο επαγγελματικό προϊόν για τη διατήρηση της βέλτιστης απόδοσης της λειτουργίας του ατμού στο φούρνο. Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu.

Η Whirlpool δεν θα θεωρηθεί υπεύθυνη για καμία ζημιά που προκλήθηκε από τη ρήση άλλων προϊόντων καθαρισμού του εμπορίου.



Μόλις ρίξετε το διάλυμα αφαλάτωσης στο συρτάρι, πατήστε για να ξεκινήσει η κύρια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων. Κατά τις φάσεις καθαρισμού αλάτων δεν είναι απαραίτητο να στέκεστε μπροστά στη συσκευή. Μετά την ολοκλήρωση κάθε φάσης, θα ακουστεί μια ηχητική επιβεβαίωση και στην οθόνη θα εμφανιστούν οι οδηγίες για να προχωρήσετε στην επόμενη φάση.

Μόλις ολοκληρωθεί η φάση καθαρισμού των αλάτων, ο λέβητας πρέπει να αποστραγγιστεί: Το διάλυμα αφαλάτωσης που χρησιμοποιείται κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης θα χυθεί στο εξαγόμενο συρτάρι. Αδειάστε το συρτάρι.

» ΦΑΣΗ 2/2: ΞΕΠΛΥΜΑ (30 ΛΕΠΤΑ)

Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αφαίρεσης αλάτων από το συρτάρι και το κύκλωμα ατμού, πρέπει να γίνει ο κύκλος ξεπλύματος. Όταν εμφανιστεί στην οθόνη <ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ 0,25 L ΝΕΡΟ> γεμίστε τη δεξαμενή με 0,25 L πόσιμο νερό και, στη συνέχεια, πατήστε για να ξεκινήσει το ξέπλυμα. Μην απενεργοποιείτε τον φούρνο μέχρι να ολοκληρωθούν όλα τα βήματα που απαιτούνται από τη λειτουργία.

Σημείωση: αν χρειαστεί από το σύστημα, θα μπορούσε να ζητηθεί να αδειάσει το συρτάρι και να επαναληφθεί

αυτή η λειτουργία.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων, προτείνεται το στέγνωμα του φούρνου από πιθανά υπολείμματα νερού. Τώρα θα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ατμού. Αδειάστε το συρτάρι. Ο κύκλος αφαίρεσης αλάτων έχει ολοκληρωθεί.

Σημείωση: κατά τη διάρκεια του κύκλου αφαίρεσης αλάτων, ενδέχεται να ακουστεί κάποιος θόρυβος, καθώς οι αντλίες του φούρνου είναι ενεργοποιημένες για να εξασφαλιστεί η βέλτιστη απόδοση αφαίρεσης αλάτων. Μόλις ξεκινήσει ο κύκλος συντήρησης, μην αφαιρείτε το συρτάρι εκτός εάν ζητηθεί από τη συσκευή.

Σημείωση: Αφού ο λέβητας γεμίσει με το διάλυμα καθαρισμού αλάτων και στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "DESCALING PHASE 1/2", ο κύκλος δεν πρέπει να διακοπεί, διαφορετικά πρέπει να επαναληφθεί ολόκληρος ο κύκλος αφαίρεσης αλάτων πριν μπορέσει να ενεργοποιηθεί οποιασδήποτε λειτουργία ατμού.



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

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

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



ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

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



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το προϊόν.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

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

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

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

ΚΡΕΑΣ

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

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

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

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

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

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

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

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

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

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

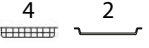
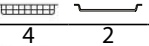
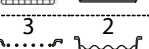
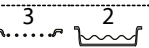
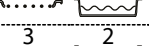
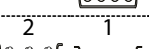
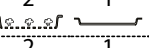
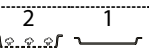
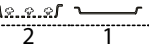
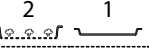
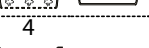
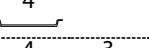
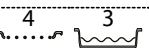
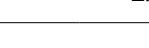
ΦΟΥΣΚΩΜΑ

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

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
SOUS VIDE 	Sous vide	Τρυφερό μοσχαρίσιο φιλέτο	2 - 4 cm	-	-	-	2 1  
		Μπριζόλα μοσχαρίσιου βοδινού κρέατος	2 - 4 cm	-	-	-	2 1  
		Τρυφερό χοιρινό φιλέτο	2 - 4 cm	-	-	-	2 1  
		Φιλέτο σολομού	1,5 - 3 cm	-	-	-	2 1  
		Καρότα	0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2 1  
		Σπαράγγια	0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2 1  
		Ανανάς	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Μήλο	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ	Φρέσκα	Λαζάνια	0,5 - 3 kg	-	MED	-	2 
	Κατεψ. τρόφιμα	Λαζάνια	0,5 - 3 kg	-	-	-	2 
		Κανελόνια	0,5 - 3 kg	-	-	-	2 
ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	Ρύζι	Λευκό ρύζι	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Καφέ ρύζι	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Ρύζι ολ. άλεσης	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
	Σπόροι και δημητριακά	Κινόα	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2 1  
		Κεχρί	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2 1  
		Σιτάρι	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Κριθάρι	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
ΚΡΕΑΣ	Μοσχαράκι	Ροστ μπιφ	0,6 - 2 kg	MED	MED	-	3 
		Μπριζόλα	2 - 4 cm	MED	-	2/3	5 4  
		Burger Patties	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5 4  
	Χοιρινό	Ψητό χοιρινό	0,6 - 2,5 kg	-	MED	-	3 
		Χοιρινά παϊδάκια	0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	5 4  
		Μπέικον	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5 4  
	Κοτόπουλο	Ψητό κοτόπουλο	0,6 - 3 kg	-	MED	-	2 
		Κοτόπουλο τηγανητό στον αέρα	Ολόκληρο κοτόπουλο	0,6 - 2,5 kg	-	-	4 2  
			Στήθος κοτόπουλου	1 - 4 (cm)	-	-	4 2  
			Κομμάτια κοτόπουλου	0,2 - 1,5 kg	-	-	4 2  
			Μπουτάκια κοτόπουλου	-	-	-	4 2  
			Κοτολέτα παναρισμένη	1 - 4 (cm)	-	-	4 2  
			Φτερούγες κοτόπουλου	0,2 - 1,5 kg	-	-	4 2  

* Προτεινόμενη ποσότητα

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

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΚΡΕΑΣ	Κοτόπουλο	Κοτόπουλο τηγανητό στον αέρα	Κοτομπουκιές [κατεψυγμένες]	-	-	-	-	
			Φτερά κοτόπουλο [κατεψυγμένα]	-	-	-	-	
	Φιλέτο / στήθος πάπιας			1 - 5 cm	-	-	2/3	
	Φιλέτο γαλοπούλας / Στήθος			1 - 5 cm	-	-	2/3	
	Τηγανητό κρέας στον αέρα	Σουβλάκια κρέατος		0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	
		Παϊδάκια χοιρινά		1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Burger Patties		1 - 4 (cm)	-	-	-	
		Λουκάνικα και wurstel		1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	
Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 (cm)	-	-	-			
ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	Ψητά φιλέτα και μπριζόλες	Φιλέτο τόνου		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	
		Φιλέτο σολομού		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	
		Φιλέτο ξιφία		0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	
		Φιλέτο μπακαλιάρου		0,1 - 0,3 kg	-	-	-	
		Φιλέτο λαβράκι		0,05 - 0,15 kg	-	-	-	
		Φιλέτο σκαθάρι		0,05 - 0,15 kg	-	-	-	
		Λοιπά Φιλέτα		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
		Φιλέτα [κατεψυγμένα]		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
	Φιλέτα και μπριζόλες στον ατμό	Φιλέτο μπακαλιάρου		ένας δίσκος*	-	-	-	
		Φιλέτα [κατεψυγμένα]		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
		Άλλα Φιλέτα		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
		Φιλέτο σολομού		1 - 3 (cm)	MED	-	-	
		Φιλέτο λαβράκι		ένας δίσκος*	-	-	-	
		Φιλέτο σκαθάρι		ένας δίσκος*	-	-	-	
		Φιλέτο ξιφία		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
		Φιλέτο τόνου		1 - 3 (cm)	MED	-	-	
	Ψητά θαλασσινά	Σκαλοπίνια		ένας δίσκος*	-	-	-	
		Μύδια		ένας δίσκος*	-	-	-	
		Γαρίδες		ένας δίσκος*	-	-	-	
		Βασιλ. γαρίδες		ένας δίσκος*	-	-	-	

* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΡ					
	Σχάρα	Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Δίσκος ατμού

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	Θαλασσινά στον ατμό	Σκαλοπίνια	0,5 - 1 kg	-	-	-	2 1  
		Μύδια	0,5 - 3 kg	-	-	-	2 1  
		Γαρίδες	0,1 - 1 kg	-	-	-	2 1  
		Βασιλ. γαρίδες	0,5 - 1,5 kg	-	-	-	2 1  
		Καλαμάρι	0,1 - 0,5 kg [καθένα]	-	-	-	2 1  
		Χταπόδι	0,5 - 2 kg [καθένα]*	-	-	-	2 1  
	Ψάρια τηγανητά στον αέρα	Ψάρια παναρισμένα	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2  
		Φιλέτο ψαριού	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2  
		Ολόκληρο ψάρι	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2  
		Οστρακοειδή	-	-	-	-	4 2  
ΑΥΓΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	Κοτόπουλο		50 - 80 γρ. [καθένα]*	-	-	-	2 1  
	Ορτύκια		ένας δίσκος	-	-	-	2 1  
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ψητά λαχανικά	Πατάτες	0,5 - 1,5 kg*	-	MED	-	3 
		Πατάτες [κατεψυγμένες]	0,5 - 1,5 kg*	-	MED	-	4 
		Γεμιστά λαχανικά	0,1 - 0,5 kg [καθένα]	-	-	-	3 
		Άλλα λαχανικά	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3 
	Λαχανικά ογκρατέν	Πατάτες γκρατέν	ένας δίσκος*	-	-	-	3 
		Τομάτες ογκρατέν	ένας δίσκος*	-	-	-	3 
		Πιπεριές ογκρατέν	ένας δίσκος*	-	-	-	3 
		Μπρόκολο ογκρατέν	ένας δίσκος*	-	-	-	3 
		Κουνουπίδι ογκρατέν	ένας δίσκος*	-	-	-	3 
		Λαχανικά γκρατέν	ένας δίσκος*	-	-	-	3 
	Τηγανητά λαχανικά στον αέρα	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2  
		Κομμάτια πατάτας	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2  
		Ανάμικτα λαχανικά	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2  
		Τσιπς κολοκυθιού	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2  
		Τηγανητές πατάτες [κατεψυγμένες]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2  
		Spring rolls [κατεψυγμένα]	-	-	-	-	4 2  
	Λαχανικά στον ατμό	Ολόκληρες πατάτες	50 - 500 γρ. [καθένα]	-	-	-	2 1  
		Κομμένες πατάτες	ένας δίσκος*	-	-	-	2 1  
		Πατάτες κομμάτια [κατεψυγμένες]	ένας δίσκος*	-	-	-	2 1  

* Προτεινόμενη ποσότητα

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

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΛΑΧΑΝΙΚΑ 	Λαχανικά στον ατμό	Μπιζέλια	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	 
		Μπιζέλια [κατεψυγμένα]	0,2 - 3 kg	-	-	-	 
		Μπρόκολο	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Μπρόκολο [κατεψυγμένο]	0,2 - 2 kg	-	-	-	 
		Κουνουπίδια	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Καρότα	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Κολοκυθάκια	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Άλλα λαχανικά	0,2 - 2 kg	-	-	-	 
ΑΛΜΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Αλμυρό κέικ		0,8 - 1,2 kg*	-	MED	-	
	Στρούντελ λαχανικών		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	
	Ψωμί	Ψωμάκια 	60 - 150 γρ. [καθένα]	-	-	-	
		Ψωμί μεσαίου μεγέθους	200 - 500 γρ. [καθένα]*	-	-	-	
		Ψωμί για σάντουιτς 	400 - 600 γρ. [καθένα]	-	-	-	
		Μεγάλο ψωμί 	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	
		Μπαγκέτα 	200 - 300 γρ. [καθένα]	-	-	-	
		Ειδικό ψωμί *	ένας δίσκος *	-	-	-	
	Πίτσα και Φοκάτσια	Στρογγυλή πίτσα	στρογγυλή	-	-	-	
		Χοντρή πίτσα	δίσκος	-	-	-	
		Pizza [κατεψυγμένη]	1 στρώμα*	-	-	-	
			2 στρώματα*	-	-	-	 
			3 στρώματα*	-	-	-	  
			4 στρώματα*	-	-	-	   
		Φοκάτσια λεπτή *	ένας δίσκος *	-	-	-	
		Φοκάτσια χοντρή *	ένας δίσκος *	-	-	-	
ΓΛΥΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Παντεσπάνι σε φόρμα		0,5 - 1,2 kg	-	-	-	
	Μπισκότα		0,2 - 0,6 kg *	-	-	-	
	Muffin και Cup Cake		40 - 80 γρ. [καθένα]*	-	-	-	
	Κρουασάν *		ένας δίσκος *	-	-	-	
	Κρουασάν [κατεψυγμένα] *		ένας δίσκος *	-	-	-	
	Ζύμη για σου *		ένας δίσκος *	-	-	-	
	Μαρέγκα		10 - 30 γρ. [καθένα]	-	-	-	

* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΡ					
	Σχάρα	Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Δίσκος ατμού

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΓΛΥΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Τάρτα	0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	
	Στρούντελ	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Πίτα με φρούτα	0,5 - 2 kg	-	-	-	
	Φλαν καραμέλα 	0,2 - 1 kg*	-	-	-	 
ΦΡΟΥΤΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	Φρούτα κομμάτια 	0,5 - 3 kg	-	-	-	 
	Ολόκληρα φρούτα 	0,1 - 0,4 kg [καθένα]	-	-	-	 

* Προτεινόμενη ποσότητα

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



ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ STEAM + ΑΕΡΑΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ *	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κουλουράκια / Μπισκότα	ΧΑΜΗΛΟ	ΝΑΙ	140 - 150	35 - 55	
Μικρό κέικ / Μάφιν	ΧΑΜΗΛΟ	ΝΑΙ	160 - 170	30 - 40	
Κέικ που φουσκώνουν	ΧΑΜΗΛΟ	ΝΑΙ	170 - 180	40 - 60	
Αφράτο κέικ	ΧΑΜΗΛΟ	ΝΑΙ	160 - 170	30 - 40	
Φοκάτσια	ΧΑΜΗΛΟ	ΝΑΙ	200 - 220	20 - 40	
Καρβέλι	ΧΑΜΗΛΟ	ΝΑΙ	170 - 180	70 - 100	
Μικρό ψωμί	ΧΑΜΗΛΟ	ΝΑΙ	200 - 220	30 - 50	
Μπαγκέτες	ΧΑΜΗΛΟ	ΝΑΙ	200 - 220	30 - 50	
Ψητές πατάτες	MID	ΝΑΙ	200 - 220	50 - 70	
Αρνί / Μοσχάρι / Χοιρινό 1 kg	MID	ΝΑΙ	180 - 200	60 - 100	
Μοσχάρι / βοδινό / χοιρινό (κομμάτια)	MID	ΝΑΙ	160 - 180	60-80	
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1 kg	MID	ΝΑΙ	200 - 220	40 - 50	
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 2 kg	MID	ΝΑΙ	200	55 - 65	
Αρνί ψητό	MID	ΝΑΙ	180 - 200	65 - 75	
Χοιρινό στιφάδο	MID	ΝΑΙ	160 - 180	85 - 100	
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια 1 - 1,5 kg	MID	ΝΑΙ	200 - 220	50 - 70	
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια (κομμάτια)	MID	ΝΑΙ	200 - 220	55 - 65	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	MID	ΝΑΙ	180 - 200	25 - 40	
Φιλέτο ψαριού	ΥΨΗΛΗ	ΝΑΙ	180 - 200	15 - 30	

*Παρακαλείστε να λάβετε υπόψη σας ότι σε περίπτωση επιλογής της λειτουργίας Steam Auto (Αυτόματη λειτουργία ατμού) αυτή η συσχέτιση πρέπει να παραληφθεί. Ο φούρνος θα επιλέξει αυτόματα το καλύτερο επίπεδο ατμού για την επιλεγμένη θερμοκρασία.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ					
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Ταψί λίπους με 500 ml νερό	Αισθητήρας



ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΟΥ ΑΤΜΟΥ

ΣΥΝΤΑΓΗ		ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΕΡΤΗΜΑΤΑ	
	Φιλέτα κοτόπουλου	100	15 - 50	2 12...22	1 —
	Αυγά	100	10 - 30	2 12...22	1 —
ΨΑΡΙΑ	Ολόκληρο ψάρι	90	40 - 50	2 12...22	1 —
	Φιλέτα ψαριού	90	20 - 30	2 12...22	1 —
ΛΑΧΑΝΙΚΑ και ΦΡΟΥΤΑ	Λαχανικά φρέσκα (ολόκληρα)	100	30 - 80	2 12...22	1 —
	Λαχανικά φρέσκα (κομμάτια)	100	15 - 40	2 12...22	1 —
	Κατεψυγμένα λαχανικά	100	20 - 40	2 12...22	1 —
	Φρούτα (Ολόκληρα)	100	15 - 45	2 12...22	1 —
	Φρούτα (κομμάτια)	100	10 - 30	2 12...22	1 —

Επιλέξτε τη λειτουργία Pure Steam από το μενού χειροκίνητων λειτουργιών. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος. Γεμίστε ξανά τη δεξαμενή νερού ακολουθώντας τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη. Τοποθετήστε το φαγητό στον δίσκο ατμού στο επίπεδο 2 και έναν λιποσυλλέκτη στο επίπεδο 1 για να μην στάζει το φαγητό.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος

Δίσκος ατμού

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ SOUS VIDE

ΣΥΝΤΑΓΗ		ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
ΜΟΣΧΑΡΙ και ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ - ΑΡΝΙ	Τρυφερά κομμάτια: Φιλέτο, Μπριζόλα, Μπριζολάκια	Μοσχαρίσιο Sous Vide	1,5/2 cm	62	50 - 70		
			3/4 cm	62	80 - 100		
	Σκληρά κομμάτια και εκτρεφόμενα με χορτονομή: Μπριζόλα Chuck, μπριζόλα Flank Steak, Παϊδάκια		1,5/2 cm	62	50 - 70		
			3/4 cm	62	110 - 130		
ΧΟΙΡΙΝΟ	Loin	Χοιρινό Sous Vide	1,5/2 cm	68	30 - 50		
			3/4 cm		50 - 70		
	Κοτολέτες		—	68	120 - 140		
	Παϊδάκια		—	68	120 - 140		
ΣΟΛΟΜΟΣ ΚΑΙ ΤΟΝΟΣ - ΠΕΣΤΡΟΦΑ	Φιλέτο	Ψάρι Sous Vide	1,5	62	65 - 75		
			3	62	80 - 90		
	Μπριζόλα		1,5	62	70 - 80		
			3	62	85 - 95		
ΛΑΧΑΝΙΚΑ και ΦΡΟΥΤΑ	Σπαράγγια	Λαχανικά Sous Vide	—	85	30 - 40		
	Καρότα		2,5/3 cm	85 - 95	30 - 50		
	Μπρόκολο		—	85	30 - 40		
	Κουνουπίδι		—	85	30 - 40		
	Ραντίτσιο		—	85	30 - 40		
	Πατάτες σε φέτες		2,5/3 cm	85 - 95	40 - 60		
	Κολοκυθάκια		2,5/3 cm	85	30 - 40		
	Μήλο σε φέτες		2,5/3 cm	85	30 - 40		
	Αχλάδι σε φέτες		2,5/3 cm	85	30 - 40		
	Φέτες ανανά		2,5/3 cm	85	25 - 35		

Επιλέξτε τον κύκλο που θέλετε να εκτελέσετε και ακολουθήστε τις προτεινόμενες ρυθμίσεις. Οι χρόνοι μαγειρέματος αναφέρονται σε τρόφιμα που βρίσκονται στο ψυγείο. Αν δεν σερβίρετε αμέσως, αποθηκεύστε το φαγητό σε κρύο νερό και αφήστε το να κρυώσει εντελώς, και στη συνέχεια βάλτε το στο ψυγείο. Προσαρμόστε τους χρόνους μαγειρέματος για μεγαλύτερες ποσότητες. Τα αποτελέσματα εξαρτώνται από την ποιότητα των συστατικών και την καλή υγιεινή. Προτιμήστε να χρησιμοποιείτε φρέσκα και υψηλής ποιότητας τρόφιμα για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να ξαναζεστάνετε το φαγητό. Τοποθετήστε τα σφραγισμένα σε κενό αέρος τρόφιμα στον δίσκο ατμού στο επίπεδο 2. Μην τοποθετείτε τις σακούλες τη μία πάνω στην άλλη για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας. Τοποθετήστε έναν δίσκο σταγόνων στο επίπεδο 1.



ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		650 - 850 γρ.	Nai	200	25 - 30	4 2
	Κατεψυγμένο κοτόπουλο Nugget		500 γρ.	Nai	200	15 - 20	4 2
	Μπαστουνάκια ψαριού		500 γρ.	Nai	220	15 - 20	4 2
	Κρεμμυδοροδέλες		500 γρ.	Nai	200	15 - 20	4 2
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα		400 γρ.	Nai	200	15 - 20	4 2
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες		300 - 800 γρ.	Nai	200	20 - 40	4 2
	Ανάμικτα λαχανικά		300 - 800 γρ.	Nai	200	20 - 30	4 2
ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ	Στήθος κοτόπουλο		1 - 4 cm	Nai	200	20 - 40	4 2
	Φτερούγες κοτόπουλου		200 - 1500 γρ.	Nai	220	30 - 50	4 2
	Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 cm	Nai	220	20 - 50	4 2
	Φιλέτο ψαριού		1 - 4 cm	Nai	220	15 - 25	4 2

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

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

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

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

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

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ								ECO	
	Συμβατικό	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο με αέρα	Grill	Γκριλ τούρμπο	Maxi Cooking	Cook4	Κύκλος Eco	Πίτσα
ΑΞΕΣΟΥΑΡ									
	Σχάρα	Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρματίνη σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό				

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

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

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

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

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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

• Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

• Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Steam Clean" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών. (Μόνο σε ορισμένα μοντέλα).

• Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

• Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

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

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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

Προσοχή: Το συρτάρι νερού δεν είναι κατάλληλο για χρήση στο πλυντήριο πιάτων: κίνδυνος ζημιάς! Στο τέλος κάθε κύκλου ψησίματος με ατμό, μετά από περίπου 30 λεπτά ο φούρνος εκτελεί αυτόματα έναν κύκλο αποστράγγισης διάρκειας περίπου ενός λεπτού, μεταφέροντας έτσι όλο το νερό του συστήματος στο εξαγόμενο συρτάρι.

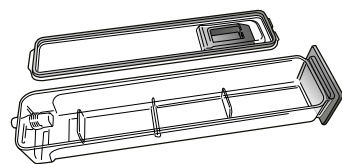
Σημείωση: Αποφύγετε να αφήνετε το νερό στο σύστημα για περισσότερες από 2 ημέρες.

Για να απομακρύνετε πλήρως το νερό από το εσωτερικό ή να καθαρίσετε τις εσωτερικές επιφάνειες, μπορείτε να ανοίξετε το συρτάρι νερού:



1. Σπρώξτε προς τα πάνω το πίσω πτερύγιο για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα του συρταριού νερού.

2. Μόλις ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, μπορείτε να κλείσετε το συρτάρι εισάγοντας τα δύο μπροστινά πτερύγια μέσα στα μπροστινά ανοίγματα και πιέζοντας προς τα κάτω την πίσω πλευρά.



Χρησιμοποιείτε μόνο νερό σε θερμοκρασία δωματίου όταν γεμίζετε το συρτάρι νερού: το ζεστό νερό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του κυκλώματος ατμού. Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό.

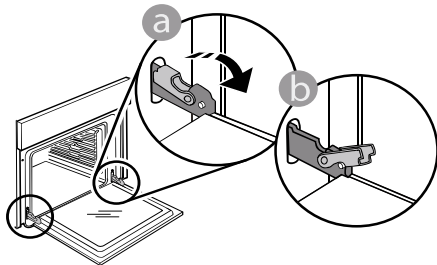
ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ

Για να διασφαλίσετε ότι ο φούρνος λειτουργεί πάντα με άριστη απόδοση και για να βοηθήσετε να προληφθεί ο σχηματισμός αλάτων με το χρόνο, συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τακτικά τη λειτουργία

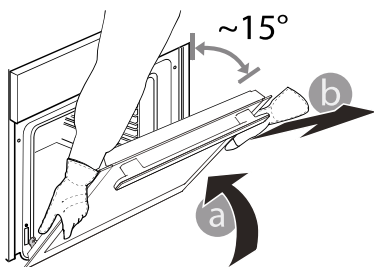
“Καθαρισμός αλάτων”. Μετά από μια μακρά περίοδο μη χρήσης των λειτουργιών του ατμού, συνιστάται ιδιαίτερα να ενεργοποιηθεί ένας κύκλος μαγειρέματος με ατμό με άδειο τον φούρνο γεμίζοντας εντελώς τη δεξαμενή.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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



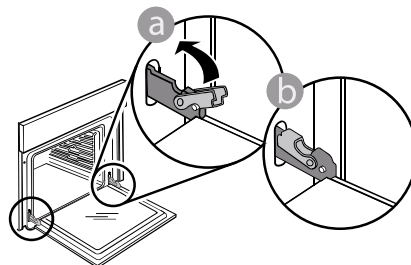
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



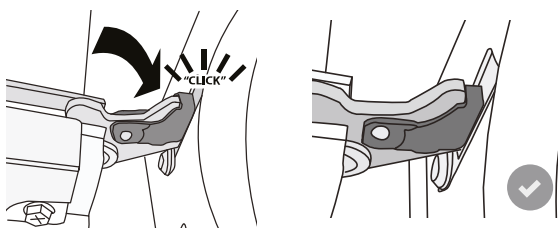
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαρίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

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

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



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



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

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

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

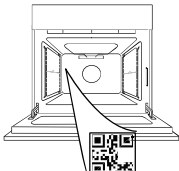
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

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

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

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



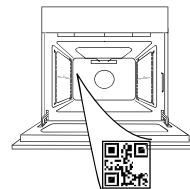


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode
aadressil www.register10.eu

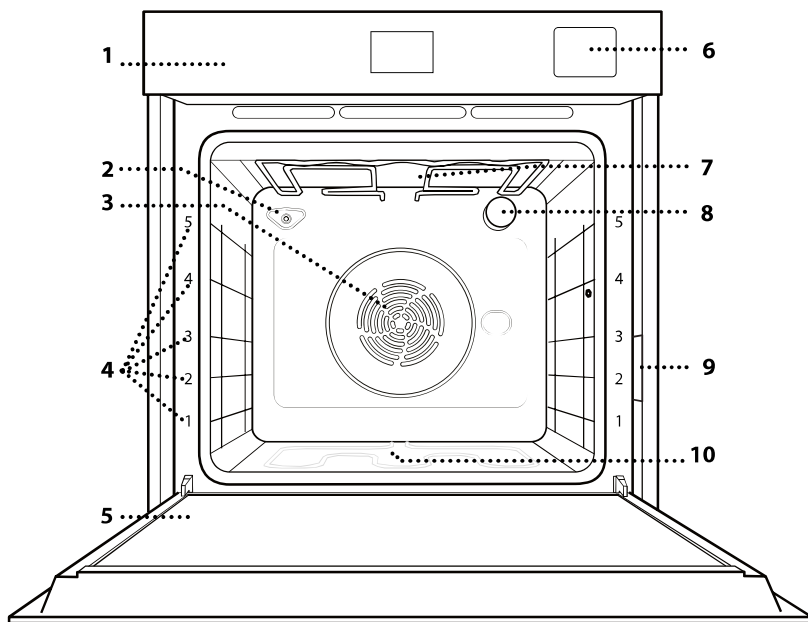


Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

LISATEABE SAAMISEKS
SKANEERIGE OMA SEADMEL
OLEV QR-KOOD

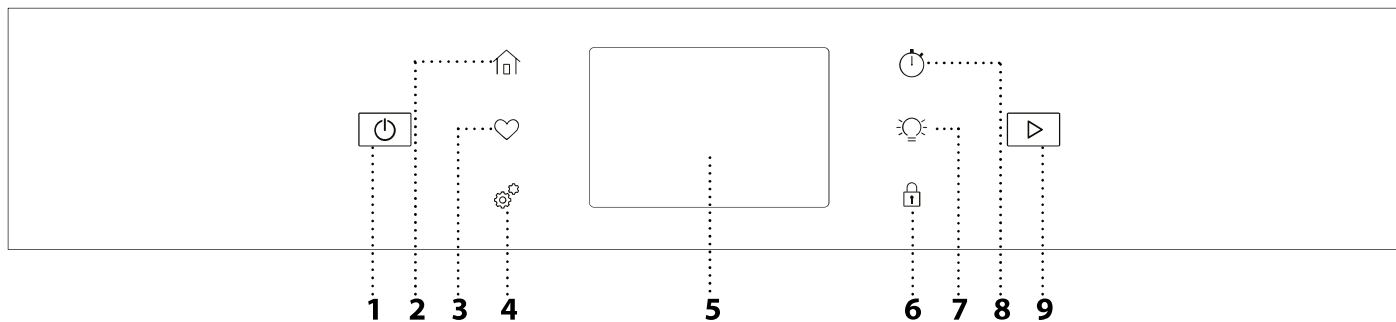


TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEEL



1. ON/OFF

Ahju sisse ja välja lülitamiseks.

2. AVALEHT

Kiireks juurdepääsuks peamenüüle.

3. LEMMIK

Lemmikfunktsioonide loendi kuvamiseks.

4. TÖÖRIISTAD

Erinevate suvandite vahel valimiseks ja ahju seadete ning eelistuste muutmiseks.

5. EKRAAN

6. NUPULUKK

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

7. VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

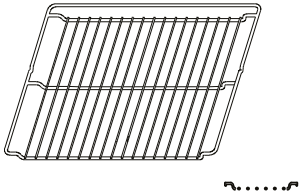
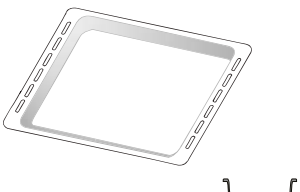
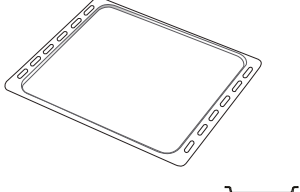
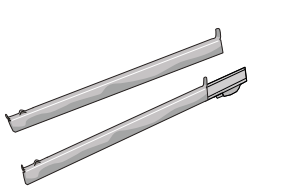
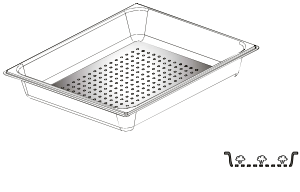
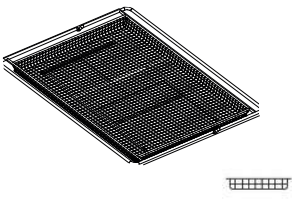
8. KÖÖGITAIMER

Selle funktsiooni saab aktiveerida koos küpsetusfunktsiooniga või eraldiseisvalt ajaarvestuseks.

9. START

Küpsetusfunktsiooni käivitamiseks.

TARVIKUD

TRAATREST 	NÕRGUMISPANN 	KÜPSETUSPLAAT* 	LIUGSIINID * 
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.	Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.	Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.	Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.
AURUPLAAT 	KUUMAÕHUFRITÜÜR ALUS * 		
Aurutusrest lasab aurul lihtsalt ringi liikuda ja toit küpseb ühtlasemalt. Optimaalse tulemuse saavutamiseks soovitame panna aurutusrest tasemele 2. Pange selle alla tasemele 1 küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispann. **	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

** Kasutage ainult funktsioonidega AUR ja SOUS VIDE

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

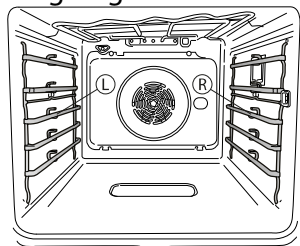
Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisiine ahju.

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

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

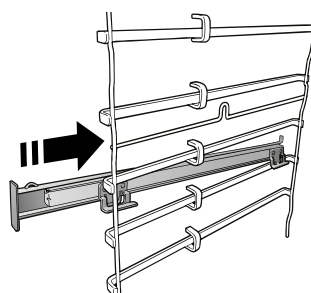
- Riiulisiinide eemaldamiseks eemaldage mündi abil mõlemalt küljelt kinnituskruvid (kui on paigaldatud). Tõstke siinid üles ja tõmmake nende alumised osad pesadest välja. nüüd saab restid eemaldada.

- 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.

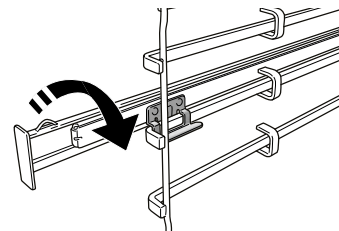
LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE



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 KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

• KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riulil.

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

• FAST PREHEAT (KIIRE 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.

• AUR

» PURE STEAM (PUHAS AUR)

Tervislike toitude küpsetamiseks auru abil, et säiliks toidu loomulik toiteväärtus. See funktsioon sobib köögiviljade, kala ja puuvilja küpsetamiseks ja ka kupatamiseks. Juhul kui pole märgitud teisiti, eemaldage enne ahju asetamist toidult kogu pakend ja kaitsekile. Lisateavet funktsiooni Pure Steam manuaalsete küpsetustüklite kohta leiate küpsetustabelist „Pure Steam“.

» AUTOMAATNE AUR

Auru ja sundõhu omaduste kombineerimisega võimaldab see funktsioon küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Ahi väljastab valitud temperatuuri järgi automaatselt õige koguse auru, et saavutada optimaalne küpsetamistulemus.

» AUR+ÕHK

Auru ja sundõhu omaduste kombineerimisega võimaldab see funktsioon küpsetada road väljast meeldivalt krõbedaks ja pruunistatuks, jättes need seest hõrguks ja mahlaseks. Parimate tulemuste saavutamiseks soovitame valida kalale KÕRGE aurutaseme, lihale KESKMISE aurutaseme ja leivale ning magustoitudele MADALA aurutaseme. Lisateavet sundõhu ja auruga küpsetamise manuaaltsüklite kohta vaadake küpsetustabelist „Aur+õhk“.

• SOUS-VIDE (VESIVANNIS KÜPSETAMINE)

Sous vide on professionaalne toiduvalmistamise tehnika, mille korral kasutatakse toiduvalmistamiseks mõeldud plastist vaakumkotte, et küpsetada auruga täpselt kontrollitud temperatuuril. Järk-järguline ja täpne küpsetusprotsess aitab kaasa erakordse õrnuse ja maitse kujunemisele ning tagab kogu toidu ühtlase küpsemise. See funktsioon võimaldab küpsetada liha, kala, köögivilju ja puuvilju ning saavutada meisterliku tulemuse. Funktsiooni õigesti kasutamiseks vaadake Sous Vide toiduvalmistamise tabelit.

• ERI PROGRAMMID

» PITSA

See funktsioon võimaldab valmistada kodus suurepärase restoraniväärilise pitsa vähem kui 10 minutiga. Spetsiaalne küpsetustükkel 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 müügi järgsest teenindusest või veebisaidil www.whirlpool.eu

» ÕHKFRITÜÜR

See funktsioon võimaldab valmistada friikartuleid, kananagitsaid ja muud, kasutades vähem õli, nii et tulemused on meeldivalt krõbedad. Kütteelementide tükkel 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.

» ÜLESSULATAMINE

Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks.

Paigutage 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.

» **CONVENIENCE (VALMISTOIDUD)**

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

» **SUUR KÜPSETUS**

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

» **ÖKO-TSÜKKEL ***

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

• **KÜLMUTATUD TOIT**

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



AUTOMAATREŽIIMID

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

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

PUUTEKRAANI 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.

Keelt saate hiljem muuta seadistusmenüüs.

2. SETTING THE TIME AND DATE (KELLAJA JA KUUPÄEVA SEADISTAMINE)

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

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

Pärast pikka elektrienergia toitekadu peate kellaaaja 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. VEE KAREDUSE MÄÄRAMINE

Selleks, et ahi töotaks tõhusalt ja tagaks, et see nõuaks vajaduse korral korrapäraselt katlakivi eemaldamise tsüklit, on oluline määrata õige vee kareduse tase. Selle seadistamiseks lülitage ahi sisse, vajutades nuppu , vajutage nuppu . Avage eelistused ja valige „WATER HARDNESS“ (VEE KAREDUS). Kinnitamiseks puudutage nuppu SET. Valige oma piirkonna vee jaoks õige tase järgmise tabeli alusel.

VEE KAREDUSE TASEMETE TABEL

Tase		°dH Saksa kraadi	°fH Prantsuse kraadi	°Clark English kraadi
1	Väga pehme	0–6	0–10	0–7
2	Pehme	7–11	11–20	8–14
3	Keskm	12–16	21–29	15–20
4	Kare	17–34	30–60	21–42
5	Väga kare	35–50	61–90	43–62

Kinnitamiseks puudutage nuppu „SET“ (Määra).

Vee kareduse tasemeks on eelseadistatud „Kare“.

5. 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.

Ekraan võimaldab teil valida manuaalrežiimide ja automaatrežiimide 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 / AURUTASE

- Puudutage soovitud põhifunktsiooni, et minna vastavasse menüüsse.

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

KESTUS

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

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

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

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

3. MÄÄRA AUTOMAATSED REŽIIMID

Automaatrežiimid võimaldavad teil valmistada mitmesuguseid roogasid, valides loendis näidatud roogade hulgast. Enamik küpsetusseadeid määratakse parima tulemuse saavutamiseks seadme poolt automaatselt.

Peale selle, tänu spetsiaalsele andurile, mis suudab tuvastada toidu niiskusesisaldust, võimaldavad mõned AUTO MODES (automaatrežiim) funktsioonid teil saavutada igasuguse toidu optimaalse küpsetamise ilma seadistusteta: andur peatab toiduvalmistamise õigel ajal. Küpsetamise viimaste minutite jooksul kuvatakse ekraanil ajaarvestus, mis näitab järelejäänud küpsetusaega.

- Valige loendist retsept.

Funktsioonid kuvatakse toidugruppide kaupa menüüs „Automaatsed režiimid“ (vt vastavaid tabeleid).

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

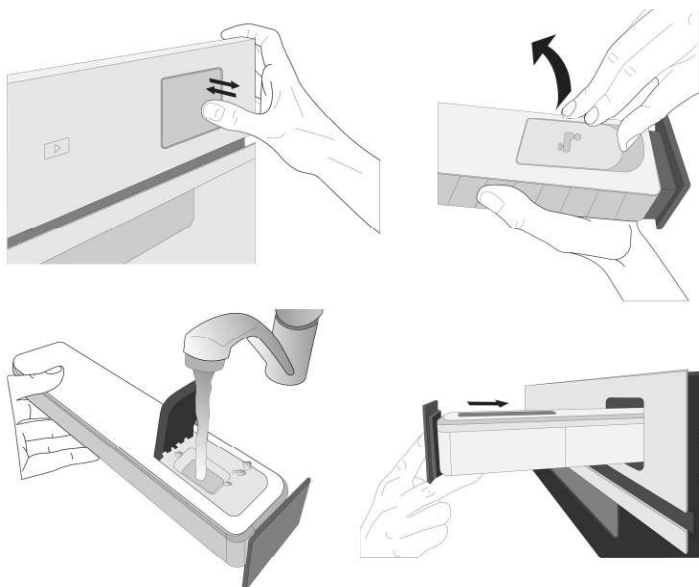
tulemus.

. AURUGA KÜPSETAMINE

Kui valite käsifunktsioonidest funktsiooni „Sundõhk + aur“ või ühe režiimi 6th Sense valmisretseptidest, on võimalik auru kasutades valmistada igat tüüpi toite. Aur levib toidus võrreldes tavalistes funktsioonides kasutatava kuuma õhuga kiiremini ja ühtlasemalt: see lühendab küpsetusaega, säilitab toidus väärtuslikud toitained ja tagab imemaitsva tulemuse iga retseptiga. Auruga küpsetamise ajal peab uks alati kinni olema.

Auruga toiduvalmistamiseks tuleb ahju sees asuvasse katlasse anda vett, kasutades selleks juhtpaneelil olevat väljatõmmatavat sahtlit.

Kui ekraanil kuvatakse teade „FILL THE DRAWER“ (TÄITA SAHTEL), tõmmake sahtel välja, avage sahtli kaas ja täitke see veega kuni ekraanil viidatud tasemeni. Sulgege sahtel, lükates seda ettevaatlikult kuni täieliku sulgumiseni paneeli suunas. Pärast sahtli sisestamist vajutage nuppu START, et jätkata küpsetustsükli. Sahtel peab alati kinni olema, välja arvatud vee lisamise ajal.



Pärast esimest täitmist, kui vesi on pikemate toiduvalmistamise tsüklite puhul otsa saanud, võib olla vaja seda tsükli lõpuleviimiseks uuesti lisada: vajaduse korral ahi teatab sellest.

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

Mõningates Auto Modes (automaatrežiimid) tuleb toitu küpsetamise ajal pöörata. Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, mis toiming tuleb teha.

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

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

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

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

8. KÜPSETAMISE LÕPP

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

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

9. LEMMIKUD

Lemmikute funktsioon salvestab ahju seaded teie lemmikretsepti jaoks.

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

FUNKTSIOONI SALVESTAMINE

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

PÄRAST SALVESTAMIST

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

SEADETE MUUTMINE

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

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

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

10. TÖÖRIISTAD

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

KÖÖGITAIMER

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

Taimer jätkab pöördloendust ekraani ülemises paremas nurgas.

Köögitaimeri avamine või muutmine:

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

VALGUSTUS

Ahjulambi sisse- või väljalülitamiseks.

STEAM CLEAN (AURUGA PUHASTAMINE)

Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab tahma eemaldamist. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm.

FAST DRY (KIIRKUIVATUS)

Pärast tsükli Pure Steam soovib ahi automaatselt käivitada tsükli Fast Dry, mis aitab eemaldada ahjust niiskuse, mis vähemalt ei kahjusta seadme nõuetekohast tööd. Järgige ekraanil kuvatud juhtnööre. Puhastage ukse all olev nõrgumispann pehme lapi või imava paberiga, et eemaldada veepiisad.

KATLAKIVI

See regulaarselt aktiveeritav erifunktsioon hoiab aurustusüsteemi heas korras. Pärast funktsiooni käivitamist järgige ekraanil kuvatud juhiseid. Kogu funktsiooni keskmine kestus on ligikaudu 140 minutit.

Kasutaja saab katlakivieemalduse igal ajal käivitada puhastamise menüüst.

Ekraan näitab teile, millal on aeg käivitada katlakivieemaldussükkel (vt allpool esitatud tabelit).

KATLAKIVI EEMALDAMISE TEADE	TÄHENDUS
<KATLAKIVIEEMALD. SOOVITATAV> See ilmub pärast umbes 15 tundi aurutsükleid*	Soovitatav on käivitada katlakivi eemaldamise tsükkel.
<KATLAKIVIEEMALD. VAJALIK> See ilmub pärast umbes 20 tundi aurutsükleid*	Katlakivi eemaldamine on kohustuslik. Aurutsükli ei ole võimalik käivitada enne, kui on läbi viidud katlakivi eemaldamise tsükkel.

*Võttes arvesse vee kareduse taseme vaikimisi väärtust (4 - kare). Tundide arv aurutsükleid, mis peab mööduma enne katlakivi eemaldamise sõnumite kuvamist, sõltub seadmel seatud vee kareduse tasemest.

Katlakivieemaldust võib teostada ka alati, kui kasutaja soovib sisemise aurukontuuri põhjalikumalt puhastamist.

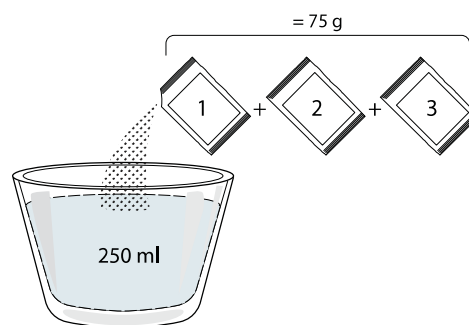
Enne katlakivieemalduse faasi käivitamist kontrollib seade, kas katlas on jääkvett, ja vajadusel võib teostada Äravoolu tsükli. Sellisel juhul peate pärast Äravoolu tsükli sahtli tühjendamise, enne kui jätkate katlakivieemaldamise faasiga.

Pange tähele: et vesi oleks külm, ei ole võimalik reservuaari tühjendada enne, kui viimasest tsüklist (või toote viimasest sisselülitamisest) on möödunud 30 minutit. Selle ooteaja jooksul kuvatakse ekraanil sõnum „WATER IS HOT“ (VESI ON KUUM).

» FAAS 1/2: KATLAKIVIEEMALDUS (70 MIN)

Kui ekraanil kuvatakse <ADD 0.25 L SOLUTION> (Lisage 0,25 L lahust), siis valage palun katlakivieemalduslahus sahtlisse. Parima tulemuse saavutamiseks katlakivi eemaldamisel soovime täita paak lahusega, mis koosneb 75 g WPRO eritootest ja 250 ml joogiveest. Ahju aurufunktsiooni heas seisukorras hoidmiseks on soovitatav hoolduseks kasutada professionaalset WPRO katlakivi eemaldajat. Tellimine ja lisateave on saadaval müügi järgsest teenindusest ja veebisaidil www.whirlpool.eu.

Whirlpool ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad muu puhastusvahendi kasutamisest.



Kui olete katlakivieemaldi lahuse sahtlisse valanud, vajutage nuppu , et käivitada katlakivi eemaldamise põhiprotsess. Katlakivi eemaldamise etapid ei nõua seadme ees viibimist. Pärast iga faasi lõppu esitatakse akustiline tagasiside ja ekraanil kuvatakse juhised järgmise etapi jätkamiseks.

Pärast katlakivi eemaldamist lastakse katel tühjaks: selles etapis kasutatakse katlakivieemalduslahust valatakse väljavõetavasse sahtlisse. Palun tühjendage sahtlit.

» FAAS 2/2: LOPUTAMINE (30 MIN)

Sahtlist ja auruahelast katlakivi jääkide eemaldamiseks tuleb teha loputussükkel. Kui ekraanil kuvatakse <ADD 0.25 L OF WATER> (Lisage 0,25 L vett), täitke paak 0,25 L joogiveega, seejärel vajutage loputuse alustamiseks nuppu . Ärge lülitage ahju välja enne, kui kõik funktsiooni etapid on lõpetatud.

Pange tähele: kui süsteem seda vajab, võidakse nõuda sahtli tühjendamist ja toimingu kordamist.

Kui katlakivi eemaldamise protseduur on lõpetatud, on soovitatav kuivatada kambrid võimalikest veejääkidest. Seejärel on võimalik kasutada kõiki aurufunktsioone. Palun tühjendage sahtlit. Katlakivi

eemaldamise tsükkel on lõpetatud.

Pange tähele: Katlakivi eemaldamise ajal võib olla kuulda mõningast müra, kuna ahjupumbad on aktiveeritud, et tagada optimaalne katlakivi eemaldamise tõhusus.

Kui hooldustsükkel on alanud, ärge eemaldage sahtlit, kui seade seda ei nõua.

Pange tähele: Kui boiler täidetakse katlakivieemalduslahusega ja ekraanil kuvatakse „KATLAKIVI FAAS 1/2“, ei tohi tsükli katkestada, vastasel korral tuleb kogu katlakivieemaldustsükli korrata, enne kui saab kasutada aurufunktsioone.



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.
- Pitsa tsükli kõrgema temperatuuri tõttu on oodata veidi suuremat jahutust.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

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

MEAT (LIHA)

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

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

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

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapäraselt küpsetamist ühel ahjutasandil.

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

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

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

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

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

KERGITAMINE

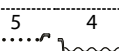
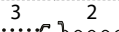
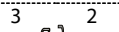
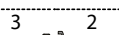
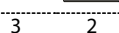
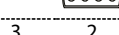
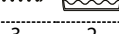
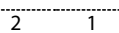
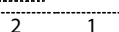
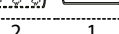
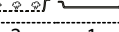
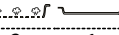
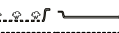
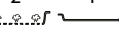
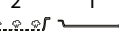
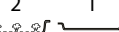
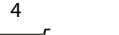
Katke tainas enne ahju kerkima panemist niiske rätikuga. Seda funktsiooni kasutades väheneb taina kerkimisaeg toatemperatuuriga (20–25 °C) võrreldes umbes ühe kolmandiku võrra. Pitsataigna kerkimisaeg on umbes tund 1 kg taigna kohta.

TOIDUKATEGOORIAD			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD
SOUS VIDE 	Sous vide	Veise sisefilee	2–4 cm	-	-	-	2 1 
		Veise abatükk	2–4 cm	-	-	-	2 1 
		Sea sisefilee	2–4 cm	-	-	-	2 1 
		Löhefilee	1,5–3 cm	-	-	-	2 1 
		Porgandid	0,2–0,4 kg	-	-	-	2 1 
		Spargel	0,2–0,4 kg	-	-	-	2 1 
		Ananass	0,2–0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Õun	0,2–0,5 kg	-	-	-	2 1 
VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA	Värske	Lasanje	0,5–3 kg	-	KESKMINE	-	2 
	Külmutatud	Lasanje	0,5–3 kg	-	-	-	2 
		Kannellooned	0,5–3 kg	-	-	-	2 
RIIS JA TERAVILJAD	Riis	Valge riis	0,1–0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Pruun riis	0,1–0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Täisterariis	0,1–0,5 kg	-	-	-	2 1 
	Seemned ja terad	Kinoa	0,1–0,3 kg	-	-	-	2 1 
		Hirss	0,1–0,3 kg	-	-	-	2 1 
		Speltanisu	0,1–0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Oder	0,1–0,5 kg	-	-	-	2 1 
LIHA	Loomaliha	Rostbiif	0,6–2 kg	KESKMINE	KESKMINE	-	3 
		Loomaliha	2–4 cm	KESKMINE	-	2/3	5 4 
		Kotletid	1,5–3 cm	-	-	3/5	5 4 
	Sealiha	Seapraad	0,6–2,5 kg	-	KESKMINE	-	3 
		Searibid	0,5–2,0 kg*	-	-	2/3	5 4 
		Peekon	0,5–1,5 cm	-	-	1/2	5 4 
	Kana	Grillkana	0,6–3 kg	-	KESKMINE	-	2 
		Õhkfrititud kana	Terve kana	0,6–2,5 kg	-	-	4 2 
			Kanarind	1–4 (cm)	-	-	4 2 
			Linnulihatükid	0,2–1,5 kg	-	-	4 2 
			Kanakoivad	-	-	-	4 2 
			Paneeritud kotlet	1–4 (cm)	-	-	4 2 
			Kanatiivad	0,2–1,5 kg	-	-	4 2 

* Soovituslik kogus

TARVIKUD					
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nörgumispann/ küpsetusplaat	Nörgumispann 500 ml veega	Aurupann

6th sense KÜPSETUSTABEL

TOIDUKATEGOORIAD				KOGUS	VALMIDU- SASTE	PRUUNISTA- MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD
LIHA	Kana	Õhkfrititud kana	Kananagitsad [külmutatud]	-	-	-	-	
			Kanatiivad [külmutatud]	-	-	-	-	
	Pardifilee / -rind			1–5 cm	-	-	2/3	
	Kalkunifilee/-rind			1–5 cm	-	-	2/3	
	Õhkfrititud liha	Lihavardad	0,2–1,5 kg	-	-	1/2		
		Sealihakotletid	1–4 (cm)	-	-	-		
		Kotletid	1–4 (cm)	-	-	-		
		Vorstikesed	1,5–3,5 (cm)	-	-	-		
Paneeritud kotlet		1–4 (cm)	-	-	-			
KALA JA MEREANNID	Röstitud fileed ja steigid	Tuunikala steik	1–3 (cm)	KESKMINE	-	3/4		
		Lõhesteik	1–3 (cm)	KESKMINE	-	3/4		
		Mõõkkala steik	0,5–3 (cm)	-	-	3/4		
		Tursafilee	0,1–0,3 kg	-	-	-		
		Meriahvena steik	0,05–0,15 kg	-	-	-		
		Merilatika steik	0,05–0,15 kg	-	-	-		
		Muud fileed	0,5–3 (cm)	-	-	-		
		Fileed [külmutatud]	0,5–3 (cm)	-	-	-		
	Aurutatud fileed ja lõigud	Tursafilee	üks alus*	-	-	-		
		Fileed [külmutatud]	0,5–3 (cm)	-	-	-		
		Muu filee	0,5–3 (cm)	-	-	-		
		Lõhesteik	1–3 (cm)	KESKMINE	-	-		
		Meriahvena steik	üks alus*	-	-	-		
		Merilatika steik	üks alus*	-	-	-		
		Mõõkkala steik	0,5–3 (cm)	-	-	-		
		Tuunikala steik	1–3 (cm)	KESKMINE	-	-		
	Grillitud mereannid	Kammkarbid	üks alus*	-	-	-		
		Karbid	üks alus*	-	-	-		
		Krevetid	üks alus*	-	-	-		
		Kuningkrevetid	üks alus*	-	-	-		

* Soovituslik kogus

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

TOIDUKATEGOORIAD			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÖÖRAMINE (KÜPSETUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD
KALA JA MEREANNID	Aurutatud mereannid	Kammkarbid	0,5–1 kg	-	-	-	2 1 
		Karbid	0,5–3 kg	-	-	-	2 1 
		Krevetid	0,1–1 kg	-	-	-	2 1 
		Kuningkrevetid	0,5–1,5 kg	-	-	-	2 1 
		Kalmaar	0,1–0,5 kg [tk]	-	-	-	2 1 
		Kaheksajalg	0,5–2 kg [tk]*	-	-	-	2 1 
	Õhkfrititud 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 
		Koorikloomad	-	-	-	-	4 2 
AURUTATUD MUNAD	Kana		50–80 g [tk]*	-	-	-	2 1 
	Vutt		üks alus*	-	-	-	2 1 
KÖÖGIVILI	Röstitud köögiviljad	Kartulid	0,5–1,5 kg*	-	KESKMINE	-	3 
		Kartulid [külmutatud]	0,5–1,5 kg*	-	KESKMINE	-	4 
		Täidetud aedviljad	0,1–0,5 kg [tk]	-	-	-	3 
		Muud köögiviljad	0,5–1,5 kg	-	KESKMINE	-	3 
	Gratineeritud köögiviljad	Kartuligratäänid	üks alus*	-	-	-	3 
		Tomatigratään	üks alus*	-	-	-	3 
		Paprikagrataän	üks alus*	-	-	-	3 
		Brokoligratään	üks alus*	-	-	-	3 
		Lillkapsagrataän	üks alus*	-	-	-	3 
		Köögiviljagrataän	üks alus*	-	-	-	3 
	Õhkfrititud köögiviljad	Kodused friikartulid	0,3–0,8 kg	-	-	-	4 2 
		Kartuliviilud	1–4 (cm)	-	-	-	4 2 
		Segatud köögiviljad	0,3–0,8 kg	-	-	2/3	4 2 
		Suvikõrvitsa krõpsud	0,2–0,5 kg	-	-	-	4 2 
		Praekartulid [külmutatud]	0,3–0,8 kg	-	-	-	4 2 
		Kevadrullid [külmutatud]	-	-	-	-	4 2 
	Aurutatud köögiviljad	Terved kartulid	50–500 g [tk]	-	-	-	2 1 
		Kartulitükid	üks alus*	-	-	-	2 1 
		Lõigatud kartulid [külmutatud]	üks alus*	-	-	-	2 1 

* Soovituslik kogus

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

6th sense KÜPSETUSTABEL

TOIDUKATEGOORIAD			KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÕÖRAMINE (KÜPSETUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD
KÖÖGIVILI 	Aurutatud köögiviljad	Herned	0,2–2,5 kg	-	-	-	 2  1
		Herned [külmutatud]	0,2–3 kg	-	-	-	 2  1
		Brokoli	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Spargelkapsas [külmutatud]	0,2–2 kg	-	-	-	 2  1
		Lillkapsas	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Porgandid	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Suvikõrvits	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Muud köögiviljad	0,2–2 kg	-	-	-	 2  1
SOOLASED PAGARITOOTED	Soolane kook		0,8–1,2 kg*	-	KESKMINE	-	 2
	Köögiviljastrudel		0,5–1,5 kg	-	KESKMINE	-	 2
	Leib	Kuklid 	60–150 g [tk]	-	-	-	 3
		Keskmise suurusega leib	200–500 g [tk]*	-	-	-	 2
		Võileivatort 	400–600 g [tk]	-	-	-	 2
		Suur leib 	0,7–2,0 kg	-	-	-	 2
		Bagetid 	200–300 g [tk]	-	-	-	 3
		Erileib	üks alus *	-	-	-	 2
		Ümmargune pitsa	ümar	-	-	-	 2
	Pitsa ja focaccia	Paks pitsa	alus	-	-	-	 2
		Pitsa [külmutatud]	1 kiht*	-	-	-	 2
			2 kihti*	-	-	-	 4  1
			3 kihti*	-	-	-	 5  3  1
			4 kihti*	-	-	-	 5  4  2  1
		Õhuke focaccia	üks alus *	-	-	-	 2
		Paks focaccia	üks alus *	-	-	-	 2
MAGUSAD PAGARITOOTED	Vormis biskviitkook		0,5–1,2 kg	-	-	-	 2
	Küpsised		0,2–0,6 kg*	-	-	-	 3
	Muffin ja tassikook		40–80 g [tk]*	-	-	-	 3
	Sarvesaiad		üks alus *	-	-	-	 3
	Sarvesaiad [külmutatud]		üks alus *	-	-	-	 3
	Kreemipuhangud		üks alus *	-	-	-	 3
	Besee		10–30 g [tk]	-	-	-	 3

* Soovituslik kogus

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

6th sense KÜPSETUSTABEL

TOIDUKATEGOORIAD		KOGUS	VALMIDU-SASTE	PRUUNISTA-MISASTE	PÕÖRAMINE (KÜPSETUSAJAST)	TASE JA TARVIKUD
MAGUSAD PAGARITOOTED	Tort	0,4–1,6 kg*	-	-	-	3 
	Struudel	0,4–1,6 kg	-	-	-	3 
	Puuviljakook vormis	0,5–2 kg	-	-	-	2 
	Karamellipuding 	0,2–1 kg*	-	-	-	2  1 
Aurutatud puuviljad	Puuviljatükid 	0,5–3 kg	-	-	-	2  1 
	Terved puuviljad 	0,1–0,4 kg [tk]	-	-	-	2  1 

* Soovituslik kogus

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





KÜPSETUSTABEL AUR+ÕHK

RETSEPT	AURUTASE*	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
Küpsised	MADAL	JAH	140 – 150	35 – 55	
Väike kook / muffin	MADAL	JAH	160 – 170	30 – 40	
Pärmitainast koogid	MADAL	JAH	170 – 180	40 – 60	
Biskviitkook	MADAL	JAH	160 – 170	30 – 40	
Focaccia	MADAL	JAH	200 – 220	20 – 40	
Leiva- või saiapäts	MADAL	JAH	170 – 180	70 – 100	
Väike leib	MADAL	JAH	200 – 220	30 – 50	
Baguette (Bagett)	MADAL	JAH	200 – 220	30 – 50	
Praekartulid	MID	JAH	200 – 220	50 – 70	
Vasikas/Loomaliha/Sealiha 1 kg	MID	JAH	180 – 200	60 – 100	
Vasikas/loomaliha/sealiha (tükid)	MID	JAH	160 – 180	60 – 80	
Rostbiif, pooltoores 1 kg	MID	JAH	200 – 220	40 – 50	
Rostbiif, pooltoores 2 kg	MID	JAH	200	55 – 65	
Lambajalg	MID	JAH	180 – 200	65 – 75	
Hautatud seakoot	MID	JAH	160 – 180	85 – 100	
Kana / pärlkana / part 1–1,5 kg	MID	JAH	200 – 220	50 – 70	
Kana / pärlkana / part (tükid)	MID	JAH	200 – 220	55 – 65	
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	MID	JAH	180 – 200	25 – 40	
Kalafilee	KÕRGE	JAH	180 – 200	15 – 30	

*Arvestage, et automaatse aurufunktsiooni valimise korral tuleb see korrelatsioon vahele jätta. Ahi valib automaatselt valitud temperatuurile sobivaima aurutaseme.

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



KÜPSETUSTABEL PURE STEAM

RETSEPT		TEMPERatuur (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD	
	Kanaliha filee	100	15 – 50	2 1x...x1	1 1
	Munad	100	10 - 30	2 1x...x1	1 1
KALA	Terve kala	90	40 – 50	2 1x...x1	1 1
	Kalafileed	90	20 – 30	2 1x...x1	1 1
KÖÖGIVILJAD JA PUUVILJAD	Värsked köögiviljad (terved)	100	30 - 80	2 1x...x1	1 1
	Värsked köögiviljad (tükid)	100	15 - 40	2 1x...x1	1 1
	Sügavkülmutatud köögivili	100	20 – 40	2 1x...x1	1 1
	Puuvili (terve)	100	15 - 45	2 1x...x1	1 1
	Puuvili (tükid)	100	10 - 30	2 1x...x1	1 1

Valige käsitsi funktsioonide menüüst funktsioon Pure Steam (puhas aur). Määrake küpsetustemperatuur ja -aeg. Täitke veepaak uuesti, järgides ekraanil olevaid juhtnööre. Asetage toit aurutusrestile tasemel 2 ja nõrgumispann küpsetusmahlade kogumiseks tasemele 1.

TARVIKUD

Nõrgumispann/küpsetusplaat

1x...x1

Aurupann

KÜPSETUSTABEL SOUS VIDE

RETSEPT		FUNKTSIOON	SOOVITUSLIK KOGUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD	
VEISE- JA VASIKALIHA - LAMBALIHA	Õrnad tükid: sisefilee, praelõik, karbonaad	Veiseliha Sous Vide	1,5/2 cm	62	50 – 70	2 1x.2x.2x	1 —
			3/4 cm	62	80 - 100	2 1x.2x.2x	1 —
	Vintsked tükid ja rohumaaloom: abatükk, küljetükk, ribid		1,5/2 cm	62	50 – 70	2 1x.2x.2x	1 —
			3/4 cm	62	110 - 130	2 1x.2x.2x	1 —
PORK (SEALIHA)	Puusatükk	Sealiha Sous Vide	1,5/2 cm	68	30 – 50	2 1x.2x.2x	1 —
	Karbonaaditükid		3/4 cm		50 – 70	2 1x.2x.2x	1 —
			—	68	120 - 140	2 1x.2x.2x	1 —
	Ribid		—	68	120 - 140	2 1x.2x.2x	1 —
LÕHE JA TUUNIKALA - FORELL	Filee	Kala Sous Vide	1,5	62	65 – 75	2 1x.2x.2x	1 —
			3	62	80 - 90	2 1x.2x.2x	1 —
	Steak (Loomaliha)		1,5	62	70 - 80	2 1x.2x.2x	1 —
			3	62	85 - 95	2 1x.2x.2x	1 —
KÖÖGIVILJAD JA PUUVILJAD	Spargel	Köögivilja Sous Vide	—	85	30 – 40	2 1x.2x.2x	1 —
	Carrots (Porgandid)		2,5/3 cm	85 - 95	30 – 50	2 1x.2x.2x	1 —
	Broccoli (Brokoli)		—	85	30 – 40	2 1x.2x.2x	1 —
	Cauliflower (Lillkapsas)		—	85	30 – 40	2 1x.2x.2x	1 —
	Punasigur		—	85	30 – 40	2 1x.2x.2x	1 —
	Kartuliviilud		2,5/3 cm	85 - 95	40 – 60	2 1x.2x.2x	1 —
	Zucchini (Suvikõrvits)		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 1x.2x.2x	1 —
	Õunasektorid		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 1x.2x.2x	1 —
	Pirnisektorid		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 1x.2x.2x	1 —
	Ananassiviilud		2,5/3 cm	85	25 - 35	2 1x.2x.2x	1 —

Valige soovitud tsükel ja järgige soovitatud seadeid. Küpsetusajad käivad külmutatud toidu kohta. Kui toitu ei serveerita kohe, hoidke seda külmas vees, kuni see täielikult maha jahtub, seejärel pange see külmikusse. Suuremate koguste korral kohandage küpsetusaega. Tulemus sõltub koostisosade kvaliteedist ja headest hügieenitavadest. Parima tulemuse saavutamiseks eelistage värsked ja kvaliteetseid toiduaineid. Ärge kasutage seda funktsiooni toidu soojendamiseks. Asetage vaakumpakendatud toit aurutusrestile tasemel 2. Soojuse ühtlase jaotumise tagamiseks hoiduge kottide teineteise peale asetamisest. Asetage nõrgumispann tasemele 1.

TARVIKUD



Nörgumispann/küpsetusplaat



Aurupann



KUUMAÕHUFRIITÜÜR KÜPSETUSTABEL

	RETSEPT	FUNKTSIOON	SOOVITUSLIK KOGUS	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
KÜLMUTATUD TOIT	Külmutatud friikartulid		650–850 g	Jah	200	25 – 30	4 2
	Külmutatud kanagits		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
	Köögiviljade segu		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 kotlett		1–4 cm	Jah	220	20 – 50	4 2
	Kalafilee		1–4 cm	Jah	220	15–25	4 2

Värskete või koduste toitade valmistamiseks määrige toidu pinnale õhuke kiht õli.

Et tagada ühtlane küpsetamistulemus, segage toitu soovitatud küpsetamisaja keskel.

FUNKTSIOONID	 Air Fry		
TARVIKUD	 Air Fry alus	 Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	 Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil

KÜPSETUSTABEL

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

FUNKTSIOONID									
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsoonküpsetus	Grill	Turbogrill	MaxiCooking	Cook 4	Eco	Pitsa
TARVIKUD									
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil		Nõrgumispann/ küpsetusplaat				Nõrgumispann 500 ml veega

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

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

** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

FUNKTSIOONID							4	ECO	
	Tavapärane	Sundõhk	Konvektsioonküpsetus	Grill	Turbogrill	MaxiCooking	Cook 4	Eco tsükl	Pitsa
TARVIKUD									
	Traatrest	Ahjuplaat / koogivorm / ümar pitsaalus traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega				

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

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

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

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

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

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

SEADME HOOLDAMINE JA PUHAHAMINE

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

Ärge kasutage aurupuhasteid.

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

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

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

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

SISEPINNAD

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

• Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon Steam Clean (Auruga puhastamine). (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.

Kuumaõhufritüüri alust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

VEESAHTLI HOOLDUS

Ettevaatust! Veesahtli ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks: vigastuste oht!

Iga auruga toiduvalmistamise tsükli lõpus, umbes 30 minuti pärast, teeb ahi automaatselt umbes üheminutilise tühjendustsükli, viies kogu süsteemis oleva vee väljavõetavasse sahtlisse.

Märkus: Vältige vee jätmist süsteemi kauemaks kui 2

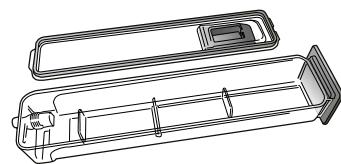
päevaks.

Vee täielikuks eemaldamiseks seest või sisepindade puhastamiseks võite avada veesahtli.



1. Veesahtli ülemise katte eemaldamiseks lükake tagumist klappi ülespoole.

2. Kui puhastamine on lõpetatud, saate sahtli sulgeda, lükates kaks eesmist klappi esiavadesse ja vajutades tagumise külje alla.



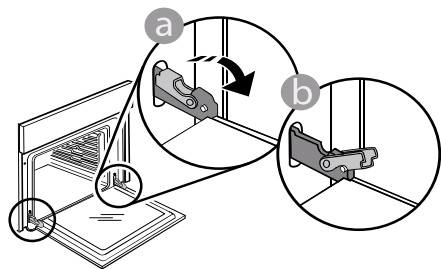
Kasutage veesahtli täitmisel ainult toatemperatuuril olevat vett: kuum vesi võib mõjutada aurustusüsteemi tööd. Kasutage ainult joogivett.

AURUTI

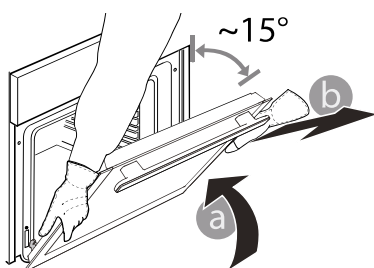
Et tagada ahju optimaalne töö ja ennetada katlakivi teket, soovitame regulaarselt kasutada funktsiooni „Katlakivi“. Kui aurufunktsioone ei kasutata pikka aega, on soovitatav aktiveerida küpsetustsükkel tühja ahjuga ja paak täielikult täita.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

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

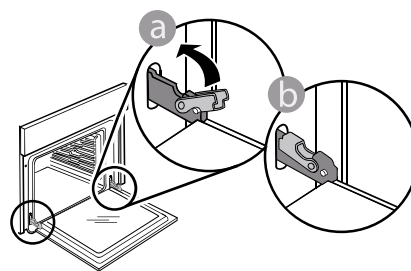


2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

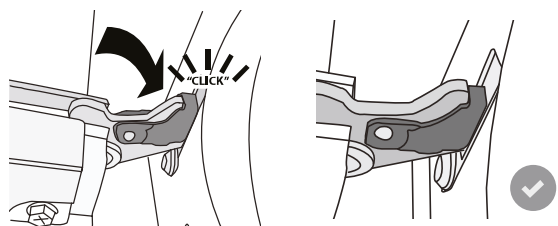


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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



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



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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

Lambi väljavahetamiseks pöörduge müügi järgse teeninduse poole.

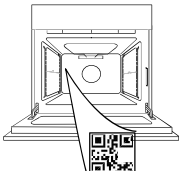
RIKKEOTSING

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“.
Ahi ei lähe soojaks.	Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO.	Valige SEADED suvand DEMO ja lülitage see välja.
Tuli kustub.	ÖKO-režiim on sisse lülitatud.	Valige SEADETEST režiim ÖKO ja lülitage see välja.
Uks ei sulgu korralikult.	Fiksaatorid on vales asendis.	Veenduge, et fiksaatorid oleks õiges asendis, nagu on kirjeldatud ukse eemaldamise ja tagasipaigaldamise juhistes jaotises „Puhastamine ja hooldus“.
Kodus läheb elekter ära.	Vale võimsusseade.	Kontrollige, kas teie kodune nimivõimsus on vähemalt 3 kW. Kui mitte, vähendage võimsus 13 amprini. Valige menüüst SEADED suvand VÕIMSUS ja valige Madal.
Termomeetriga küpsetustsükel lõppes selge põhjuseta või ekraanil on kuvatud tõrge F3E3.	Toidutermomeeter ei ole õigesti ühendatud.	Kontrollige toidutermomeetri ühendust.

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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

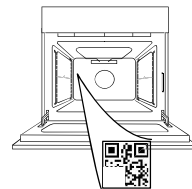
®/TM/© 2025 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.



**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA****WHIRLPOOL**

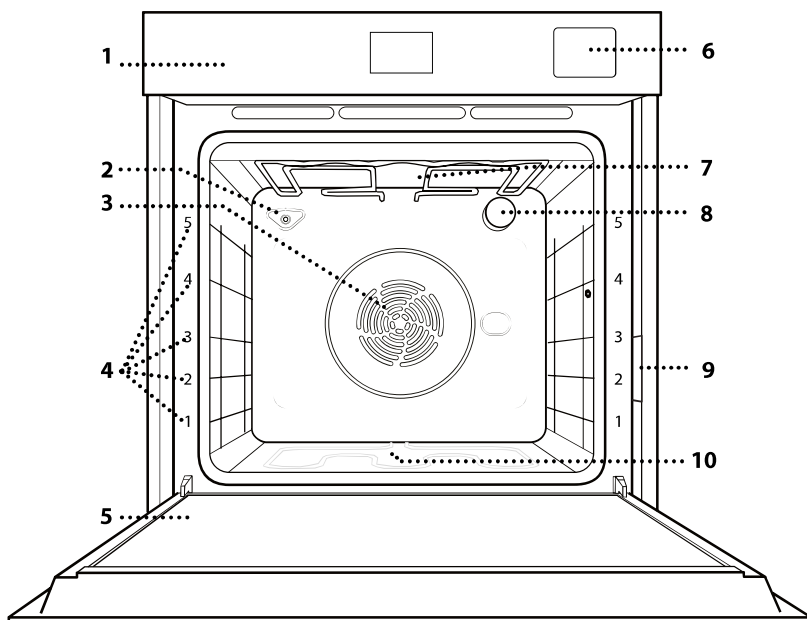
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj proizvod na adresi www.register10.eu

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



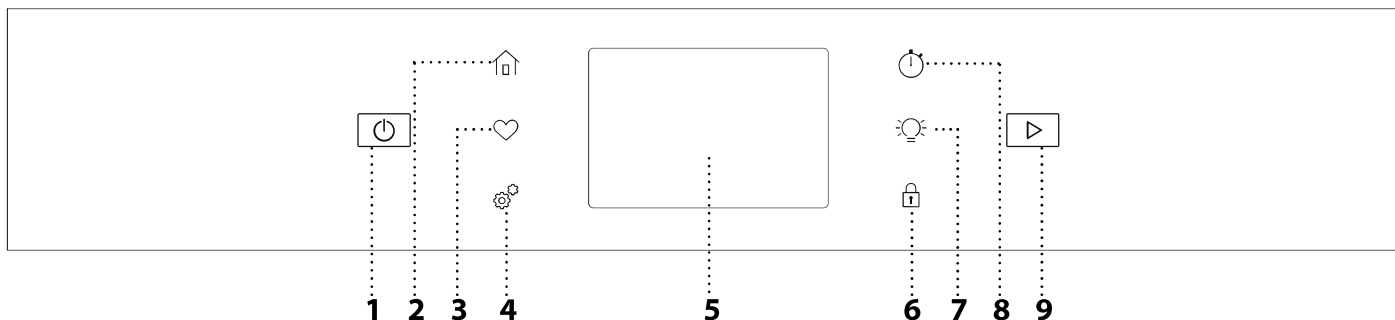
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



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

UPRAVLJAJKA PLOČA

**1. UKLJ / ISKLJ**

Za uključivanje i isključivanje pećnice.

2. POČETNA

Za brz pristup glavnom izborniku.

3. OMILJENI

Za pronalaženja popisa omiljenih funkcija.

4. ALATI

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

5. ZASLON**6. ZAKLJUČAVANJE**

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

7. SVJETLO

Za uključivanje ili isključivanje svjetla pećnice.

8. KUHINJSKI TAJMER

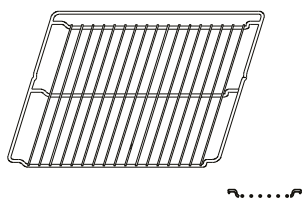
Ova se funkcija može uključiti prilikom upotrebe funkcije kuhanja ili samostalno za mjerenje vremena.

9. START

Pokretanje funkcije kuhanja.

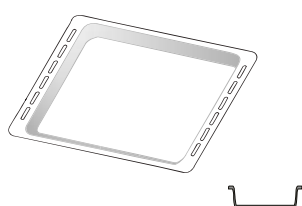
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



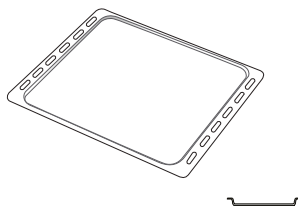
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



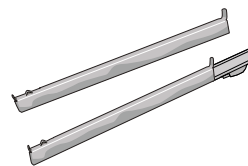
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



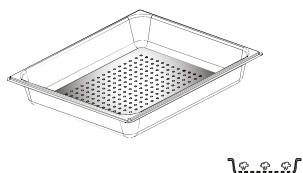
Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



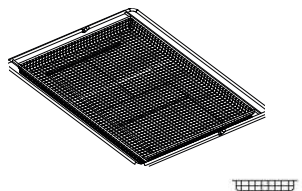
Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

POSUDA ZA ISPARAVANJE



Ona olakšava kruženje pare čime se namirnice ravnomjerno kuhaju. Preporučujemo da posudu za isparavanje postavite na 2. razinu za optimalne karakteristike kuhanja. Posudu za prikupljanje sokova postavite na razinu 1 ispod da bi prikupljala sokove kuhanja. **

POSUDA AIR FRY (ZA PRŽENJE NA ZRAKU)*



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

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

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

* Dostupno samo na određenim modelima

**Upotrebljavati isključivo za funkcije STEAM (Para) i SOUS VIDE

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

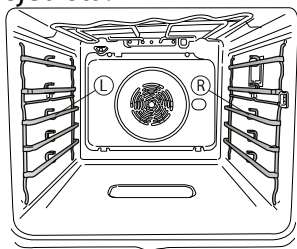
Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

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

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

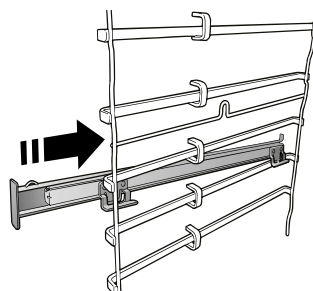
- Vodilice rešetki skinite tako da pričvrstne vijke (ako je uređaj opremljen) s obje strane uklonite s pomoću kovanice. Podignite vodilice i donje dijelove izvucite iz njihovih sjedišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.

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

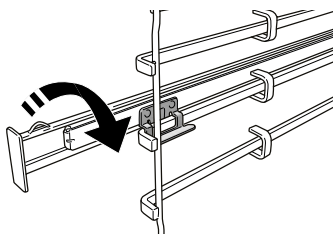


Lijeva („L”) i desna („R”) vodilica prepoznaju se prema logotipu navedenom na ovoj slici.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA



Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica. Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj.



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

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

FUNCTIONS



MANUAL MODES

MANUAL MODES

• TRADICIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

• KONVENCIONALNO PEČENJE

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

• KRUŽENJE ZRAKA

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

• GRILL

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

• TURBO GRILL

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

• BRZO ZAGRIJAV.

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.

• COOK4

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

• STEAM

• PARA

» PURE STEAM

Za kuhanje prirodnih i zdravih jela pomoću pare kako bi se očuvala prirodna hranjiva vrijednost jela. Ova je funkcija posebice prikladna za kuhanje povrća, ribe i voća te za blanširanje. Osim ako nije drugačije naveden, uklonite sva pakiranja i zaštitne folije prije stavljanja jela u pećnicu. Više informacija o ciklusima ručnog kuhanja na samoj pari pogledajte tablicu kuhanja „Pure Steam” (Samo para).

» PARA AUTOMATSKI

Ova vam funkcija omogućuje, kombinacijom značajki pare i kruženja zraka, kuhanje hrskavih jela lijepo zapečenih izvana koja su istovremeno mekana i sočna. Pećnica automatski ubrizgava pravu količinu pare na temelju odabrane temperature da bi se postigli optimalni rezultati kuhanja.

» PARA+ZRAK

Ova vam funkcija omogućuje, kombinacijom značajki pare i kruženja zraka, kuhanje hrskavih jela zapečenih izvana koja su istovremeno mekana i sočna. Da biste dobili najbolje moguće rezultate preporučujemo vam da odaberete VISOKU razinu pare za ribu, SREDNJU za meso i NISKU za kruh i deserte.

• SOUS VIDE

Sous vide je profesionalna tehnika kuhanja za koju je potrebna upotreba plastičnih vrećica za vakuumiranje namirnica uz kuhanje parom s precizno kontroliranom temperaturom. Postupan i precizan postupak kuhanja pridonosi dobivanju iznimne mekoće, okusa, a osigurava i ujednačeno kuhanje unutarnjeg dijela cijele namirnice. Ova funkcija omogućava kuhanje mesa, riva, povrća i voća i ostvarivanje „šefovskih” rezultata. U tablici kuhanja Sous Vide pogledajte ispravan način upotrebe funkcije.

• POSEBNE FUNKCIJE

» PIZZA

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

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

» AIR FRY

Ova funkcija omogućava pripremu prženih krumpira, pilećih dijelova i puno više toga uz manje ulja, ali uz dobivanje ukusne hrskavosti. Grijači se elementi uključuju da bi ispravno zagrijali unutrašnjost dok ventilator pokreće kruženje vrućeg zraka. Najbolji se rezultati postižu isključivo uz upotrebu plitice Air Fry (prženje na zraku) (isporučuje se s određenim modelima). Namirnice stavite u pliticu Air Fry (prženje na zraku) u jednom sloju i pratite upute iz tablice za prženje na zraku da biste postigli najbolje rezultate. Izbjegavajte upotrebljavati više od jedne plitice da biste spriječili neujednačeno prženje.

» ODMRZAVANJE

Za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednju rešetku.

» DRŽANJE TOPLIM

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.

» DIZANJE TIJESTA

Za optimalno dizanje slatkih i slanih tijesta.

Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja

» **PRIKLADNOST**

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

» **MAXI KUHANJE**

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

» **CIKLUS ECO ***

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

• **SMRZNUTA HRANA**

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



AUTO MODES

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

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

NAČIN UPOTREBE DODIRNOG ZASLONA



Za odabir ili potvrđivanje:

Dodirnite zaslon kako biste odabrali željenu vrijednost ili stavku izbornika.



Za kretanje po izborniku ili popisu:

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

Za potvrdu postavki ili pristup sljedećem zaslonu:

Dodirnite „SET“ ili „NEXT“.

Za povratak na prethodni zaslon:

Dodirnite ← .

PRVA UPOTREBA

Prilikom prvog uključivanja uređaja morat ćete konfigurirati proizvod.

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

1. ODABIR ŽELJENOG JEZIKA

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

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

Jezik se može promijeniti nakon otvaranja postavki izbornika.

2. POSTAVLJANJE VREMENA I DATUMA

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

- Dodirnite odgovarajuće brojkice za postavljanje vremena.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon postavljanja vremena morat ćete postaviti datum

- Dodirnite odgovarajuće brojkice za postavljanje datuma.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

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

3. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

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

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

4. POSTAVLJANJE RAZINE TVRDOĆE VODE

Da biste omogućili učinkovit rad pećnice i da bi redovito upozoravala korisnika da prema potrebi obavi ciklus uklanjanja kamenca, potrebno je postaviti ispravnu razinu tvrdoće vode. Da biste je postavili, pećnicu uključite tako da pritisnete , pritisnite . Otvorite Preferences (Željene postavke) i odaberite „WATER HARDNESS“ (Tvrdoća vode). Dodirnite „SET“ za potvrdu. Odaberite ispravnu razinu vode u području

na temelju sljedeće tablice:

TABLICA RAZINA TVRDOĆE VODE				
Razina		°dH Njemački stupnjevi	°fH Francuski stupnjevi	°Clark Engleski stupnjevi
1	Vrlo meka	0-6	0-10	0-7
2	Meka	7-11	11-20	8-14
3	Srednja	12-16	21-29	15 – 20
4	Tvrda	17-34	30 – 60	21-42
5	Vrlo tvrda	35 – 50	61-90	43-62

Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Za tvrdoću vodu unaprijed je postavljena razina „Hard“ (Tvrda).

5. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

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

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite dodatni pribor koji se nalazi u pećnici. Pećnicu otprilike jedan sat zagrijavajte na 200 °C.

preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

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

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

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

2. POSTAVLJANJE RUČNIH FUNKCIJA

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

TEMPERATURA/GRILL RAZINA/NIVO PARE

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

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

TRAJANJE

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

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

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

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

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

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

Nadalje, zahvaljujući posebnom senzoru koji može prepoznati udio vlage neke namirnice, neke od funkcija 6th Sense Auto Modes (automatski načini rada 6th Sense) omogućavaju vam dobivanje optimalnih rezultata kuhanja svih vrsta namirnica bez postavljanja: senzor će kuhanje zaustaviti u savršenom trenutku. Tijekom nekoliko posljednjih minuta na zaslonu će se prikazati odbrojavanje s prikazom preostalog vremena kuhanja.

- Odaberite recept s popisa.

Funkcije se prikazuju prema kategorijama namirnica u izborniku „6th Sense Auto Modes” (automatski načini rada 6th Sense) (pogledajte pripadajuće tablice).

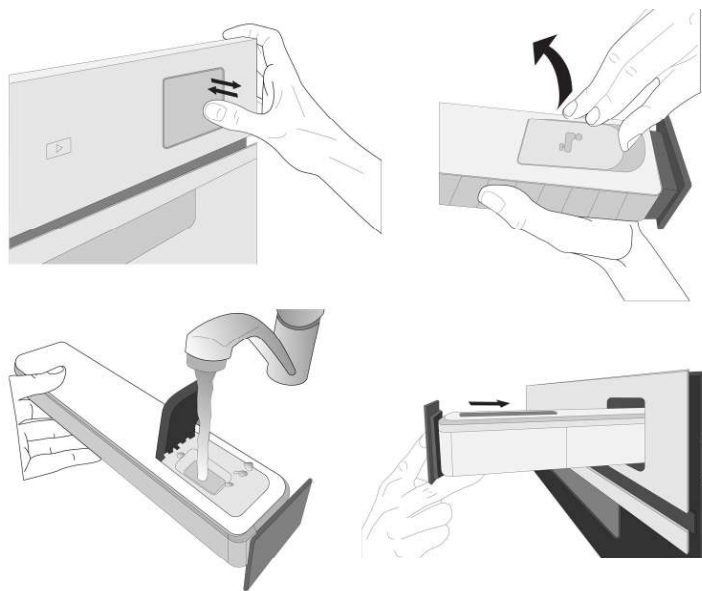
- Nakon odabira funkcije jednostavno navedite značajke namirnice (količina, težina itd.) koju želite kuhati za postizanje savršenog rezultata.

. KUHANJE S PAROM

Odabirom funkcije „Steam” (Para) ili „Forced Air + Steam” (Kruženje Zraka + para) u izborniku Ručne funkcije ili jednog od nekoliko posebnih recepata načina 6th Sense Auto Modes (automatski načini rada 6th Sense), mogu se kuhati sve vrste namirnica zahvaljujući upotrebi pare. Para se brže o ravnomjernije širi kroz namirnice u usporedbi s vrućim zrakom koji se upotrebljava u uobičajenim ili konvekcijskim funkcijama: time se smanjuje vrijeme kuhanja, u namirnicama se zaključavaju važne hranjive tvari i osigurava ostvarivanje izvrsnih, uistinu ukusnih rezultata sa svim vašim receptima. Za vrijeme cijelog trajanja kuhanja parom vrata pećnice moraju biti zatvorena.

Da biste kuhali parom, kotao u pećnici potrebno je napuniti vodom s pomoću izvlačive ladice na upravljačkoj ploči.

Kad se na zaslonu pojavi poruka „FILL THE DRAWER” (Napuni ladicu), izvucite ladicu, otvorite poklopac ladice i napunite je vodom do razine koja se traži na zaslonu. Ladicu zatvorite tako da je pažljivo gurate prema ploči dok se ne zatvori do kraja. Nakon umetanja ladice pritisnite START za nastavak ciklusa kuhanja. Ladica uvijek mora biti zatvorena, osim prilikom punjenja vodom.



Nakon prvog punjenja, a u slučaju duljih ciklusa kuhanja, kad nestane vode, potrebno ju je ponovno dodati da bi ciklus mogao završiti: pećnica će to zatražiti ako bi bilo potrebno.

4. POSTAVLJANJE VREMENA ODGODE POKRETANJA

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

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

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

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

5. POKRETANJE FUNKCIJE

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

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

U bilo kojem trenutku uključenu funkciju možete isključiti pritiskom na .

6. ZAGRIJAVANJE

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

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

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

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

- Odaberite funkciju koja vam omogućuje da ručno odaberete funkciju zagrijavanja.
- Upotrijebite poseban preklopni gumb za predgrijanje na donjem desnom dijelu zaslona da biste uključili ili isključili predgrijanje. Postavit će se kao zadana opcija.

7. OKRETANJE ILI PROVJERA NAMIRNICA

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

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

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

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

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

8. KRAJ KUHANJA

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

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

9. OMILJENI

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

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

POSTUPAK ZA SPREMANJE FUNKCIJE

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

NAKON SPREMANJA

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

PROMJENA POSTAVKI

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

- Odaberite funkciju koju želite promijeniti.
- Dodirnite ikonu tri točke u gornjem desnom kutu.
- Odaberite svojstvo koje želite promijeniti.
- Dodirnite „SAVE“ kako biste potvrdili izmjene.

Ako želite izbrisati određenu funkciju, u ovom izborniku pronaći ćete posebnu mogućnost „DELETE FAVORITE“ (Izbriši omiljeno).

10. ALATI

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



KUHINJSKI PROGRAMATOR VREMENA

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

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

Postupak za vraćanje ili promjenu kuhinjskog mjerača vremena:

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



SVJETLO

Za uključivanje ili isključivanje svjetla pećnice.



STEAM CLEAN

Djelovanje vodene pare koja nastaje tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi olakšava uklanjanje prljavštine. Funkciju uključite dok je pećnica hladna.

BRZO OSUŠI

Nakon ciklusa čiste pare, pećnica će automatski predložiti pokretanje ciklusa brzog sušenja da bi se iz unutrašnjosti uklonila vlaga koja bi mogla ugroziti ispravan rad uređaja. Slijedite upute na zaslonu. Očistite posudu za prikupljanje sokova ispod vrata mekom krpom ili upijajućim papirom da biste uklonili kapljice vode.

UKLANJANJE KAMENCA

Ta posebna funkcija koja se uključuje u redovitim intervalima, omogućuje vam da održavate najbolje uvjete rada za sustav pare. Nakon pokretanja funkcije, pratite sve korake na zaslonu. Cijela funkcija u prosjeku traje oko 140 minuta.

Korisnik može u bilo kojem trenutku pokrenuti uklanjanje kamenca iz izbornika za čišćenje.

Na zaslonu će se prikazati kad je potrebno pokrenuti ciklus uklanjanja kamenca (pogledajte tablicu u nastavku).

PORUKA „DESCALE“ (Uklonite kamenac)	ZNAČENJE
<PREPORUČENO UKLANJANJE KAMENCA> Javlja se nakon približno 15 sati ciklusa rada s parom*	Preporučuje se provesti ciklus uklanjanja kamenca.
<POTREBNO UKLANJANJE KAMENCA> Javlja se nakon približno 20 sati ciklusa rada s parom*	Uklanjanje kamenca je obavezno. Nije moguće pokrenuti ciklus kuhanja na pari ako se ne obavi ciklus uklanjanja kamenca.

*ako je zadana vrijednost (4 - tvrda) razine tvrdoće vode. Broj sati ciklusa pare koji mora proći prije no što se prikažu poruke o uklanjanju kamenca ovisi o razini tvrdoće vode koja je postavljena na uređaju.

Postupak uklanjanja kamenca može se obaviti i svaki put kada korisnik želi dubinski očistiti unutarnji sustav pare.

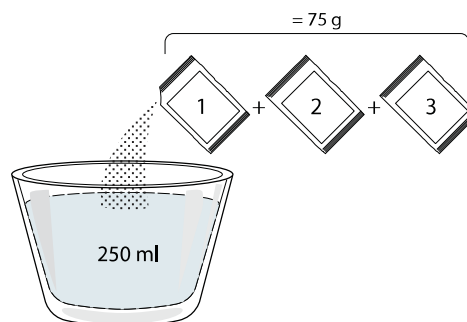
Prije pokretanja faze uklanjanja kamenca, uređaj će provjeriti ima li preostale vode u kotlu i obaviti ciklus ispuštanja, ako je potrebno. U tom slučaju, morat ćete isprazniti ladicu nakon ciklusa ispuštanja, a prije no što nastavite s fazom uklanjanja kamenca.

Napomena: da biste bili sigurni da je voda hladna, ova se radnja može obaviti tek kada prođe 30 minuta od posljednjeg ciklusa (ili posljednjeg uključivanja proizvoda). Tijekom razdoblja čekanja, na zaslonu se prikazuje sljedeća povratna informacija „WATER IS HOT“ (Voda je vruća).

» FAZA 1/2: UKL. KAMENCA (70 MIN)

Kada se ma zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (Dodaj 0,25 l otopine), ulijte otopinu za uklanjanje kamenca u ladicu. Najbolje rezultate u uklanjanju kamenca dobit ćete ako spremnik napunite otopinom od 75 g posebnog proizvoda WPRO i 250 ml pitke vode. Sredstvo za uklanjanje kamenca WPRO profesionalni je proizvod za održavanje najboljih performansi funkcije pare u pećnici. Za narudžbe i informacije obratite se službi postprodaje ili www.whirlpool.eu.

Whirlpool se ne smatra odgovornim ni za kakva oštećenja prouzročena upotrebom ostalih proizvoda za čišćenje dostupnih na tržištu.



Kada otopinu za uklanjanje kamenca ulijete u ladicu, pritisnite  da biste započeli glavni postupak uklanjanja kamenca. Tijekom faze uklanjanja kamenca ne morate stajati ispred uređaja. Po završetku svake

faze uključuje se zvučna povratna informacija i na zaslonu se prikazuju upute za nastavak sa sljedećom fazom.

Kada postupak uklanjanja kamenca završi, potrebno je isprazniti kotao: otopina za uklanjanje kamenca koja je upotrijebljena tijekom te faze ulit će se u izvlačivu ladicu. Ispraznite ladicu.

» FAZA 2/2: ISPIRANJE (30 MIN.)

Da biste uklonili ostatke kamenca iz ladice i sustava pare, mora se obaviti ciklus ispiranja. Kad se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF WATER> (Dodaj 0,25 l vode), napunite spremnik s 0,25 l pitke vode, pa pritisnite  da biste započeli ispiranje. Pećnicu nemojte isključivati dok se ne završe svi koraci koja funkcija traži.

Napomena: Sustav može se zatražiti da ispraznite ladicu i ponovite ovu operaciju.

Preporučuje se, kad završi postupak uklanjanja kamenca, da se unutrašnjost osuši da ne bi u njoj ostalo vode. Tad će se moći upotrebljavati sve funkcije pare. Ispraznite ladicu. Završio je ciklus uklanjanja kamenca.

Napomena: tijekom ciklusa uklanjanja kamenca može se čuti buka jer se pumpe pećnice uključuju da bi se osigurala optimalna učinkovitost uklanjanja kamenca.

Kad započne ciklus održavanja, nemojte vaditi ladicu ako uređaj to ne zatraži.

Napomena: Nakon što se kotao napuni otopinom za uklanjanje kamenca i na zaslonu se prikaže „DESCALING PHASE 1/2 (FAZA 1/2 UKLANJANJA KAMENCA)“, ciklus se ne smije prekidati, inače se cijeli ciklus uklanjanja kamenca mora ponoviti prije nego što se može pokrenuti bilo koja funkcija kuhanja parom.



ZAKLJUČAVANJE

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

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



OMILJENE ZNAČAJKE

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



INFORMACIJE

Da biste dobili dodatne informacije o proizvodu.

. NAPOMENE

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

KORISNI SAVJETI

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

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

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH JELA

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

MESO

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

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

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

DESERTI

Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini.

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

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

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

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

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

DIZANJE TIJESTA

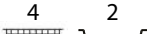
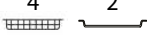
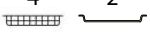
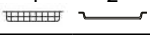
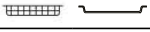
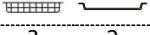
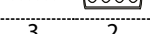
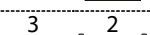
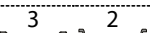
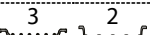
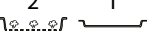
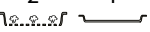
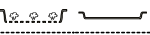
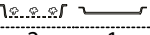
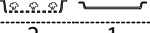
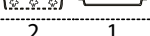
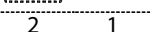
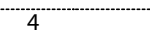
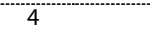
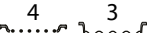
Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta ovom se funkcijom smanjuje za otprilike jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20 – 25 °C). Vrijeme dizanja tijesta za pizzu iznosi oko jedan sat za 1 kg tijesta.

6th sense TABLICA KUHANJA

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	STUPANJ PRIPREME	ZAPEČENA KORICA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR	
SOUS VIDE 	Sous Vide	Juneći biftek	2 - 4 cm	-	-	-	2	1
		Vratni kotlet	2 - 4 cm	-	-	-	2	1
		Svinjska pisanica	2 - 4 cm	-	-	-	2	1
		Filet lososa	1,5 - 3 cm	-	-	-	2	1
		Mrkve	0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2	1
		Šparoge	0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2	1
		Ananas	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
		Jabuka	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
SLOŽENAC I ZAPEČENA TJESTENINA	Svježe	Lazanje	0,5 - 3 kg	-	MED	-	2	
	Smrznuto	Lazanje	0,5 - 3 kg	-	-	-	2	
		Kaneloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	2	
RIŽA I ŽITARICE	Riža	Bijela riža	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
		Smeđa riža	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
		Integralna riža	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
	Sjemenke i žitarice	Kvinoja	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2	1
		Proso	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2	1
		Pir	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
		Ječam	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
MESO	Govedina	Pečena govedina	0,6 - 2 kg	MED	MED	-	3	
		Odrezak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	5	4
		Odrezak za hamburgere	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5	4
	Svinjetina	Svinjsko pečenje	0,6 - 2,5 kg	-	MED	-	3	
		Svinjska rebra	0,5 - 2,0 kg*	-	-	2/3	5	4
		Slanina	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5	4
	Piletina	Pečena piletina	0,6 - 3 kg	-	MED	-	2	
		Piletina pržena na zraku	Cijelo pile	0,6 - 2,5 kg	-	-	4	2
			Pileća prsa	1 - 4 (cm)	-	-	4	2
			Komadi piletine	0,2 - 1,5 kg	-	-	4	2
			Pileći bataci	-	-	-	4	2
			Pohani kotlet	1 - 4 (cm)	-	-	4	2
			Pileća krilca	0,2 - 1,5 kg	-	-	4	2

* Preporučena količina

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje/Plitica za torte/Okrugla plitica za pizzu za pečenje na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Posuda za isparavanje

KATEGORIJE HRANE				KOLIČINA	STUPANJ PRIPREME	ZAPEČENA KORICA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
MESO	Piletina	Piletina pržena na zraku	Pileći medaljoni [zamrznuti]	-	-	-	-	
			Pileća krilca [zamrznuta]	-	-	-	-	
	Pačji fileti/prsa			1 – 5 cm	-	-	2/3	
	Pureći filet/prsa			1 – 5 cm	-	-	2/3	
	Meso prženo na zraku	Mesni ražnjići	0,2 – 1,5 kg	-	-	1/2		
		Svinjski kotleti	1 – 4 (cm)	-	-	-		
		Odrezak za hamburgere	1 – 4 (cm)	-	-	-		
		Kobasice i hrenovke	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-		
Pohani kotlet		1 – 4 (cm)	-	-	-			
RIBA I MORSKI PLODOVI	Pečeni fileti i odresci	Odrezak od tune	1 – 3 (cm)	MED	-	3/4		
		Odrezak od lososa	1 – 3 (cm)	MED	-	3/4		
		Odrezak od sabljjarke	0,5 – 3 (cm)	-	-	3/4		
		Filet bakalara	0,1 - 0,3 kg	-	-	-		
		Fileti brancina	0,05 - 0,15 kg	-	-	-		
		Fileti orade	0,05 - 0,15 kg	-	-	-		
		Ostali fileti	0,5 – 3 (cm)	-	-	-		
		Fileti [smrznuti]	0,5 – 3 (cm)	-	-	-		
	Fileti i odresci spremljeni na pari	Filet bakalara	jedna plitica*	-	-	-		
		Fileti [smrznuti]	0,5 – 3 (cm)	-	-	-		
		Ostali fileti	0,5 – 3 (cm)	-	-	-		
		Odrezak od lososa	1 – 3 (cm)	MED	-	-		
		Fileti brancina	jedna plitica*	-	-	-		
		Fileti orade	jedna plitica*	-	-	-		
		Odrezak od sabljjarke	0,5 – 3 (cm)	-	-	-		
		Odrezak od tune	1 – 3 (cm)	MED	-	-		
	Pečeni morski plodovi	Jakobove kapice	jedna plitica*	-	-	-		
		Dagnje	jedna plitica*	-	-	-		
		Škampi	jedna plitica*	-	-	-		
		Kralj. kozice	jedna plitica*	-	-	-		

* Preporučena količina

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje/Plitica za torte/Okrugla plitica za pizzu za pečenje na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Posuda za isparavanje

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	STUPANJ PRIPREME	ZAPEČENA KORICA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR	
RIBA I MORSKI PLODOVI	Morski plodovi pripremljeni na pari 	Jakobove kapice	0,5 - 1 kg	-	-	-		
		Dagnje	0,5 – 3 kg	-	-	-		
		Škamp	0,1 - 1 kg	-	-	-		
		Kralj. kozice	0,5 – 1,5 kg	-	-	-		
		Lignje	0,1 – 0,5 kg [svaki]	-	-	-		
		Hobotnica	0,5 - 2 kg [svaki]*	-	-	-		
	Riba pržena na zraku	Panirana riba	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-		
		Ribljí fileť	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-		
		Cijela riba	0,4 - 0,8 kg	-	-	-		
		Školjke	-	-	-	-		
JAJA KUHANJA NA PARI 	Piletina		50 - 80 g [svaki]*	-	-	-		
	Prepelica		jedna plitica*	-	-	-		
POVRĆE	Pečeno povrće	Krumpir	0,5 - 1,5 kg*	-	MED	-		
		Krumpir [zamrznuti]	0,5 - 1,5 kg*	-	MED	-		
		Punjeno povrće	0,1 – 0,5 kg [svaki]	-	-	-		
		Ostalo povrće	0,5 – 1,5 kg	-	MED	-		
	Gratinirano povrće	Gratinirani krumpir	jedna plitica*	-	-	-		
		Gratinirane rajčice	jedna plitica*	-	-	-		
		Gratinirane paprike	jedna plitica*	-	-	-		
		Gratinirana brokula	jedna plitica*	-	-	-		
		Gratinirana cvjetača	jedna plitica*	-	-	-		
		Gratinirano povrće	jedna plitica*	-	-	-		
	Povrće prženo na zraku	Domaći prženi krumpirići	0,3 - 0,8 kg	-	-	-		
		Pekarski krumpir	1 – 4 (cm)	-	-	-		
		Miješano povrće	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3		
		Čips od tikvica	0,2 – 0,5 kg	-	-	-		
		Prženi krumpir [smrznute]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-		
		Proljetne rollice [smrznute]	-	-	-	-		
	Povrće pripremljeno na pari 	Cijeli krumpiri	50 - 500 g [svaki]	-	-	-		
		Rezani krumpiri	jedna plitica*	-	-	-		
		Krumpir u komadima [zamrznuti]	jedna plitica*	-	-	-		

* Preporučena količina

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje/Plitica za torte/Okrugla plitica za pizzu za pečenje na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Posuda za isparavanje

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	STUPANJ PRIPREME	ZAPEČENA KORICA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
POVRĆE 	Povrće pripremljeno na pari	Grašak	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	2  1 
		Grašak [smrznuti]	0,2 - 3 kg	-	-	-	2  1 
		Brokula	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Brokula [smrznuta]	0,2 - 2 kg	-	-	-	2  1 
		Karfiol	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Mrkve	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Tikvice	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Ostalo povrće	0,2 - 2 kg	-	-	-	2  1 
SLANA PECIVA	Slana torta		0,8 – 1,2 kg*	-	MED	-	2 
	Povrtna savijača		0,5 – 1,5 kg	-	MED	-	2 
	Kruh	Peciva 	60 - 150 g [svaki]	-	-	-	3 
		Kruh srednje veličine	200 - 500 g [svaki]*	-	-	-	2 
		Sendvič kruh 	400 - 600 g [svaki]	-	-	-	2 
		Velika štruca 	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	2 
		Bageti 	200 - 300 g [svaki]	-	-	-	3 
		Posebni kruh	jedna plitica*	-	-	-	2 
		Okrugla pizza	Okruglo	-	-	-	2 
	Pizza i focaccia	Pizza Thick (Debela pizza)	Polica	-	-	-	2 
		Pizza [zamrznuta]	1 sloj*	-	-	-	2 
			2 sloja*	-	-	-	4  1 
			3 sloja*	-	-	-	5  3  1 
			4 sloja*	-	-	-	5  4  2  1 
		Focaccia s tankim tijestom	jedna plitica*	-	-	-	2 
		Focaccia s debelim tijestom	jedna plitica*	-	-	-	2 
SLATKA PECIVA	Biskvit u kalupu		0,5 – 1,2 kg	-	-	-	2 
	Kolačići		0,2 - 0,6 kg *	-	-	-	3 
	Muffini i Cupcake		40 - 80 g [svaki]*	-	-	-	3 
	Kroasani		jedna plitica*	-	-	-	3 
	Kroasani [smrznuti]		jedna plitica*	-	-	-	3 
	Princes krafne		jedna plitica*	-	-	-	3 
	Poljupci		10 - 30 g [svaki]	-	-	-	3 

* Preporučena količina

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje/Plitica za torte/Okrugla plitica za pizzu za pečenje na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Posuda za isparavanje

6th
sense

TABLICA PEČENJA

KATEGORIJE HRANE		KOLIČINA	STUPANJ PRIPREME	ZAPEČENA KORICA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
SLATKA PECIVA	Pita	0,4 – 1,6 kg*	-	-	-	3 
	Štrudla	0,4 – 1,6 kg	-	-	-	3 
	Voćna pita	0,5 – 2 kg	-	-	-	2 
	Krem karmel 	0,2 - 1 kg*	-	-	-	2  1 
STEAMED FRUITS (Voće pripremljeno na pari)	Komadi voća 	0,5 – 3 kg	-	-	-	2  1 
	Cijelo voće 	0,1 - 0,4 kg [svaki]	-	-	-	2  1 

* Preporučena količina

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje/Plitica za torte/Okrugla plitica za pizzu za pečenje na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Posuda za isparavanje



TABLICA KUHANJA NA PARI + ZRAKU

RECEPT	NIVO PARE*	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
Kolačići/keksi	NISKA	DA	140 – 150	35 – 55	
Mali kolači/Mufini	NISKA	DA	160 – 170	30 – 40	
Kolači od dizanog tijesta	NISKA	DA	170 – 180	40 – 60	
Biskviti	NISKA	DA	160 – 170	30 – 40	
Focaccia	NISKA	DA	200 – 220	20 – 40	
Štruca kruha	NISKA	DA	170 -180	70 - 100	
Mali kruh	NISKA	DA	200 – 220	30 – 50	
Baget	NISKA	DA	200 – 220	30 – 50	
Pečeni krumpir	SREDNJA	DA	200 – 220	50 – 70	
Janjetina/govedina/svinjetina 1 kg	SREDNJA	DA	180 – 200	60 – 100	
Teletina/govedina/komadi	SREDNJA	DA	160 – 180	60-80	
Govedina, slabo pečena 1 kg	SREDNJA	DA	200 – 220	40 – 50	
Govedina, slabo pečena 2 kg	SREDNJA	DA	200	55 – 65	
Janjeći but	SREDNJA	DA	180 – 200	65 - 75	
Pirjana svinjska koljenica	SREDNJA	DA	160 – 180	85 - 100	
Pile/biserka/patka 1 – 1,5 kg	SREDNJA	DA	200 – 220	50 – 70	
Piletina/biserka/patka (komadi)	SREDNJA	DA	200 – 220	55 – 65	
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)	SREDNJA	DA	180 – 200	25 - 40	
Riblji fileť	VISOKA	DA	180 – 200	15 – 30	

*U slučaju odabira funkcije Steam Auto, ovu korelaciju morate preskočiti. Pećnica će automatski odabrati najbolju razinu pare koja odgovara odabranoj temperaturi.

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje/Plitica za torte/Okrugla plitica za pizzu za pečenje na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	Sonda za namirnice



TABLICA PRIPREME HRANE ZA FUNKCIJU PURE STEAM

RECEPT		TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR	
	Pileći fileti	100	15 – 50	2 12...22f	1 —
	Jaja	100	10 – 30	2 12...22f	1 —
RIBA	Cijela riba	90	40 – 50	2 12...22f	1 —
	Riblji fileti	90	20 – 30	2 12...22f	1 —
VOĆE I POVRĆE	Svježe povrće (cijelo)	100	30 - 80	2 12...22f	1 —
	Svježe povrće (komadi)	100	15 – 40	2 12...22f	1 —
	Smrznuto povrće	100	20 – 40	2 12...22f	1 —
	Voće (cijelo)	100	15 - 45	2 12...22f	1 —
	Voće (komadi)	100	10 – 30	2 12...22f	1 —

U izborniku funkcija kojima se ručno upravlja odaberite funkciju Pure Steam (Samo para). Postavite temperaturu i vrijeme kuhanja. Vodu nadolijte prema uputama na zaslonu. Namirnice postavite u posudu za isparavanje, razina 2, a posudu za prikupljanje sokova na razinu 1 da biste spriječili curenje sokova po pećnici.

DODATNI PRIBOR		
	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Posuda za isparavanje

TABLICA KUHANJA SOUS VIDE

RECEPT		FUNKCIJA	PREPORUČENA KOLIČINA	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR	
GOVEDINA I TELETINA – JANJETINA	Različiti odresci: filet, steak i kotlet	Junetina Sous Vide	1,5/2 cm	62	50 – 70	2 1x.0.0.0f	1 1
			3/4 cm	62	80 – 100	2 1x.0.0.0f	1 1
	Različiti odresci i meso s pašnjaka: kotlet, flam, steak, rebra		1,5/2 cm	62	50 – 70	2 1x.0.0.0f	1 1
			3/4 cm	62	110 - 130	2 1x.0.0.0f	1 1
SVINJETINA	Pisanica	Svinjetina Sous Vide	1,5/2 cm	68	30 – 50	2 1x.0.0.0f	1 1
			3/4 cm		50 – 70	2 1x.0.0.0f	1 1
	Kotleti		-	68	120 - 140	2 1x.0.0.0f	1 1
	Rebra		-	68	120 - 140	2 1x.0.0.0f	1 1
LOSOS I TUNA – PASTRVA	Filet	Riba Sous Vide	1,5	62	65 - 75	2 1x.0.0.0f	1 1
			3	62	80 – 90	2 1x.0.0.0f	1 1
	Odrezak		1,5	62	70 - 80	2 1x.0.0.0f	1 1
			3	62	85 - 95	2 1x.0.0.0f	1 1
VOĆE I POVRĆE	Šparoge	Povrće Sous Vide	-	85	30 – 40	2 1x.0.0.0f	1 1
	Mrkve		2,5/3 cm	85 - 95	30 – 50	2 1x.0.0.0f	1 1
	Brokula		-	85	30 – 40	2 1x.0.0.0f	1 1
	Cvjetača		-	85	30 – 40	2 1x.0.0.0f	1 1
	Radić		-	85	30 – 40	2 1x.0.0.0f	1 1
	Kriške krumpira		2,5/3 cm	85 - 95	40 – 60	2 1x.0.0.0f	1 1
	Tikvice		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 1x.0.0.0f	1 1
	Kriške jabuke		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 1x.0.0.0f	1 1
	Kriške kruške		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 1x.0.0.0f	1 1
	Kriške ananasa		2,5/3 cm	85	25 – 35	2 1x.0.0.0f	1 1

Odaberite željeni ciklus i pratite predložene postavke. Trajanje je navedeno na pakiranjima rashlađene hrane. Ako se odmah ne posluži, potopite u hladnu vodu i potpuno ohladite, a zatim stavite u zamrzivač. Trajanje prilagodite za veće količine. Rezultati ovise o kvaliteti sastojaka i dobroj higijeni. Dajte prednost svježim namirnicama vrhunske kvalitete da biste dobili najbolje rezultate. Ovu funkciju nemojte upotrebljavati za zagrijavanje namirnica. Vakuumirane namirnice postavite na pliticu za isparavanje na razinu 2. Vrećice nemojte slagati jedni na drugu da biste osigurali da se toplina ravnomjerno raspršuje. Stavite posudu za prikupljanje sokova na razinu 1.

DODATNI PRIBOR		
	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Posuda za isparavanje



TABLICA ZA PRŽENJE NA ZRAKU

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

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

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

FUNKCIJE	 Air Fry		
DODATNI PRIBOR	 Plitica za prženje na zraku	 Plitica za pečenje/Plitica za torte/Okrugla plitica za pizzu za pečenje na rešetki	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje Plitica za pečenje na rešetki

TABLICA PEČENJA

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

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

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

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

** Okrenite hranu na polovici pečenja.

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

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

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

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

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

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

Nemojte upotrebljavati parne čistače.

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

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

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

UNUTARNJE POVRŠINE

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

DODATNI PRIBOR

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

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

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

ODRŽAVANJE LADICE ZA VODU

Oprez: Ladica za vodu ne smije se prati u perilici posuđa: može doći do oštećenja!

Po završetku svakog ciklusa kuhanja parom, nakon približno 30 min, pećnica automatski provodi ciklus ispuštanja koji traje oko jedne minute, prebacujući svu vodu iz sustava u izvlačivu ladicu.

Napomena: Vodu nemojte ostavljati u sustavu dulje od

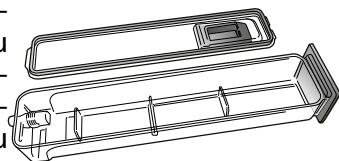
dva dana.

Kako biste potpuno uklonili vodu iznutra ili očistili unutarnje površine, možete otvoriti ladicu za vodu:



1. Gurnite prema vrhu stražnji poklopac kako biste uklonili gornji poklopac ladice za vodu.

2. Nakon što je čišćenje završeno, možete zatvoriti ladicu tako da umetnete dva prednja poklopca u prednje otvore i gurnete stražnju stranu prema dolje.



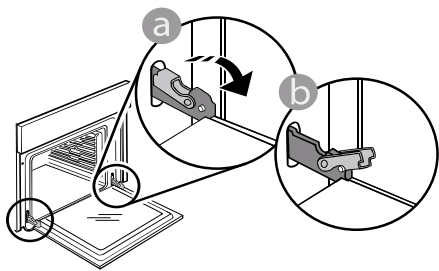
Upotrebljavajte isključivo vodu sobne temperature prilikom punjenja ladice za vodu: vruća bi voda mogla utjecati na rad sustava pare. Upotrebljavajte isključivo pitku vodu.

KOTAO

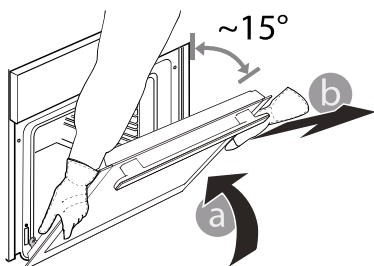
Kako biste bili sigurni da pećnica uvijek radi najbolji način i pomogli u sprječavanju stvaranja kamenca tijekom vremena preporučujemo redovitu upotrebu funkcije „Otklanjanje kamenca“. Nakon što se dulje vrijeme nisu upotrebljavale funkcije „Pare“ preporučujemo da pokrenete ciklus kuhanja s praznom pećnicom i punim spremnikom.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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

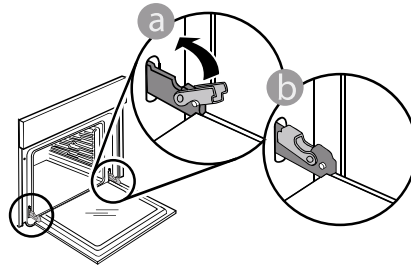


2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

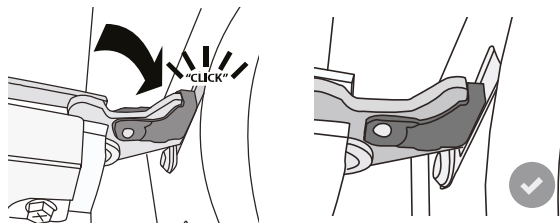


3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

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



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



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

ZAMJENA ŽARULJE

Za zamjenu žarulje obratite se službi za narudžbe i informacije.

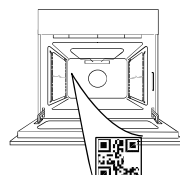
RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

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

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

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



Whirlpool

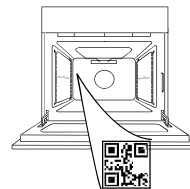

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

Ahhoz, hogy átfogóbb támogatásban részesüljön,
kérjük, regisztrálja készülékét honlapunkon:
www.register10.eu.

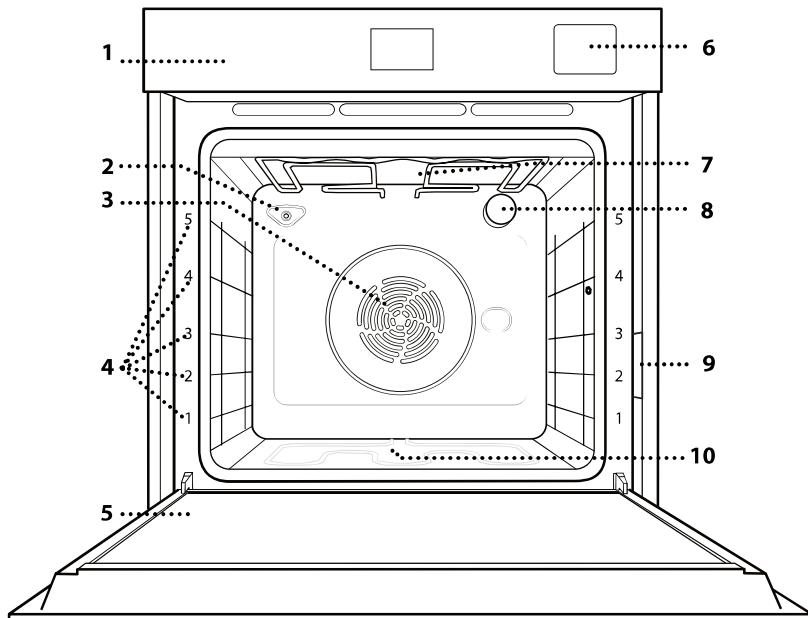


A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.

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

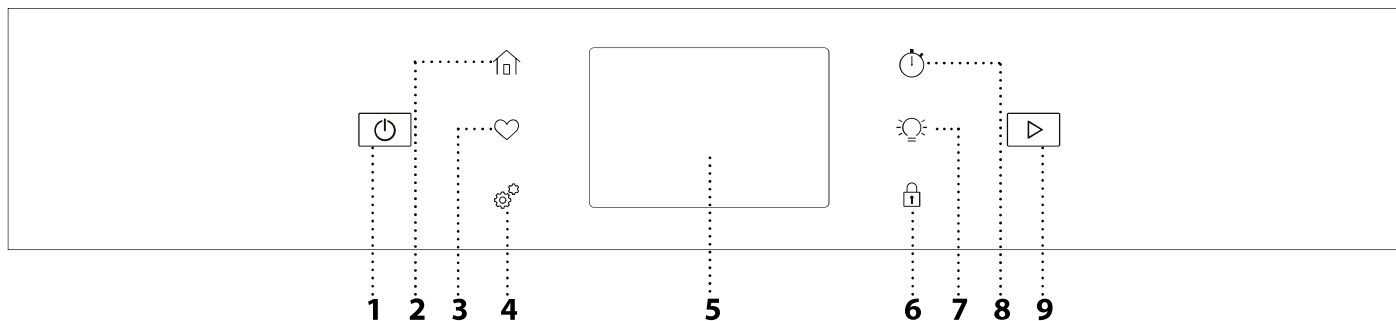


TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Páratartalom-érzékelő
3. Ventilátor és kör alakú fűtőelem
(nem látható)
4. Polcvezető sínek
(a szintek a sütő elején vannak
feltüntetve)
5. Ajtó
6. Vízbetöltő fiók
7. Felső fűtőelem/grill
8. Világítás
9. Azonosító tábla
(ne távolítsa el)
11. 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.

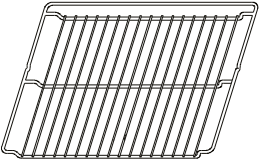
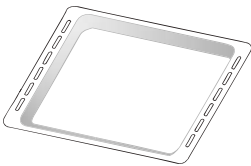
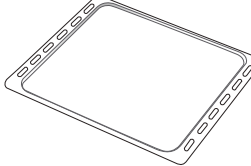
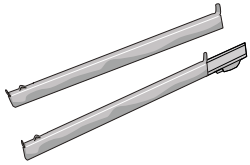
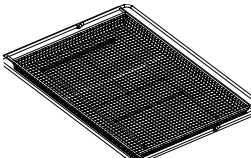
8. KONYHAI IDŐZÍTŐ

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

9. INDÍTÁS

A sütési funkció elindítása.

TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS 	CSEPPFELFOGÓ TÁLCA 	SÜTEMÉNYES TEPSI* 	KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK * 
Étel sütésére szolgál, illetve tepszi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.	Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.	Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sülték, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.	A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.
GŐZÖLŐTÁLCA 	FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS TÁLCA * 		
Megkönnyíti a gőz keringését, tehát az étel egyenletesebben fő meg. Az optimális sütési teljesítmény érdekében javasoljuk, hogy a gőzölőtálcát a 2. szintre helyezze. Helyezze a cseppfelfogó tálcát az 1. szintre, így a szaft abba csöpöghet. **	Air Fry 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 modellel függ.

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

* Csak bizonyos típusok esetén

** Kizárólag a GŐZ és SOUS VIDE funkciókhoz használható

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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

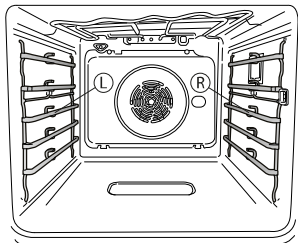
Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcát és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- A polcvezető sínek eltávolításához először mindkét oldalon csavarozza ki a rögzítőcsavarokat (ha vannak) egy pénzérme segítségével.

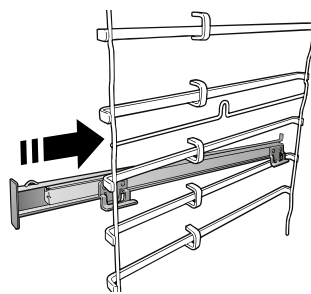
Emelje meg a polcvezető síneket, majd húzza ki a sínek alsó részét az illesztékekből: ezután már kiveheti a polcvezető síneket.

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



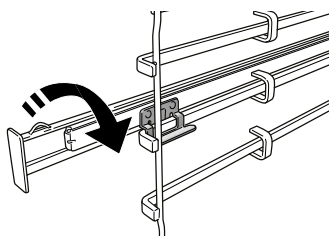
A bal („L”) és a jobb („R”) oldali polcvezető sínek a képen látható logóról ismerhetők fel.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE



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

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



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

polcvezető sínrel is.

Megjegyzés: 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, kebab 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.

- **PÁROLÁS**

- » **TISZTA GŐZ**

Természetes és egészséges ételek készítése gőzzel, ami megőrzi az ételek természetes tápanyagait. Ez a funkció kifejezetten zöldségek, hal és gyümölcsök készítéséhez, valamint blansírozáshoz ideális. Ha a csomagoláson más utasítást nem talál, vegye le a védőfóliát az ételről, mielőtt a sütőbe tenné. További információkért a tiszta gőz manuális sütési programról lásd a „Tiszta gőz” sütési táblázatot.

- » **GŐZ AUTO**

A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szaftosak maradnak. A sütő a kiválasztott hőmérséklet alapján

automatikusan adagolja a megfelelő mennyiségű gőzt az optimális sütési eredmény elérése érdekében.

- » **GŐZÖLÉS+LEVEGŐ**

A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szaftosak maradnak. A legjobb sütési eredmény érdekében javasoljuk, hogy MAGAS gőzsíntet válasszon hal, KÖZEPES szintet hús és ALACSONY szintet kenyér és desszertek sütéséhez.

További információkért a hőlégbefúvás + gőzölés manuális sütési programról lásd a „Gőzölés + levegő” sütési táblázatot.

- **SOUS VIDE**

A Sous Vide egy olyan professzionális főzési technika, amely vákuumozott élelmiszer-ipari műanyag tasakok használatát igényli, és pontosan szabályozott hőmérsékleten, gőz segítségével főz. A fokozatos és pontos főzési folyamat hozzájárul a kivételes puhaság és íz kialakulásához, valamint biztosítja az egyenletes főzési eredményt. Ez a funkció lehetővé teszi a hús, hal, zöldségek és gyümölcsök tökéletes elkészítését. A funkció megfelelő használatához lásd a Sous Vide főzési táblázatot.

- **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 Celsius-fok feletti hőmérsékleten működik, így a pizza belül puha, a széle ropogós és egyenletesen barnára sül.

Ha ezt a funkciót a WPro pizzakő tartozékkal kombinálja, és 30 percig előmelegíti, 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.

» **SÜTÉS TÖBB SZINTEN**

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 sülték és húsfiléek 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.

A nyelvet a beállítások menü megnyitását követően módosíthatja.

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 ÁRAMFOGYASZTÁS 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 VÍZKEMÉNYSÉGI OSZTÁLY BEÁLLÍTÁSA

Annak érdekében, hogy a sütő hatékonyan működjön, és hogy szükség esetén rendszeresen felszólítsa a felhasználót a vízkömentesítési ciklus elvégzésére, fontos a megfelelő vízkeménységi osztály beállítása. A beállításhoz kapcsolja be a sütőt a  gomb megnyomásával, majd nyomja

meg a  gombot. Nyissa meg a Preferenciák menüt és válassza ki a „VÍZKEMÉNYSÉG” lehetőséget. Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez. Válassza ki a területének megfelelő vízkeménységi osztályt az alábbi táblázat alapján:

VÍZKEMÉNYSÉGI OSZTÁLYOK TÁBLÁZATA				
Szint		°dH Német rendszer	°fH Francia rendszer	°Clark Angol rendszer
1	Nagyon lágú	0-6	0-10	0-7
2	Lágú	7-11	11-20	8-14
3	Közepes	12-16	21-29	15-20
4	Kemény	17-34	30-60	21-42
5	Nagyon kemény	35-50	61-90	43-62

Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.

Az alapértelmezett vízkeménységi osztálynak a „Kemény” lett beállítva.

5. 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.

MINDENNAPI 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 az Automatikus 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 / PÁROLÁSI SZINT

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

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

IDŐTARTAM

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

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

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

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

3. AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOK BEÁLLÍTÁSA

Az 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.

Továbbá, egy speciális érzékelőnek köszönhetően, amely képes felismerni az étel nedvességtartalmát, az Automatikus üzemmód egyes funkciói lehetővé teszik, hogy bármilyen étel optimális sütését beállítsa nélkül érje el: az érzékelő a tökéletes időben leállítja a sütést. Csak a sütés utolsó néhány percében jelenik meg a kijelzőn egy visszaszámláló, amely a hátralévő

sütési időt jelzi.

- Válasszon egy receptet a listából.

A funkciók élelmiszer-kategóriák szerint jelennek meg az „Automatikus üzemmódok” menüben (lásd a vonatkozó táblázatokat).

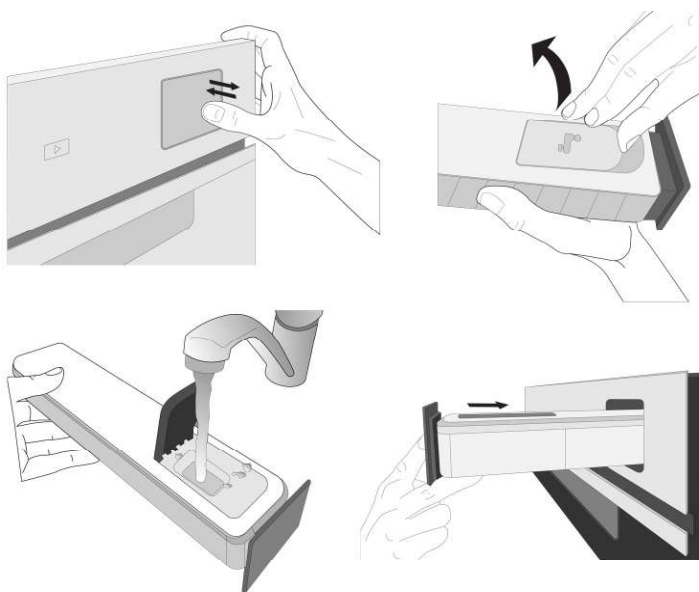
- A funkció kiválasztása után csupán az elkészítendő étel jellemzőit kell megadnia (mennyiség, súly stb.) a tökéletes eredmény eléréséhez.

. SÜTÉS GÖZZEL

A Kézi funkciók között lévő „Gőzölés” vagy „Hőlégbefűvés + Gőzölés” funkció, illetve a számos speciális 6th Sense recept egyikének kiválasztásával a gőz használatának köszönhetően bármilyen típusú étel elkészíthető. A gőz gyorsabban és egyenletesebben járja át az ételt a hagyományos funkciókra jellemző forró levegőhöz képest: ez csökkenti a sütési időt, megőrzi az étel értékes tápanyagait, és biztosítja, hogy minden receptjével kiváló, igazán ízletes eredményt érheszen el. A gőzpárolás teljes időtartama alatt zárva kell tartani az ajtót.

Ha gőzpárolással folytatná a sütést, tölts fel vízzel a sütő belsejében található forralót a vezérlőpanelen lévő kihúzható fiók használatával.

Amikor a kijelzőn megjelenik a „TÖLTSE FEL A FIÓKOT” felszólítás, húzza ki a fiókot, nyissa ki a fiók fedelét, és tölts fel a fiókot vízzel a kijelzőn kért szintig. Óvatosan a panel felé nyomva zárja be teljesen a fiókot. A fiók behelyezése után nyomja meg az INDÍTÁS gombot a sütési ciklus folytatásához. A fióknak a vízbetöltés kivételével mindig zárva kell lennie.



Az első feltöltés után, hosszabb sütési ciklusok esetén, miután a víz elfogyott, szükség lehet az újbóli feltöltésre a ciklus befejezéséhez: a sütő jelzi, ha szükség van rá.

4. INDÍTÁSI IDŐ KÉSLELTETÉSÉNEK BEÁLLÍTÁSA

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

kapcsol be.

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

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

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

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

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

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

A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a  gombbal.

6. ELŐMELEGÍTÉS

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

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

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

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

- Válasszon olyan funkciót, amelynél manuálisan kiválasztható az előmelegítési funkció.
- A kijelző jobb alsó sarkában található Előmelegítés speciális kapcsoló segítségével aktiválhatja vagy deaktiválhatja az előmelegítést. Ekkor ez lesz az alapértelmezett beállítás.

7. ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Egyes 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 a „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.



TISZTÍTÁS GŐZZEL

A speciális tisztítási ciklus során alacsony hőmérsékleten keletkező vízgőz megkönnyíti a szennyeződés eltávolítását. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt.

GYORS SZÁRÍTÁS

Tiszta gőzölési ciklus után a sütő automatikusan javasolja a gyors szárítási ciklus elindítását, hogy segítsen eltávolítani a nedvességet a sütőtérből, ami így nem veszélyezteti a készülék megfelelő működését. Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. Törölje le az ajtó alatti cseppfelfogó tálcát egy papírtörölővel, hogy eltávolítsa a vízcseppeket.

VÍZKÖMENTESÍTÉS

E speciális funkció rendszeres lefuttatásával biztosítható a gőzölőrendszer kiváló állapota. A funkció indítása után kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. A funkció átlagos időtartama kb. 140 perc.

A vízkömentesítést a felhasználó bármikor kezdeményezheti a Tisztítás menüben.

A kijelzőn megjelenik, amikor esedékes a vízkömentesítési ciklus lefuttatása (lásd a lenti táblázatot).

VÍZKÖMENTESÍTÉS ÜZENET	JELENTÉS
<VÍZKÖMENTESÍTÉS JAVA-SOLT> Körülbelül 15 órányi gőzölési program után jelenik meg*	Javasoljuk, hogy futtasson le egy Vízkömentesítési ciklust.
<VÍZKÖMENTESÍTÉS SZÜKSÉGES> Körülbelül 20 órányi gőzölési program után jelenik meg*	A vízkömentesítés kötelező. Gőzölési program csak a vízkömentesítési ciklus lefuttatása után indítható.

*a vízkeménység alapértelmezett értékét (4 - Kemény) figyelembe véve. A készülékre beállított vízkeménységi osztálytól függ, hogy hány órányi gőzölési programnak kell lefutnia ahhoz, hogy a Vízkömentesítési üzenetek megjelenjenek.

Emellett a vízkömentesítés tetszés szerint bármikor elindítható, ha a felhasználó alaposabban ki kívánja tisztítani a belső gőzölőrendszert.

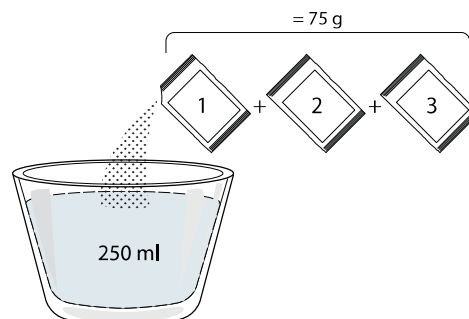
A vízkömentesítési fázis lefutása előtt a készülék ellenőrzi, hogy maradt-e víz a forralóban, és szükség esetén elvégezhető egy leeresztési ciklus. Ebben az esetben a leeresztési ciklus után ki kell üríteni a fiókot, mielőtt folytatná a vízkömentesítési fázissal.

Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenképpen hideg legyen, ez a művelet csak akkor végezhető el, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 30 perc eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: „A VÍZ FORRÓ”.

» 1/2. SZAKASZ: VÍZKÖMENTESÍTÉS (70 PERC)

Ha a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ 0,25 L OLDATOT> üzenet látható, öntse a vízkömentesítő oldatot a fiókba. A legjobb vízkömentesítési eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy töltsen meg a tartályt 75 g speciális WPRO termék és 250 ml csapvíz oldatával. A WPRO vízkömentesítője a javasolt professzionális termék a sütő gőzölő funkciójának legjobb minőségű karbantartásához. Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges.

A Whirlpool nem vállal felelősséget a piacon elérhető más tisztítószeres által okozott bármilyen károkért.



Miután beöntötte a vízkömentesítő oldatot a rekeszbe, nyomja meg a  gombot a fő vízkömentesítési folyamat indításához. A vízkömentesítési szakaszok elvégzése alatt nem kell a készüléknél várnia. Az egyes szakaszok végét hangjelzés jelzi, és a kijelzőn megjelennek a

következő szakaszra vonatkozó utasítások.

Ha befejeződött a vízkőmentesítési fázis, a forraló leereszti a vizet: a vízkőmentesítő oldat a kihúzható fiókba ömlik. Ürítse ki a fiókot.

» 2/2. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (30 PERC)

A vízkőmaradványok eltávolításához a fiókból és a gőzölőrendszerből, öblítési ciklus szükséges. Amikor a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ 0,25 L VIZET> üzenet jelenik meg, töltsse fel a tartályt 0,25 l ivóvízzel, majd nyomja meg a  gombot az öblítés elindításához. Ne kapcsolja ki a sütőt, amíg a funkcióhoz szükséges összes lépést végre nem hajtotta.

Ne feledje: ha szükséges, a rendszerből kérhető a fiók ürítése és a művelet megismétlése.

A vízkőmentesítési eljárás befejezésekor javasolt a sütőtér kiszárítása a maradék víz eltávolítása érdekében. Ezután ismét használható az összes gőzölési funkció. Ürítse ki a fiókot. A vízkőmentesítési ciklus befejeződött.

Ne feledje: a vízkőmentesítési ciklus alatt esetleg némi zaj hallható, mivel a sütő szivattyúi aktiválódnak az optimális vízkőmentesítési hatékonyság biztosítása érdekében.

A karbantartási ciklus megkezdése után ne vegye ki a fiókot, hacsak a készülék nem kéri.

Ne feledje: Miután a forraló megtelik vízkőmentesítő oldattal, és a kijelzőn megjelenik a „VÍZKŐMENTESÍTÉSI FÁZIS 1/2” felirat, a ciklust nem szabad megszakítani, különben a teljes vízkőmentesítési ciklust meg kell ismételni, mielőtt bármilyen gőzölési funkciót működtetni lehetne.



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 kőtálatokat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefúvás” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

HÚS

Használjon bármilyen tepsi vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percre, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához javasoljuk, hogy töltsön fél liter vizet a zsírfogó tálcába, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.

A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajtorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Légkeveréses sütés” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

KELESZTÉS

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
SOUS VIDE 	Sous vide	Marha vesepecsenye	2-4 cm	-	-	-	2 1  
		Marhalapocka szelet	2-4 cm	-	-	-	2 1  
		Sertés szűzpecsenye	2-4 cm	-	-	-	2 1  
		Lazacfilé	1,5-3 cm	-	-	-	2 1  
		Sárgarépa	0,2-0,4 kg	-	-	-	2 1  
		Spárga	0,2-0,4 kg	-	-	-	2 1  
		Ananász	0,2-0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Alma	0,2-0,5 kg	-	-	-	2 1  
SERPENYŐS RAGU ÉS SÜLT TÉSZTA	Friss	Lasagna	0,5-3 kg	-	KÖZEPES	-	2 
	Fagyasztott	Lasagna	0,5-3 kg	-	-	-	2 
		Cannelloni	0,5-3 kg	-	-	-	2 
RIZS ÉS GABONAFÉLÉK	Rizs	Fehér rizs	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Barna rizs	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Teljes kiőrlésű rizs	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1  
	Magok és gabona- félék	Quinoa	0,1-0,3 kg	-	-	-	2 1  
		Köles	0,1-0,3 kg	-	-	-	2 1  
		Tönköly	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Árpa	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1  
HÚS	Marha	Marhasült	0,6-2 kg	KÖZEPES	KÖZEPES	-	3 
		Steak	2-4 cm	KÖZEPES	-	2/3	5 4  
		Burger húspogácsa	1,5-3 cm	-	-	3/5	5 4  
	Sertés	Sertéssült	0,6-2,5 kg	-	KÖZEPES	-	3 
		Sertésoldalas	0,5-2,0 kg*	-	-	2/3	5 4  
		Szalonna	0,5-1,5 cm	-	-	1/2	5 4  
	Csirke	Sült csirke	0,6-3 kg	-	KÖZEPES	-	2 
		Forróle- vegős sült csirke	Egész csirke	0,6-2,5 kg	-	-	4 2  
			Csirkemell	1-4 (cm)	-	-	4 2  
			Csirkedara- bok	0,2-1,5 kg	-	-	4 2  
			Csirkecom- bok	-	-	-	4 2  
			Panírozott szelet	1-4 (cm)	-	-	4 2  
			Csirkeszár- nyak	0,2-1,5 kg	-	-	4 2  

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra	Cseppelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppelfogó tálca 500 ml vízzel	Gőzlőőtálca

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK				MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
HÚS	Csirke	Forróle- vegős sült csirke	Csirkefalatok [fagyasztott]	-	-	-	-	4 2  
			Csirkeszárnny [fagyasztott]	-	-	-	-	4 2  
	Kacsafile / mell			1-5 cm	-	-	2/3	5 4  
	Pulykafile / mell			1-5 cm	-	-	2/3	5 4  
	Forróle- vegős sült hús	Húsnyársak	0,2-1,5 kg	-	-	1/2	4 2  	
		Sertésborda	1-4 (cm)	-	-	-	4 2  	
		Burger húspogácsa	1-4 (cm)	-	-	-	4 2  	
Kolbász és virsli		1,5-3,5 (cm)	-	-	-	4 2  		
Panírozott szelet		1-4 (cm)	-	-	-	4 2  		
HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Sült filék és szeletek	Tonhalsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	3/4	3 2  	
		Lazacsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	3/4	3 2  	
		Kardhalsteak	0,5-3 (cm)	-	-	3/4	3 2  	
		Tőkehalfile	0,1-0,3 kg	-	-	-	3 2  	
		Tengeri sügér file	0,05-0,15 kg	-	-	-	3 2  	
		Vörös durbincs file	0,05-0,15 kg	-	-	-	3 2  	
		Egyéb filék	0,5-3 (cm)	-	-	-	3 2  	
		File [fagyasztott]	0,5-3 (cm)	-	-	-	3 2  	
	Párolt filék és szeletek 	Tőkehalfile	egy tálca*	-	-	-	2 1  	
		File [fagyasztott]	0,5-3 (cm)	-	-	-	2 1  	
		Egyéb file	0,5-3 (cm)	-	-	-	2 1  	
		Lazacsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	-	2 1  	
		Tengeri sügér file	egy tálca*	-	-	-	2 1  	
		Vörös durbincs file	egy tálca*	-	-	-	2 1  	
		Kardhalsteak	0,5-3 (cm)	-	-	-	2 1  	
		Tonhalsteak	1-3 (cm)	KÖZEPES	-	-	2 1  	
	Grillezett tengeri élelmiszere- k	Fésűkagyló	egy tálca*	-	-	-	4 	
		Kagylók	egy tálca*	-	-	-	4 	
		Garnélák	egy tálca*	-	-	-	4 3  	
		Királygarnéla	egy tálca*	-	-	-	4 3  	

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálcá / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálcá 500 ml vízzel	Gőzlőtálca

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Párolt tengeri ételek 	Fésűkagyló	0,5-1 kg	-	-	-	 2	 1
		Kagylók	0,5-3 kg	-	-	-	 2	 1
		Garnélák	0,1-1 kg	-	-	-	 2	 1
		Királygarnéla	0,5-1,5 kg	-	-	-	 2	 1
		Tintahal	0,1-0,5 kg/db	-	-	-	 2	 1
		Polip	0,5-2 kg/db*	-	-	-	 2	 1
	Forrólevegős 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
GŐZÖLT TOJÁS 	Csirke		50-80 g/db*	-	-	-	 2	 1
	Fürj		egy tálca*	-	-	-	 2	 1
ZÖLDSÉGEK	Sült zöldségek	Burgonya	0,5-1,5 kg *	-	KÖZEPES	-	 3	
		Burgonya [fagyasztott]	0,5-1,5 kg *	-	KÖZEPES	-	 4	
		Töltött zöldségek	0,1-0,5 kg/db	-	-	-	 3	
		Egyéb zöldségek	0,5-1,5 kg	-	KÖZEPES	-	 3	
	Csőben-sült zöldségek	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	
	Forrólevegős 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
	Gőzölt zöldségek 	Egész burgonyák	50-500 g/db	-	-	-	 2	 1
		Burgonyadarabok	egy tálca*	-	-	-	 2	 1
		Burgonyadarabok [fagyasztott]	egy tálca*	-	-	-	 2	 1

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Gőzlőtálca

6th sense FŐZÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK			MENNYISÉG	KÉSZÜLTSG FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
ZÖLDSÉGEK 	Gőzölt zöldségek	Zöldborsó	0,2-2,5 kg	-	-	-	 2  1
		Borsó [fagyasztott]	0,2-3 kg	-	-	-	 2  1
		Brokkoli	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Brokkoli [fagyasztott]	0,2-2 kg	-	-	-	 2  1
		Karfiol	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Sárgarépa	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Cukkini	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Egyéb zöldségek	0,2-2 kg	-	-	-	 2  1
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
		Közepes méretű kenyér	200-500 g/db*	-	-	-	 2
		Szendvicskenyér 	400-600 g/db	-	-	-	 2
		Nagy kenyér 	0,7-2,0 kg	-	-	-	 2
		Bagett 	200-300 g/db	-	-	-	 3
		Speciális kenyér	egy tálca *	-	-	-	 2
	Pizza és focaccia	Kerek pizza	kerek	-	-	-	 2
		Pizza, vastag	tálca	-	-	-	 2
		Pizza [fagyasztott]	1 réteg*	-	-	-	 2
			2 réteg*	-	-	-	 4  1
			3 réteg*	-	-	-	 5  3  1
			4 réteg*	-	-	-	 5  4  2  1
		Focaccia, vékony	egy tálca *	-	-	-	 2
		Focaccia, vastag	egy tálca *	-	-	-	 2

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra	Cseppelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppelfogó tálca 500 ml vízzel	Gőzölőtálca

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK		MENNYISÉG	KÉSZÜLTSEĞ FOKA	PIRÍTÁSI FOKOZAT	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZÉNEK ELTELTÉKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
ÉDES SÜTE-MÉNY	Piskóta formában	0,5-1,2 kg	-	-	-	 2
	Aprósütemények	0,2-0,6 kg *	-	-	-	 3
	Muffinok és minitorták	40-80 g/db*	-	-	-	 3
	Croissant-ok	egy tálca *	-	-	-	 3
	Croissant [fagyasztott]	egy tálca *	-	-	-	 3
	Fánk	egy tálca *	-	-	-	 3
	Habcsók	10-30 g/db	-	-	-	 3
ÉDES SÜTE-MÉNY	Torta	0,4-1,6 kg*	-	-	-	 3
	Rétes	0,4-1,6 kg	-	-	-	 3
	Gyümölcsös pite	0,5-2 kg	-	-	-	 2
	Karamellás kosárka 	0,2-1 kg*	-	-	-	 2  1
GŐZÖLT GYÜMÖLCSÖK	Gyümölcsdarabok 	0,5-3 kg	-	-	-	 2  1
	Egész gyümölcsök 	0,1-0,4 kg/db	-	-	-	 2  1

* ajánlott mennyiség

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Gőzlőőtálca



GŐZ + LEVEGŐ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	GŐZSZINT*	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Keksz / Aprósütemények	ALACSONY	IGEN	140-150	35-55	 3
Kis méretű torta / Muffin	ALACSONY	IGEN	160-170	30-40	 3
Kelt tészták	ALACSONY	IGEN	170-180	40-60	 2
Piskóta	ALACSONY	IGEN	160-170	30-40	 2
Focaccia	ALACSONY	IGEN	200 - 220	20 - 40	 3
Kenyér, vekni	ALACSONY	IGEN	170 -180	70-100	 3
Zsemle	ALACSONY	IGEN	200 - 220	30-50	 3
Baguette (Bagett)	ALACSONY	IGEN	200 - 220	30-50	 3
Sült burgonya	KÖZEPES	IGEN	200 - 220	50 - 70	 3
Borjú / Marha / Sertés 1 kg	KÖZEPES	IGEN	180 - 200	60-100	 3
Borjú / Marha / Sertés (darabok)	KÖZEPES	IGEN	160 - 180	60-80	 3
Marhasült angolosan 1 kg	KÖZEPES	IGEN	200 - 220	40-50	 3
Marhasült angolosan 2 kg	KÖZEPES	IGEN	200	55-65	 3
Báránycomb	KÖZEPES	IGEN	180 - 200	65-75	 3
Pörkölt sertéscsülök	KÖZEPES	IGEN	160 - 180	85-100	 3
Csirke / gyöngytyúk / kacsa 1-1,5 kg	KÖZEPES	IGEN	200 - 220	50 - 70	 3
Csirke / gyöngytyúk / kacsa (darabok)	KÖZEPES	IGEN	200 - 220	55-65	 3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	KÖZEPES	IGEN	180 - 200	25-40	 3
Halfilé	MAGAS	IGEN	180 - 200	15 - 30	 3

*Kérjük, vegye figyelembe, hogy az automatikus párolás funkció kiválasztása esetén ezt az összefüggést ki kell hagyni. A sütő automatikusan kiválasztja a kiválasztott hőmérséklethez legjobban illeszkedő gőzszintet.

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Ételszonda



TISZTA GŐZ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT		HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
	Csirkefilék	100	15 - 50	2 12...22	1 —
	Tojás	100	10-30	2 12...22	1 —
HAL	Egész hal	90	40-50	2 12...22	1 —
	Halfilék	90	20-30	2 12...22	1 —
ZÖLDSÉGEK ÉS GYÜMÖLCSÖK	Friss zöldség (egész)	100	30-80	2 12...22	1 —
	Friss zöldség (darabok)	100	15-40	2 12...22	1 —
	Fagyasztott zöldségek	100	20 - 40	2 12...22	1 —
	Gyümölcs (egész)	100	15-45	2 12...22	1 —
	Gyümölcs (darabok)	100	10-30	2 12...22	1 —

Válassza ki a Tiszta gőz funkciót a manuális funkciók menüből. Állítsa be a sütési hőmérsékletet és időt. Töltse fel a víztartályt a kijelzőn megjelenő utasításokat követve. Helyezze az ételt a gőzlőtálca a 2. szintre, az 1. szintre pedig egy cseppfelfogó tálcát, hogy megakadályozza az ételek lecsöpögését.

TARTOZÉKOK



Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsz



Gőzlőtálca

SOUS VIDE SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT		FUNKCIÓ	AJÁNLOTT MENNYISÉG	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
MARHA ÉS BORJÚ - BÁRÁNY	Puha részek: bélszín, steak, szeletek	Marhahús Sous Vide	1,5/2 cm	62	50 - 70		
			3/4 cm	62	80 - 100		
	Kemény részek és fűvel táplált: tarja, hasaalja, rostélyos		1,5/2 cm	62	50 - 70		
			3/4 cm	62	110 - 130		
SERTÉS	Karaj	Sertéshús Sous Vide	1,5/2 cm	68	30–50		
			3/4 cm		50 - 70		
	Szeletek		-	68	120 - 140		
	Oldalas		-	68	120 - 140		
LAZAC ÉS TONHAL - PISZTRÁNG	Filé	Hal Sous Vide	1,5	62	65-75		
			3	62	80-90		
	Steak		1,5	62	70 - 80		
			3	62	85 - 95		
ZÖLDSÉGEK ÉS GYÜMÖLCSÖK	Spárga	Zöldség Sous Vide	-	85	30–40		
	Sárgarépa		2,5/3 cm	85 - 95	30–50		
	Brokkoli		-	85	30–40		
	Karfiol		-	85	30–40		
	Vörös cikória		-	85	30–40		
	Burgonyaszeletek		2,5/3 cm	85 - 95	40–60		
	Cukkini		2,5/3 cm	85	30–40		
	Almagerezdek		2,5/3 cm	85	30–40		
	Körtegerezdek		2,5/3 cm	85	30–40		
	Ananászszeletek		2,5/3 cm	85	25-35		
							

Válassza ki az elvégzendő ciklust, és kövesse a javasolt beállításokat. A sütési idők hűtött élelmiszerekre vonatkoznak. Ha nem találja azonnal, tárolja hideg vízben és hagyja teljesen kihűlni, majd tegye a hűtőszekrénybe. Nagyobb mennyiségek esetén módosítsa a sütési időt. Az eredmények az összetevők minőségétől és a jó higiéniai körülményektől függenek. A legjobb eredmények elérése érdekében használjon friss és kiváló minőségű élelmiszereket. Ne használja ezt a funkciót az ételek újramelegítésére. Helyezze a vákuummal lezárt ételt a gőzlőtálcán a 2. szintre. Ne tegye a tasakokat egymásra, hogy a hő egyenletesen oszoljon el. Helyezze a cseppfogó tálcát az 1. szintre.

TARTOZÉKOK

Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepszi

Gőzlőtálca



AIR FRY SÜTÉSI TÁBLÁZAT

	RECEPT	FUNKCIÓ	AJÁNLOTT MENNYISÉG	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
FAGYASZTOTT ÉTEL	Fagyasztott hasáburgonya		650–850 g	Igen	200	25–30	 4  2
	Fagyasztott csirkefalat		500g	Igen	200	15 - 20	 4  2
	Halrudak		500g	Igen	220	15 - 20	 4  2
	Hagymakarikák		500g	Igen	200	15 - 20	 4  2
ZÖLDSÉGEK	Friss rántott cukkini		400 g	Igen	200	15 - 20	 4  2
	Házi készítésű sült krumpli		300-800 g	Igen	200	20 - 40	 4  2
	Vegyes zöldség		300-800 g	Igen	200	20–30	 4  2
HÚS ÉS HAL	Csirkemell		1–4 cm	Igen	200	20 - 40	 4  2
	Csirkeszárnyak		200–1500 g	Igen	220	30–50	 4  2
	Panírozott szelet		1–4 cm	Igen	220	20 - 50	 4  2
	Halfilé		1–4 cm	Igen	220	15-25	 4  2

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez kenjen vékony réteg olajat az étel felületére.
Az egyenletes sütési eredmény biztosítása érdekében forgassa át az ételt az ajánlott sütési idő felénél.

FUNKCIÓK	 Air fry
TARTOZÉKOK	 Air Fry tálca  Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson  Zsírfgó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrács

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / piskóta		Igen	170	30–50	
		Igen	160	30–50	
		Igen	160	30–50	 
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160–200	30–85	
		Igen	160–200	30–90	 
Aprósütemények		Igen	150	20–40	
		Igen	140	30–50	
		Igen	140	30–50	 
		Igen	135	40–60	  
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20–40	
		Igen	150	30–50	
		Igen	150	30–50	 
		Igen	150	40–60	  
Képviselőfánk		Igen	180–200	30–40	
		Igen	180–190	35–45	 
		Igen	180–190	35–45 *	  
Habcsók		Igen	90	110–150	
		Igen	90	130–150	 
		Igen	90	140–160 *	  
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190–250	15–50	
		Igen	190–230	20–50	  
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	310	7-12	
		Igen	220–240	25–50 *	  
Fagyasztott pizza		Igen	250	10–15	
		Igen	250	10–20	 
		Igen	220–240	15–30	  
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180–190	45–55	
		Igen	180–190	45–60	 
		Igen	180–190	45–70 *	  

FUNKCIÓK								ECO	
	Alsó+felső süt	Hőlégbefúvás	Konvekciós sütés	Grill	Turbo grill	Maxi sütés	Cook4	Eco ciklus	Pizza
TARTOZÉKOK									
	Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel				

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190–200	20–30	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		-	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
Pírtós		-	3 (magas)	3–6	5
Halfilé / 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
Csóben sült zöldség		-	3 (magas)	10–25	3
Aprósütemények		Igen	135	50–70	5 4 3 1
Tarts		Igen	170	50–70	5 3 2 1
Kerek 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)		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 sütek	ECO	-	200	80–120 *	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)	ECO	-	200	50–100 *	3

* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

*** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

FUNKCIÓK								ECO	
	Alsó+felső süt	Hőlégbefúvás	Konvekciós sütés	Grill	Turbo grill	Maxi sütés	Cook4	Eco ciklus	Pizza
TARTOZÉKOK									
	Sütőrács	Sütőtepsi / süteményes tepsi / kerek pizzatálca a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi

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 kötálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

• A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törölkendővel.

• Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

• Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáradásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

• A belső felületek optimális tisztításához használja a „Tisztítás gőzzel” funkciót. (Csak bizonyos típusoknál.)

• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

• A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

Ne tisztítsa az ételszondát és a hússzondát (ha van) a mosogatógépből.

A Forrólevegős sütés tálca (ha van) mosogatógépből tisztítható.

VÍZBETÖLTŐ FIÓK KARBANTARTÁSA

Vigyázat! A vízbetöltő fiók mosogatógépből való használatra nem alkalmas: a termék megsérülhet! Minden gőzzel történő sütési ciklus végén, körülbelül 30 perc elteltével a sütő egy kb. egy percre tartó automatikus leeresztési ciklust végez, így a rendszerben lévő összes víz a kihúzható fiókba kerül.

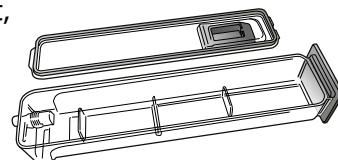
Megjegyzés: Kerülje, hogy a víz 2 napnál tovább maradjon a rendszerben.

A belsejében lévő víz teljes eltávolításához vagy a belső felületek tisztításához kinyithatja a vízbetöltő fiókot:



1. Nyomja felfelé a hátsó szárnyat a vízbetöltő fiók felső fedelének eltávolításához.

2. Ha a tisztítás befejeződött, a fiókot úgy csukhatja be, hogy a két elülső szárnyat behelyezi az elülső nyílásokba, és lenyomja a hátsó oldalt.



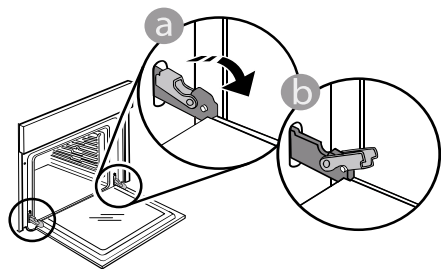
A vízbetöltő fiók feltöltéséhez csak szobahőmérsékletű vizet használjon: a forró víz befolyásolhatja a gőzölőrendszer működését. Kizárólag ivóvizet használjon.

FORRALÓ

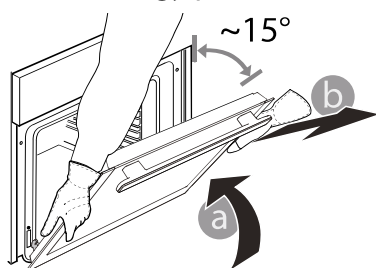
Annak érdekében, hogy a sütő mindig optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkőlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Vízkezelés” funkciót. Ha hosszabb ideig nem használta a „Gőzölés” funkciókat, kifejezetten javasoljuk, hogy a sütési ciklust üres sütő mellett indítsa el, és a tartály legyen teljesen feltöltve.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.

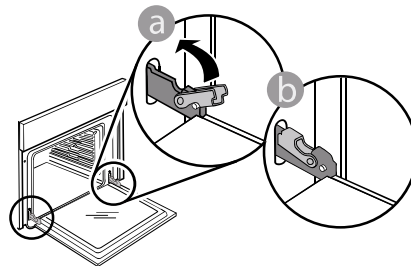


2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

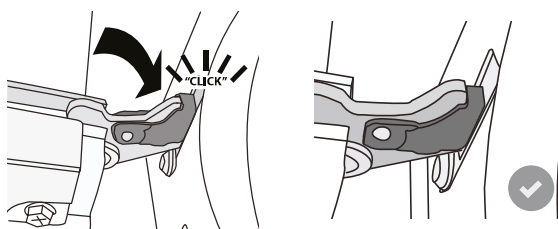


3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

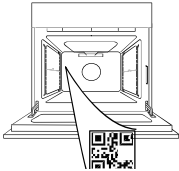
Az izzó cseréjéhez forduljon a vevőszolgálathoz.

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 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.

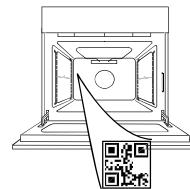


®/TM/© 2025 Whirlpool. Licenc alapján készült.



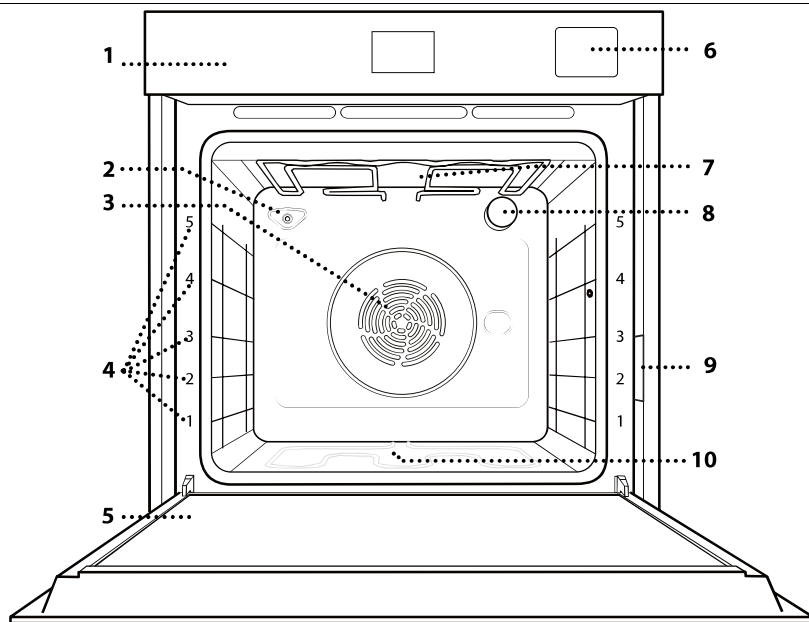
GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



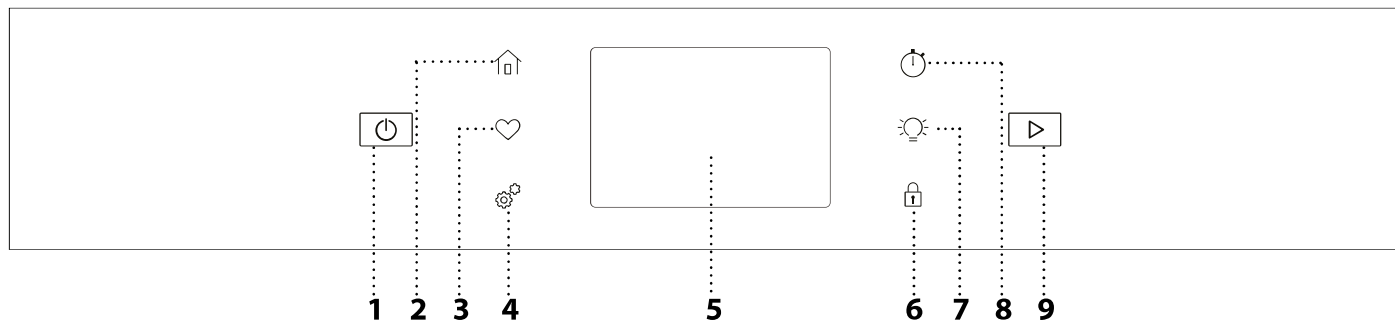
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Sensore di umidità
3. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Cassetto per l'acqua
7. Resistenza superiore / grill
8. Luce
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
11. 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. CONTROL LOCK (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

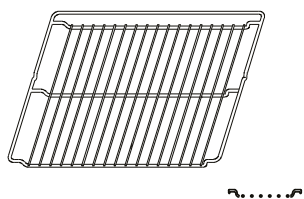
Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

9. AVVIO

Per avviare la funzione di cottura.

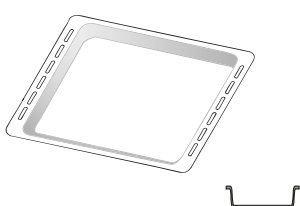
GLI ACCESSORI

GRIGLIA



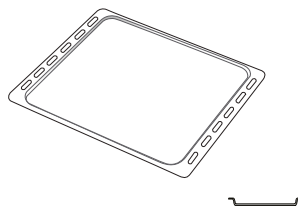
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



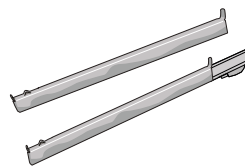
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



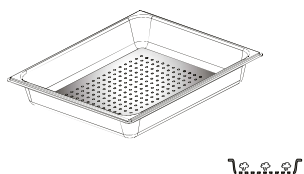
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



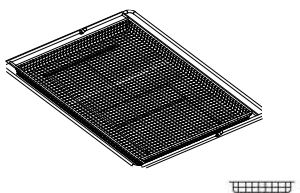
Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Si consiglia di posizionare la teglia per cottura a vapore al livello 2 per ottenere prestazioni ottimali. Disporre la leccarda al livello 1 inferiore per raccogliere i liquidi di cottura. **

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

** Utilizzare solo per le funzioni VAPORE e SOUS VIDE

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

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

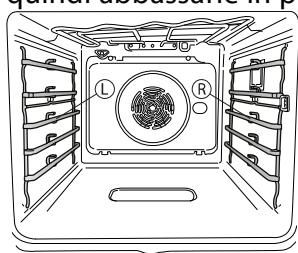
Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta o di un attrezzo adatto.

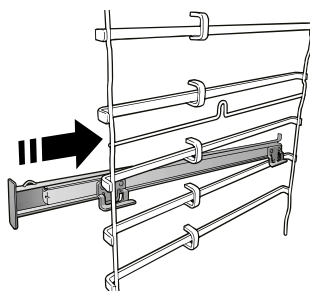
Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.



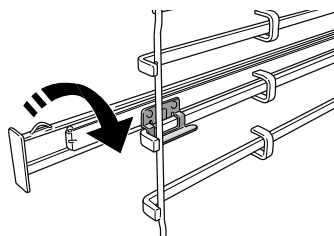
Le griglie di sinistra ("L") e di destra ("R") sono riconoscibili dal logo indicato nella figura.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI



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

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



Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale.

Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

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

FUNZIONI



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: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

- **TURBO GRILL**

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

- **FAST PREHEAT (PRERISCALDAMENTO VELOCE)**

Per riscaldare 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 (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

- **VAPORE**

- » **VAPORE PURO**

Il vapore permette di preparare piatti sani e naturali preservando le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Se non indicato diversamente, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive prima di introdurre gli alimenti nel forno. Per maggiori informazioni sui cicli di cottura manuali a vapore puro, consultare la Tabella di cottura "Pure Vapour".

- » **VAPORE AUTOMATICO**

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata

all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso.

Il forno inietta automaticamente la giusta quantità di vapore in base alla temperatura selezionata per ottenere risultati di cottura ottimali.

- » **VAPORE + ARIA**

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso.

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dolci.

Per maggiori informazioni sui cicli di cottura manuali Termoventilato + Vapore, consultare la Tabella di cottura "Vapore + Aria".

- **SOUS VIDE**

Il sous vide è una tecnica di cottura professionale che richiede l'uso di sacchetti di plastica alimentare sottovuoto, che cuociono a temperature precisamente controllate utilizzando il vapore. Il processo di cottura graduale e accurato contribuisce a sviluppare una tenerezza e un sapore eccezionali, oltre a garantire l'uniformità di cottura dell'intero alimento. Questa funzione consente di cucinare carne, pesce, verdure e frutta, ottenendo risultati da chef. Controllare la tabella di cottura Sous Vide per utilizzare correttamente la funzione.

- **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 si può 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.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

» **SCONGELARE**

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio.

» **KEEP WARM (TIENI IN CALDO)**

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» **LIEVITAZIONE IN CORSO**

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

» **PRATICITÀ**

Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

» **MAXI COOKING**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

» **CICLO ECO ***

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

• **ALIMENTI SURGELATI**

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



MODALITÀ AUTO

Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. Non è necessario preriscaldare il forno.

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.

È possibile cambiare la lingua successivamente aprendo il menu delle impostazioni.

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. IMPOSTARE IL LIVELLO DI DUREZZA DELL'ACQUA

Per consentire al forno di funzionare in modo efficiente e per garantire che richieda regolarmente all'utente di eseguire il ciclo di decalcificazione quando necessario, è importante impostare il corretto livello di durezza dell'acqua. Per impostarlo, accendere il forno premendo , premere . Aprire le Preferenze e selezionare "WATER HARDNESS" (Durezza dell'acqua). Toccare "IMPOSTA" per

confermare. Selezionare il livello corretto per l'acqua della propria zona, in base alla seguente tabella:

TABELLA DEI LIVELLI DI DUREZZA DELL'ACQUA				
Livello		°dH Tedesco gradi	°fH Francese gradi	°Clark English gradi
1	Molto dolce	0-6	0-10	0-7
2	Dolce	7-11	11-20	8-14
3	Medio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Molto dura	35-50	61-90	43-62

Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Per il livello di durezza dell'acqua, è preimpostato "Dura".

5. 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 quelle automatiche.

- 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 / LIVELLO VAPORE

- 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 AUTO

Le modalità automatiche consentono di preparare un'ampia varietà di piatti, scegliendo tra quelli indicati nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

Inoltre, grazie a uno speciale sensore in grado di riconoscere il contenuto di umidità dell'alimento, alcune delle funzioni AUTO MODES (modalità automatica) consentono di ottenere una cottura ottimale per qualsiasi tipo di alimento senza alcuna impostazione: il sensore interromperà la cottura esattamente al momento giusto. Negli ultimi minuti di cottura, sul display comparirà un conto alla

rovescia indicante il tempo residuo.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono visualizzate per categorie di alimenti nel menu delle modalità automatiche (vedere tabelle relative).

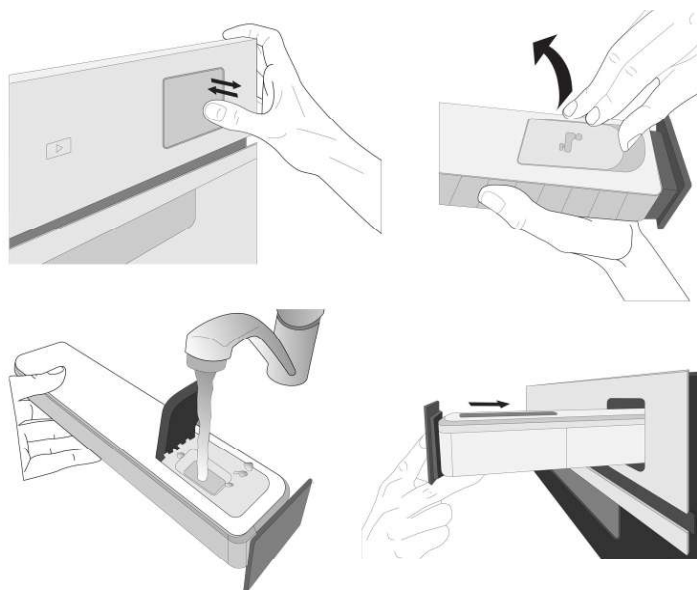
- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

. COTTURA A VAPORE

Selezionando la funzione "Cottura a vapore" o "Termoventilato + Vapore" nelle funzioni manuali o una delle altre funzioni 6th Sense preimpostate, è possibile cuocere qualsiasi tipo di pietanza con l'uso del vapore. Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni statiche: questa azione riduce i tempi di cottura, preservando le preziose sostanze nutritive degli alimenti e assicurando risultati eccellenti e saporiti in tutte le preparazioni. È importante che la porta del forno rimanga chiusa per l'intera durata della cottura a vapore.

Per procedere con la cottura a vapore, sarà necessario fornire acqua al boiler situato all'interno del forno utilizzando il cassetto estraibile sul pannello comandi.

Quando viene richiesto sul display con l'indicazione "FILL THE DRAWER" (Riempi cassetto), estrarre il cassetto, aprire il coperchio del cassetto e riempirlo d'acqua fino al livello richiesto sul display. Chiudere il cassetto spingendolo con attenzione verso il pannello finché non è completamente chiuso. Dopo l'inserimento del cassetto, premere AVVIO per procedere con il ciclo di cottura. Il cassetto deve restare sempre chiuso, tranne quando è necessario rabboccare l'acqua.



Dopo il primo riempimento, in caso di cicli di cottura più lunghi, una volta esaurita l'acqua, potrebbe essere necessario aggiungerla nuovamente per completare il ciclo: il forno lo richiede in caso di necessità.

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 lo sportello.
- 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 automatiche prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire lo sportello.
- 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.



STEAM CLEAN

L'azione del vapore rilasciato in questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura facilita la rimozione dei residui. Attivare la funzione a forno freddo.

ASCIUG. RAPIDA

Dopo un ciclo di vapore puro, il forno suggerisce automaticamente di avviare il ciclo di asciugatura rapida per rimuovere l'umidità dalla cavità, che almeno non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Seguire le istruzioni riportate sul display. Pulire la leccarda sotto la porta con un panno morbido o carta assorbente per rimuovere le gocce d'acqua.

DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, attivata a intervalli regolari, consente di mantenere il sistema a vapore nelle migliori condizioni. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display. La durata media della funzione completa è di circa 140 minuti.

La decalcificazione può essere avviata in qualsiasi momento dall'utente dal Menu Pulizia.

Il display indica quando è il momento di eseguire un ciclo di decalcificazione (vedere la tabella seguente).

MESSAGGIO DI DECALCIFICAZIONE	SIGNIFICATO
<DECALCIFICAZIONE CONSIGLIATA> Appare dopo circa 15 ore di cicli di vapore*	Si consiglia di eseguire un ciclo di decalcificazione.
<DECALCIFICAZIONE NECESSARIA> Appare dopo circa 20 ore di cicli di vapore*	La decalcificazione è obbligatoria. Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione.

*considerando il valore predefinito (4 - Hard (Dura)) del livello di durezza dell'acqua. Il numero di ore di cicli di vapore che devono trascorrere prima che vengano visualizzati i messaggi di decalcificazione dipende dal livello di durezza dell'acqua impostato sull'apparecchio.

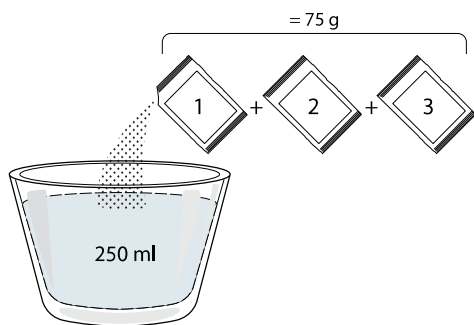
La procedura di decalcificazione può essere eseguita anche quando l'utente desidera una pulizia più profonda del circuito interno del vapore. Prima di eseguire la fase di decalcificazione, l'apparecchio controllerà se nel boiler è presente dell'acqua residua e, se necessario, potrà essere eseguito un ciclo di scarico acqua. In questo caso, è necessario svuotare il cassetto dopo il ciclo di scarico acqua, prima di proseguire con la fase di decalcificazione.

Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorsi 30 minuti dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "WATER IS HOT" (L'ACQUA È CALDA).

» FASE 1/2: DECALCIFICARE (70 MIN)

Quando il display visualizza <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (AGGIUNGI 0,25 L DI SOLUZIONE), versare la soluzione decalcificante nel cassetto. Per ottenere risultati ottimali nella decalcificazione, si consiglia di riempire il serbatoio con una soluzione composta da 75 g del prodotto specifico WPRO e 250 ml di acqua potabile. WPRO è il decalcificante professionale consigliato per ottenere prestazioni sempre ottimali dalle funzioni di cottura a vapore del forno. Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.whirlpool.eu.

Whirlpool non sarà responsabile per i danni causati dall'impiego di altri prodotti di pulizia reperibili in commercio.



Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere per avviare il processo di decalcificazione principale. Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

Una volta completata la fase di decalcificazione, il boiler verrà svuotato: La soluzione decalcificante utilizzata in questa fase sarà versata nel cassetto estraibile. Svuotare il cassetto.

» FASE 2/2: RISCIAQUO (30 MIN.)

Per rimuovere i residui di calcare dal cassetto e dal circuito del vapore, è necessario effettuare un ciclo di risciacquo. Quando il display visualizza <AGG. 0.25 L DI ACQUA> riempire il serbatoio con 0,25 L di acqua potabile, quindi premere per avviare il risciacquo. Non spegnere il forno prima di avere completato tutte le operazioni richieste dalla funzione.

N.B.: se necessario da parte del sistema, è possibile che venga richiesto di svuotare il cassetto e di ripetere l'operazione.

Al termine della procedura di decalcificazione, si consiglia di asciugare la cavità da eventuali residui d'acqua. Sarà quindi possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore. Svuotare il cassetto. Il ciclo di decalcificazione è stato completato.

N.B.: durante il ciclo di decalcificazione, è possibile che si senta un po' di rumore, poiché le pompe del forno vengono attivate per garantire l'efficienza ottimale della decalcificazione.

Una volta avviato il ciclo di manutenzione, non rimuovere il cassetto se non richiesto dall'apparecchio.

N.B.: Una volta riempito il boiler con la soluzione decalcificante e dopo che il display visualizza "FASE 1/2 DI DECALCIFICAZIONE", il ciclo non deve essere interrotto, altrimenti è necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione prima di poter eseguire qualsiasi funzione di vapore.



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 posizionare oggetti pesanti sulla porta e non aggrapparsi alla porta.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, si prevede una rumorosità della ventola di 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.

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI	
SOTTOVUOTO 	Sottovuoto	Filetto di manzo	2-4 cm	-	-	-		
		Bistecca di manzo	2-4 cm	-	-	-		
		Filetto di maiale	2-4 cm	-	-	-		
		Filetto di salmone	1,5 - 3 cm	-	-	-		
		Carote	0,2 - 0,4 kg	-	-	-		
		Asparagi	0,2 - 0,4 kg	-	-	-		
		Ananas	0,2 - 0,5 kg	-	-	-		
		Mela	0,2 - 0,5 kg	-	-	-		
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Freschi	Lasagna	0,5 - 3 kg	-	MED	-		
	Surgelati	Lasagna	0,5 - 3 kg	-	-	-		
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-		
RISO E CEREALI	Riso	Riso bianco	0,1 - 0,5 kg	-	-	-		
		Riso nero	0,1 - 0,5 kg	-	-	-		
		Riso integrale	0,1 - 0,5 kg	-	-	-		
	Semi e cereali	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	-	-	-		
		Miglio	0,1 - 0,3 kg	-	-	-		
		Farro	0,1 - 0,5 kg	-	-	-		
		Orzo	0,1 - 0,5 kg	-	-	-		
CARNE	Manzo	Roast Beef	0,6 - 2 kg	MED	MED	-		
		Bistecca	2 - 4 cm	MED	-	2/3		
		Polpette di hamburger	1,5 - 3 cm	-	-	3/5		
	Maiale	Arrosto di maiale	0,6 - 2,5 kg	-	MED	-		
		Costine di maiale	0,5 - 2,0 kg*	-	-	2/3		
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2		
	Pollo	Pollo arrosto	0,6 - 3 kg	-	MED	-		
		Pollo intero	0,6 - 2,5 kg	-	-	-		
		Petto di pollo	1 - 4 (cm)	-	-	-		
		Pollo in pezzi	0,2 - 1,5 kg	-	-	-		
		Bastoncini di pollo	-	-	-	-		
		Cotolette impanate	1 - 4 (cm)	-	-	-		
		Alette di pollo	0,2 - 1,5 kg	-	-	-		

* Quantità consigliata

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia per cottura a vapore

6th sense **TABELLA DI COTTURA**

CATEGORIE DI ALIMENTI				QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
CARNE	Pollo	Pollo	Nugget di pollo [surgelati]	-	-	-	-	4 2
			Alette di pollo [surgelate]	-	-	-	-	4 2
	Petto/filetti anatra			1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Petto di tacchino			1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Carne	Spiedini di carne		0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
		Costolette di maiale		1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Polpette di hamburger		1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
Salsicce & wurstel		1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2		
Cotolette impanate		1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2		
PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti arrosto e bistecche	Trancio di tonno		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Trancio di salmone		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Trancio di pesce spada		0,5 - 3 cm	-	-	3/4	3 2
		Filetto di merluzzo		0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2
		Filetto di spigola		0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Filetto di orata		0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Altri filetti		0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2
		Filetti [surgelati]		0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2
	Filetti al vapore e bistecche	Filetto di merluzzo		una teglia*	-	-	-	2 1
		Filetti [surgelati]		0,5 - 3 cm	-	-	-	2 1
		Altri filetti		0,5 - 3 cm	-	-	-	2 1
		Trancio di salmone		1 - 3 (cm)	MED	-	-	2 1
		Filetto di spigola		una teglia*	-	-	-	2 1
		Filetto di orata		una teglia*	-	-	-	2 1
		Trancio di pesce spada		0,5 - 3 cm	-	-	-	2 1
		Trancio di tonno		1 - 3 (cm)	MED	-	-	2 1
	Frutti mare grigliati	Capesante		una teglia*	-	-	-	4
		Cozze		una teglia*	-	-	-	4
		Gamberetti		una teglia*	-	-	-	4 3
		Gamberoni		una teglia*	-	-	-	4 3

* Quantità consigliata

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia per cottura a vapore

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	Frutti di mare 	Capesante	0,5 - 1 kg	-	-	-		
		Cozze	0,5 - 3 kg	-	-	-		
		Gamberetti	0,1 - 1 kg	-	-	-		
		Gamberoni	0,5 - 1,5 kg	-	-	-		
		Calamario	0,1 - 0,5 kg [l'uno]	-	-	-		
		Polpo	0,5 - 2 kg [l'uno]*	-	-	-		
	Pesce	Pesce impanato	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-		
		Filetto di pesce	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-		
		Pesce intero	0,4 - 0,8 kg	-	-	-		
		Frutti di mare	-	-	-	-		
UOVA AL VAPORE 	Pollo		50 - 80 g [l'uno]	-	-	-		
	Quaglia		una teglia*	-	-	-		
VERDURE	Verdure arrostiti	Patate	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-		
		Patate [surgelate]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-		
		Verdure ripiene	0,1 - 0,5 kg [l'uno]	-	-	-		
		Altre verdure	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-		
	Verdure gratinate	Patate al gratin	una teglia*	-	-	-		
		Pomodori al gratin	una teglia*	-	-	-		
		Peperoni al gratin	una teglia*	-	-	-		
		Broccoli al gratin	una teglia*	-	-	-		
		Cavolfiori al gratin	una teglia*	-	-	-		
		Verdure gratinate	una teglia*	-	-	-		
	Verdure	Patatine fritte fatte in casa	0,3 - 0,8 kg	-	-	-		
		Patate a spicchi	1 - 4 (cm)	-	-	-		
		Verdure miste	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3		
		Zucchine impanate	0,2 - 0,5 kg	-	-	-		
		Patate fritte [surgelati]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-		
		Involtini primavera [surgelati]	-	-	-	-		
	Verdure al vapore 	Patate intere	50 - 500 g [l'una]	-	-	-		
		Patate in pezzi	una teglia*	-	-	-		
		Patate in pezzi [surgelate]	una teglia*	-	-	-		

* Quantità consigliata

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia per cottura a vapore

6th sense **TABELLA DI COTTURA**

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
VERDURE 	Verdure al vapore	Piselli	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	 2  1
		Piselli [surgelati]	0,2 - 3 kg	-	-	-	 2  1
		Broccoli	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Broccoli [surgelati]	0,2 - 2 kg	-	-	-	 2  1
		Cavolfiori	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Carote	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Zucchini	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Altre verdure	0,2 - 2 kg	-	-	-	 2  1
PASTICCERIA SALATA	Torta salata		0,8 - 1,2 kg*	-	MED	-	 2
	Strudel di verdure		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 2
	Pane	Panini 	60 - 150 g [l'uno]	-	-	-	 3
		Pane media dimensione	200 - 500 g [l'uno]*	-	-	-	 2
		Pane per tramezzini 	400 - 600 g [l'uno]	-	-	-	 2
		Pane Grande 	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	 2
		Baguette 	200 - 300 g [l'una]	-	-	-	 3
		Pane speciale	una teglia *	-	-	-	 2
		Pizza al piatto	Rotonda	-	-	-	 2
	Pizza e focaccia	Pizza alta	Leccarda	-	-	-	 2
		Pizza [surgelata]	1 strato*	-	-	-	 2
			2 strati*	-	-	-	 4  1
			3 strati*	-	-	-	 5  3  1
			4 strati*	-	-	-	 5  4  2  1
		Focaccia sottile	una teglia *	-	-	-	 2
		Focaccia alta	una teglia *	-	-	-	 2
PASTICCERIA DOLCE	Pan di spagna		0,5 - 1,2 kg	-	-	-	 2
	Biscotti		0,2 - 0,6 kg*	-	-	-	 3
	Muffin e Cup Cake		40 - 80 g [l'uno]*	-	-	-	 3
	Croissant		una teglia *	-	-	-	 3
	Croissant [surgelati]		una teglia *	-	-	-	 3
	Bignè		una teglia *	-	-	-	 3
	Meringhe		10 - 30 g [l'una]	-	-	-	 3

* Quantità consigliata

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia per cottura a vapore

CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
PASTICCERIA DOLCE	Crostata	0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	 3
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3
	Torta di frutta	0,5 - 2 kg	-	-	-	 2
	Budino al caramello 	0,2 - 1 kg*	-	-	-	 2  1
FRUTTA A VAPORE	Frutta in pezzi 	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2  1
	Frutta intera 	0,1 - 0,4 kg [l'una]	-	-	-	 2  1

* Quantità consigliata

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia per cottura a vapore

TABELLA DI COTTURA VAPORE + ARIA

RICETTA	LIVELLO VAPORE*	PRERISC	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Shortbread (Pasta frolla) / Biscotti	BASSO	Sì	140 - 150	35 - 55	
Tortine / Muffin	BASSO	Sì	160 - 170	30 - 40	
Torte lievitate	BASSO	Sì	170 - 180	40 - 60	
Pan di spagna	BASSO	Sì	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	BASSO	Sì	200 - 220	20 - 40	
Pagnotta	BASSO	Sì	170 - 180	70 - 100	
Panini	BASSO	Sì	200 - 220	30 - 50	
Baguette	BASSO	Sì	200 - 220	30 - 50	
Patate arrosto	MEDIO	Sì	200 - 220	50 - 70	
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	MEDIO	Sì	180 - 200	60 - 100	
Vitello / Manzo / Maiale (pezzi)	MEDIO	Sì	160 - 180	60 - 80	
Roast beef al sangue 1 kg	MEDIO	Sì	200 - 220	40 - 50	
Roast beef al sangue 2 kg	MEDIO	Sì	200	55 - 65	
Cosciotto agnello	MEDIO	Sì	180 - 200	65 - 75	
Stinco di maiale stufato	MEDIO	Sì	160 - 180	85 - 100	
Pollo / guinea fowl (Faraona) / duck (Anatra) (1-1,5 kg)	MEDIO	Sì	200 - 220	50 - 70	
Pollo / guinea fowl (Faraona) / duck (Anatra) (in pezzi)	MEDIO	Sì	200 - 220	55 - 65	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	MEDIO	Sì	180 - 200	25 - 40	
Filetti di pesce	ALTO	Sì	180 - 200	15 - 30	

*Tener presente che in caso di selezione della funzione Steam Auto, questa correlazione deve essere saltata.. Il forno selezionerà automaticamente il miglior livello di vapore adatto alla temperatura selezionata.

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Termosonda

TABELLA DI COTTURA VAPORE PURO

RICETTA		TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI	
	Filetti di pollo	100	15 - 50	2 12...22f	1 ┌───┐
	Uova	100	10 - 30	2 12...22f	1 ┌───┐
PESCE	Pesce intero	90	40 - 50	2 12...22f	1 ┌───┐
	Filetti di pesce	90	20 - 30	2 12...22f	1 ┌───┐
VERDURA E FRUTTA	Verdure fresche (intere)	100	30 - 80	2 12...22f	1 ┌───┐
	Verdure fresche (pezzi)	100	15 - 40	2 12...22f	1 ┌───┐
	Verdure surgelate	100	20 - 40	2 12...22f	1 ┌───┐
	Frutta (intera)	100	15 - 45	2 12...22f	1 ┌───┐
	Frutta (pezzi)	100	10 - 30	2 12...22f	1 ┌───┐

Selezionare la funzione Pure Steam (Vapore puro) dal menu delle funzioni manuali. Impostare la temperatura e il tempo di cottura. Riempire il serbatoio dell'acqua seguendo le istruzioni visualizzate sul display. Posizionare gli alimenti sulla teglia per cottura a vapore al livello 2, e una leccarda al livello 1 per evitare che gli alimenti gocciolino.

ACCESSORI



Leccarda / Teglia



Teglia per cottura a vapore

TABELLA DI COTTURA SOUS VIDE

RICETTA		FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI	
MANZO E VITELLO - AGNELLO	Tagli teneri: filetto, bistecca, costolette	Sous Vide - Manzo	1,5/2 cm	62	50 - 70	2 1x.2x.2x	1 —
			3/4 cm	62	80 - 100	2 1x.2x.2x	1 —
	Tagli duri e nutriti con erba: spalla, bavette, costolette		1,5/2 cm	62	50 - 70	2 1x.2x.2x	1 —
			3/4 cm	62	110 - 130	2 1x.2x.2x	1 —
MAIALE	Lonza	Sous Vide - Maiale	1,5/2 cm	68	30 - 50	2 1x.2x.2x	1 —
			3/4 cm		50 - 70	2 1x.2x.2x	1 —
	Cotolette		-	68	120 - 140	2 1x.2x.2x	1 —
	Costine		-	68	120 - 140	2 1x.2x.2x	1 —
SALMONE E TONNO - TROTA	Filetto	Sous Vide - Pesce	1,5	62	65 - 75	2 1x.2x.2x	1 —
			3	62	80 - 90	2 1x.2x.2x	1 —
	Bistecca		1,5	62	70 - 80	2 1x.2x.2x	1 —
			3	62	85 - 95	2 1x.2x.2x	1 —
VERDURA E FRUTTA	Asparagi	Sous Vide - Verdure	-	85	30 - 40	2 1x.2x.2x	1 —
	Carote		2,5/3 cm	85 - 95	30 - 50	2 1x.2x.2x	1 —
	Broccoli		-	85	30 - 40	2 1x.2x.2x	1 —
	Cavolfiore		-	85	30 - 40	2 1x.2x.2x	1 —
	Radicchio		-	85	30 - 40	2 1x.2x.2x	1 —
	Patate a fette		2,5/3 cm	85 - 95	40 - 60	2 1x.2x.2x	1 —
	Zucchine		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1x.2x.2x	1 —
	Spicchi di mela		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1x.2x.2x	1 —
	Spicchi di pera		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1x.2x.2x	1 —
	Ananas a fette		2,5/3 cm	85	25 - 35	2 1x.2x.2x	1 —

Selezionare il ciclo che si desidera e seguire le impostazioni suggerite. I tempi di cottura si riferiscono a cibi refrigerati. Se non vengono serviti subito, conservarli in acqua fredda e farli raffreddare completamente, quindi metterli in frigorifero. Regolare i tempi di cottura per quantità maggiori. I risultati dipendono dalla qualità degli ingredienti e dalle buone norme igieniche. Preferire l'uso di alimenti freschi e di alta qualità per ottenere i migliori risultati. Non utilizzare questa funzione per riscaldare gli alimenti. Collocare gli alimenti sigillati sottovuoto sulla teglia per cottura a vapore al livello 2. Non sovrapporre i sacchetti per garantire una distribuzione uniforme del calore. Disporre una leccarda al livello 1.

ACCESSORI

Leccarda / Teglia

Teglia per cottura a vapore



TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	Patate fritte surgelate		650 - 850 g	Sì	200	25 - 30	4  2 
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	4  2 
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	4  2 
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	4  2 
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	4  2 
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	4  2 
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	4  2 
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	4  2 
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	4  2 
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	4  2 
	Filetto di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	4  2 

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

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

TABELLA DI COTTURA

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

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

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

* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

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

Whirlpool

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Indossare guanti protettivi.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Steam Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

ACCESSORI

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

MANUTENZIONE DEL CASSETTO DELL'ACQUA

Attenzione: Il cassetto dell'acqua non è adatto all'uso in lavastoviglie: rischio di danni!

Al termine di ogni ciclo di cottura a vapore, dopo circa 30 minuti il forno esegue automaticamente un ciclo di scarico acqua della durata di circa un minuto, trasferendo così tutta l'acqua presente nel sistema nel cassetto estraibile.

Note: Evitare di lasciare l'acqua nel sistema per più di 2

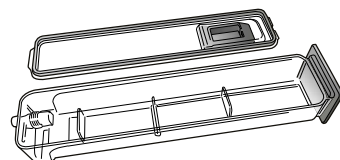
giorni.

Per rimuovere completamente l'acqua all'interno o pulire le superfici interne, è possibile aprire il cassetto dell'acqua:



1. Spingere verso l'alto l'aletta posteriore per rimuovere il coperchio superiore del cassetto dell'acqua.

2. Una volta terminata la pulizia, è possibile chiudere il cassetto inserendo le due alette anteriori all'interno delle aperture anteriori e spingendo verso il basso il lato posteriore.



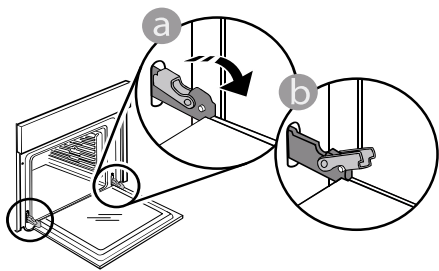
Per riempire il cassetto dell'acqua, utilizzare solo acqua a temperatura ambiente: l'acqua calda può influire sul funzionamento del sistema a vapore. Utilizzare solo acqua potabile.

BOILER

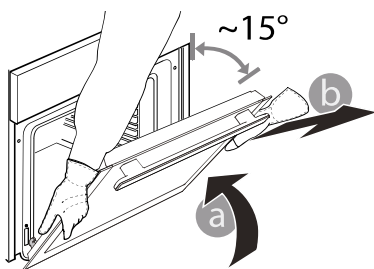
Per garantire che il forno funzioni sempre in modo ottimale e per aiutare a prevenire la formazione di depositi di calcare nel tempo, consigliamo di utilizzare regolarmente la funzione "Decalcificazione". Dopo un lungo periodo di inutilizzo delle funzioni "Vapore", si consiglia vivamente di attivare un ciclo di cottura con il forno vuoto, riempiendo completamente il serbatoio.

RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

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

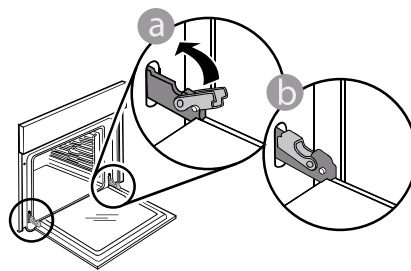


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

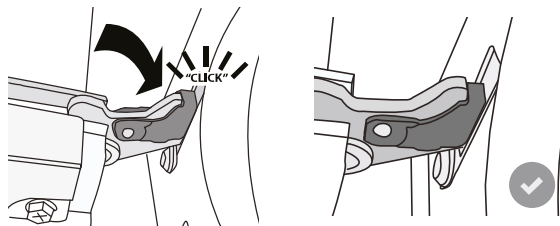


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: Fare attenzione che siano completamente abbassati.



Applicare una leggera pressione per verificare che i fermi siano nella posizione corretta.



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

SOSTITUIRE LA LAMPADA

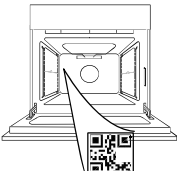
Per la sostituzione della lampadina, contattare il servizio assistenza.

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".
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.



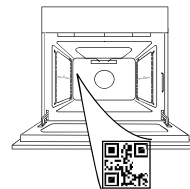
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo gaminį www.register10.eu

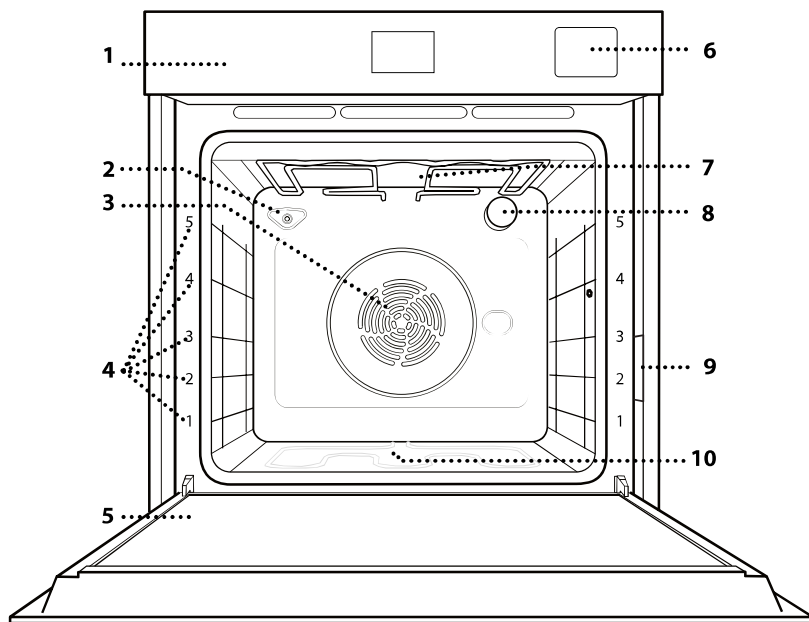


Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ

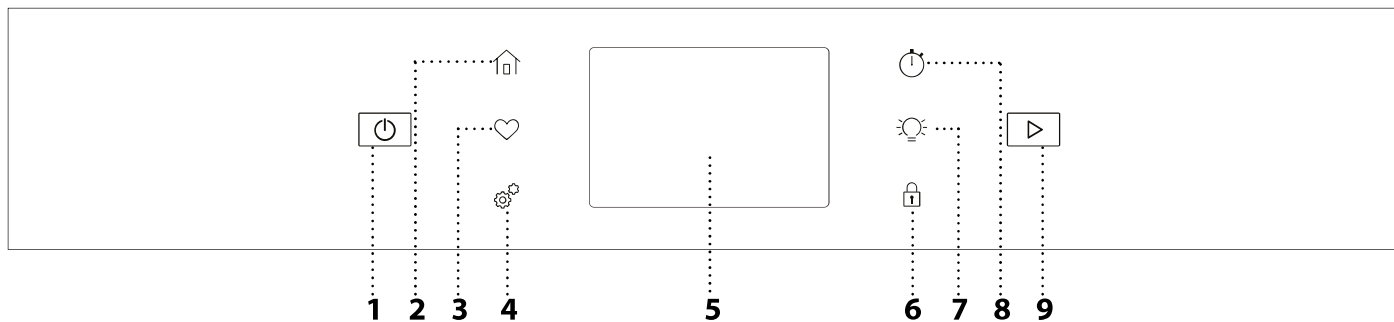


GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Drėgmės jutiklis
3. Ventiliatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Vandens stalčius
7. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
8. Lempa
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. ON / OFF

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę.

2. PAGRINDINIS

Greitai prieigai prie pagrindinio meniu.

3. MĖGSTAMA

Mėgstamiausių funkcijų sąrašui atkurti.

4. ĮRANKIAI

Naudojama pasirenkant iš kelių parinkčių ir keičiant orkaitės nustatymus bei nuostatas.

5. EKRANAS

6. VALDIKLIO UŽRAKTAS

Funkcija "Valdymo užraktas" leidžia užrakinti jutiklinio kilimėlio mygtukus, kad jų nebūtų galima netyčia paspausti.

7. LEMPUTĖ

Įjungia arba išjungia orkaitės lemputę.

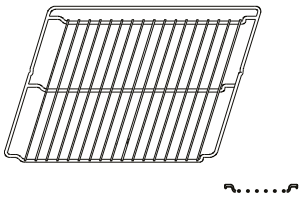
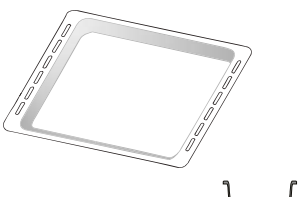
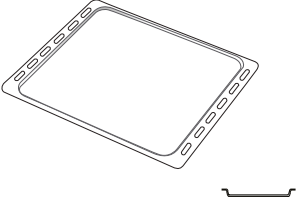
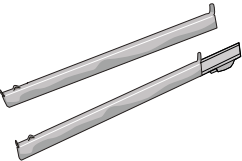
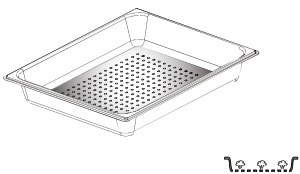
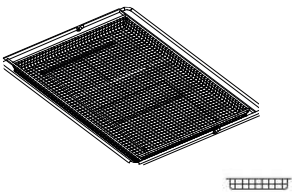
8. VIRTUVĖS LAIKMATIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką.

9. PRADĖTI

Kepimo funkcijos paleidimas.

PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA 	SURINKIMO PADĖKLAS 	KEPIMO SKARDA * 	SLANKIOJANČIOS GROTELĖS * 
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.	Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.	Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.	Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.
GARINIMO PADĖKLAS 	KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS * 		
Naudojant šį padėklą, lengviau cirkuliuoja garas, o maistas gaminamas tolygiau. Rekomenduojame garų padėkliuką pastatyti į 2-ą lygį, kad gaminimas būtų optimalus. Padėkite lašėjimo padėklą ant žemiau esančio 1 lygio, kad susigertų kepimo sultys. **	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

** Naudokite tik funkcijoms STEAM ir SOUS VIDE

PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite groteles horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

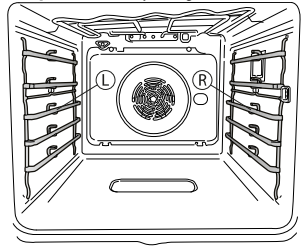
Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir groteles.

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Norėdami nuimti lentynų kreipiančiąsias, monetos pagalba iš abiejų pusių atsukite tvirtinimo varžtus (jei yra).

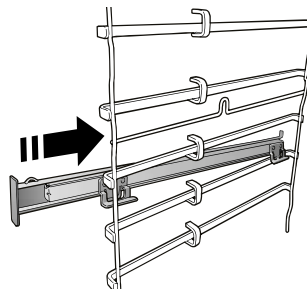
Pakelkite laikiklius aukštyn ir ištraukite apatines dalis iš įvorių: dabar galite išimti skersines groteles.

- Norėdami įstatyti skersines groteles, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami juos pakeltus, įstatykite šonu į kepimo skyrių, tada nuleiskite juos į apatinę vietą.

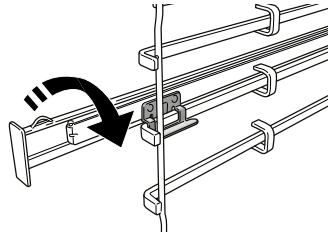


Kairės ("L") ir dešinės ("R") lentynos kreipiančiąsias galima atpažinti pagal šiame paveikslėlyje nurodytą logotipą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS



Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių. Viršutinį grotelių fikсаторių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fikсаторių.



Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fikсatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Atkreipkite dėmesį: Slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS



RANKINĖS FUNKCIJOS

- **CONVENTIONAL (ĮPRASTAS BŪDAS)**

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

- **KONVEKČINIS KEPIMAS**

Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.

- **FORCED AIR (KARŠTAS ORAS)**

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.

- **KEPTI ANT GROTELIŲ**

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.

- **INTENSYVUSIS KEPIMAS**

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.

- **FAST PREHEAT (GREITAS ĮKAITINIMAS)**

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.

- **GARAI**

- » **PURE STEAM (GRYNI GARAI)**

Naudojama natūraliems ir sveikiems patiekalams gaminti garuose, siekiant išsaugoti visas maistingąsias medžiagas. Ši funkcija ypač tinka ruošiant daržoves, žuvį ir vaisius bei apvirti. Jei nėra nurodyta kitaip, prieš sudėdami maistą į orkaitę, išimkite iš pakuotės ir nuimkite apsauginę plėvelę. Daugiau informacijos apie rankinio maisto ruošimo grynaisiais garais ciklus rasite „Pure Steam“ gaminimo lentelėje.

- » **STEAM AUTO**

Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus.

Orkaitė automatiškai įpurškia reikiamą garų kiekį pagal pasirinktą temperatūrą, kad būtų pasiekti optimalūs kepimo rezultatai.

- » **GARAI + ORAS**

Suderinus garų ir priverstinio oro srauto ypatybes, naudodamiesi šia funkcija paruošite lengvai apskrudusius išorėje tačiau viduje minkštus ir sultingus patiekalus. Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, gaminant žuvį rekomenduojame rinktis HIGH (Aukštą) garų lygį, gaminant mėsą – MEDIUM (Vidutinį) ir LOW (Žemą), jei kepate duoną ir desertus.

Daugiau informacijos apie priverstinio oro + garų ruošimo rankiniu būdu ciklus rasite „Garai + oras“ gaminimo lentelėje.

- **VAKUUMINIS GAMINIMAS**

"Sous vide" - tai profesionalus maisto gaminimo būdas, kuriam reikia naudoti vakuumuotus plastikinius maišelius ir gaminti maistą tiksliai kontroliuojamoje temperatūroje, naudojant garus. Laipsniškas ir tikslus gaminimo procesas padeda išgauti išskirtinį švelnumą ir skonį, taip pat užtikrina, kad maistas iškepa tolygiai. Šia funkcija galima gaminti mėsą, žuvį, daržoves ir vaisius, o iškeptas maistas bus tarsi pagamintas profesionalaus virėjo. Patikrinkite "Sous Vide" gaminimo lentelę, kad tinkamai naudotumėte šią funkciją.

- **SPECIALIOS FUNKCIJOS**

- » **PICA**

Ši funkcija leidžia iškepti puikią naminę picą greičiau nei per 10 minučių, kaip restorane. Specialus kepimo ciklas veikia esant aukštesnei nei 300 laipsnių Celsijaus temperatūrai, todėl picos viduje būna minkštos, kraštuose traškos ir tolygiai paruduoja. Šią funkciją derinant su „Pizza Stone WPro“ priedu ir įkaitinus 30 minučių, picą galima iškepti per 5–8 min.

Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu

- » **KARŠTO ORO GRUZ.**

Naudodamiesi šia funkcija, galite gaminti gruzdintas bulvytes, vištienos gabalėlius ir dar daugiau naudodami mažiau aliejaus, o maistas bus maloniai traškus. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatoriui sukeliant oro cirkuliaciją. Geriausi tikėtini gaminimo rezultatai gali būti pasiekti tik naudojant karšto oro gruzdintuvės padėklą (jis yra keliuose modeliuose). Padėkite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padėklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuve lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų geriausi. Stenkitės nenaudoti daugiau nei

vieno padėklo, kad išvengtumėte netolygaus gaminimo.

» **ATŠILDYMAS**

Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos.

» **LAIKYMAS ŠILTAI**

Palaike ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.

» **KILDINIMAS**

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos neįjunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

» **CONVENIENCE (PATOLOGUS 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.



AUTOMATINĖS FUNKCIJOS

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 KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką.

- Braukite per ekraną ir slinkite galimų kalbų sąrašą.
- Palieskite pageidaujamą kalbą.

Kalbą galite pakeisti atidarę nustatymų meniu.

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 GALIĄ

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. VANDENS KIETUMO LYGIO NUSTATYMAS

Tam, kad orkaitė veiktų efektyviai, ir siekiant užtikrinti, kad ji reguliariai primintų naudotojui atlikti kalkių šalinimo ciklą, kai reikia, svarbu nustatyti teisingą vandens kietumo lygį. Norėdami jį nustatyti, įjunkite orkaitę paspausdami , paspauskite . Atidarykite nustatymus ir pasirinkite "VANDENS KIETUMAS". Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite. Pagal toliau pateiktą lentelę pasirinkite tinkamą lygį, atitinkantį jūsų vietovės vandenį:

VANDENS KIETUMO LYGIŲ LENTELE			
Lygis	°dH Vokiečių kalba laipsniai	°fH Prancūzų kalba laipsniai	°Klarko Lietuviš- kai laipsniai

1	Labai minkštas	0-6	0-10	0-7
2	Minkštas	7-11	11-20	8-14
3	Vid.	12-16	21-29	15-20
4	Kietas	17-34	30-60	21-42
5	Labai kietas	35-50	61-90	43-62

Palieskite „NUSTATYTI“ ir patvirtinkite.

Iš anksto nustatytas vandens kietumo lygis yra „Kietas“.

5. 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 galima pasirinkti rankines ir automatines funkcijas.

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.
- Slinkite aukštyn arba žemyn ir peržiūrėkite sąrašą.
- Pasirinkite reikiamą funkciją ją paliesdami.

2. NUSTATYKITE RANKINIŲ BŪDŲ VALDOMAS FUNKCIJAS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane bus parodyti nustatymai, kuriuos galima keisti.

TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS / GARŲ LYGIS

- Palieskite pagrindinę reikiamą funkciją, kad pasiektumėte atitinkamą meniu.

Priklausomai nuo pasirinktos funkcijos, specialiu perjungikliu galima įjungti arba išjungti išankstinį pakaitinimą.

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 START, palieskite skyrių „Time“ arba „Set Cook Time“.
- Palieskite reikiamus skaičius ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
- Palieskite „TOLIAU“ ir patvirtinkite.

Norėdami atšaukti nustatytą trukmę gaminimo metu ir taip rankiniu būdu nustatyti gaminimo pabaigą, galite bakstelėti trukmės reikšmę ir nustatyti „0“ arba galite atidaryti trijų taškų meniu ir koreguoti gaminimo trukmę.

Jei norite sustabdyti ciklą, atidarykite trijų taškų meniu ir pasirinkite „Stop Cooking“.

3. AUTOMATINIŲ FUNKCIJŲ NUSTATYMAS

Naudodamiesi automatinėmis funkcijomis galite pagaminti įvairiausių patiekalus iš toliau pateikto sąrašo. Siekiant geriausių rezultatų, daugumą gaminimo nustatymų prietaisas pasirenka automatiškai.

Be to, dėl specialaus jutiklio, gebančio atpažinti maisto drėgnumą, kai kurios AUTOMATINĖS funkcijos leidžia optimaliai paruošti bet kokį maistą be jokių nustatymų: šis jutiklis sustabdo maisto gaminimą pačiu tinkamiausiu metu. Tik paskutinėmis gaminimo minutėmis ekrane pasirodys atgalinis skaičiavimas, rodantis likusį gaminimo laiką.

- Iš sąrašo pasirinkite receptą.

Menu „Auto Modes“ funkcijos rodomos pagal maisto kategorijas (žr. atitinkamas lenteles).

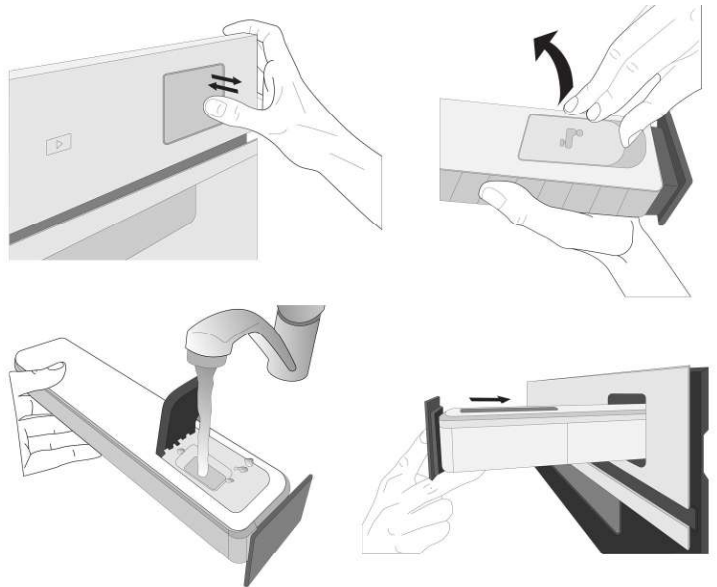
- Kai pasirenkate funkciją, nurodykite norimo gaminti maisto ypatybes (kiekį, svorį ir t. t.), kad rezultatai būtų nepriekaištingi.

. GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS

Pasirinkus "Garai" arba "Priverstinis oras + garai" rankinėse funkcijose arba vieną iš keleto "6th sense" receptų, galima gaminti bet kokį maistą naudojant garus. Lyginant su karštu oru naudojamu gaminant įprastai, garai pasklinda greičiau ir tolygiau. Dėl to sutrumpėja gaminimo laikas, patiekaluose lieka daugiau maistingų medžiagų, o jūs galite mėgautis puikiais ir tikrai skaniais receptais. Gaminimui naudojant garus, durelės turi būti uždarytos viso proceso metu.

Jei norite gaminti naudodami garus, norint virintuvą orkaitėje pripildyti vandens, reikės naudotis valdymo skydelio stalčiuuku.

Kai ekrane pasirodo užrašas "FILL THE DRAWER", ištraukite stalčių, atidarykite stalčiaus dangtį ir pripildykite jį vandens iki ekrane nurodyto lygio. Uždarykite stalčiuuką atsargiai stumdami jį valdymo skydelio link. Įdėję stalčių, paspauskite START, kad pradėtumėte kepimo ciklą. Stalčiuukas turi būti uždarytas visą laiką (nebent pilate vandenį).



Ilgesnių gaminimo ciklų atveju po pirmojo pripildymo, kai baigiasi vanduo, gali reikėti jo vėl įpilti, siekiant užbaigti ciklą: orkaitė rodys raginimą, jeigu to reikės.

4. 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 gaminant pagal pasirinktas funkcijas.
- Nustatę reikiamą uždelsimo laiką, bakstelėkite „SET“ ir pradėsite laukimą.
- 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 išjungiamą: Orkaitė pamažu pasiekia reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

- Norėdami iš karto įjungti funkciją ir atšaukti užprogramuotą uždelsimo laiką, bakstelėkite „SKIP DELAY“.

5. PALEISTI FUNKCIJĄ

- Pritaikę reikiamus nustatymus palieskite „PRADĖTI“ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Gaminimo metu galite bet kada pakeisti nustatytas reikšmes, jums tereikia paliesti norimą koreguoti reikšmę. Visas galimas keisti parinktis galima peržiūrėti atidarius trijų taškų meniu, esantį apatinėje kairėje ekrano dalyje.

Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami .

6. ĮKAITINIMAS

Jei buvo suaktyvinta anksčiau, pradėjus funkciją ekrane bus rodoma įkaitinimo etapo būseną. Pasibaigus šiam etapui, pasigirs garsinis signalas ir ekrane pasirodys užrašas „OVEN READY“ (orkaitė paruošta).

- Atidarykite dureles.
- Į orkaitę sudėkite produktus.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite mygtuką „Start now“ arba „START“, kad pradėtumėte gaminti maistą.

Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Galite pakeisti numatytąjį išankstinio įkaitinimo parinktį nustatymą, skirtą funkcijoms, kurioms leidžiama tai padaryti rankiniu būdu.

- Pasirinkite funkciją, kuriai leidžiama pasirinkti įkaitinimo funkciją rankiniu būdu.
- Norėdami įjungti arba išjungti išankstinį pakaitinimą, naudokite ekrano apačioje dešinėje esantį ir tam skirtą perjungiklį. Jam bus nustatyta numatytoji parinktis.

7. MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Kai kuriomis automatinėmis funkcijomis maisto gaminimo metu maistą reikia apversti. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Atidarykite dureles.
- Atlikite ekrane nurodytą veiksmą.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite „START“, kad tęstumėte gaminti maistą.

Taip pat paskutinius 5 proc. gaminimo laiko, prieš baigiant kepti, orkaitėje pasirodo raginimas patikrinti maistą.

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas.

- Patikrinkite maistą.
- Uždarykite dureles ir bakstelėkite „START“, kad tęstumėte gaminti maistą.

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.

- Bakstelėkite „ADD TO FAV“, kad išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią.
- Pasirinkite „Papildomas apskrudinimas“, kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas.
- Bakstelėkite „+ 5 min“, kad pailgintumėte gaminimo laiką

9. PARANKINIAI

Mėgstamiausių funkcijų išsaugo mėgstamo recepto orkaitės nustatymus.

Orkaitė automatiškai atpažįsta dažniausiai naudojamas funkcijas. Po tam tikro naudojimų skaičiaus jūs būsite paraginti pridėti funkciją prie mėgstamiausiųjų.

KAIP IŠSAUGOTI FUNKCIJĄ

Pasibaigus funkcijai, bakstelėkite „ADD TO FAV“, kad išsaugotumėte ją kaip mėgstamiausią. Taip ateityje galėsite greitai ją pasinaudoti ir išlaikyti tuos pačius nustatymus.

IŠSAUGOJUS

Jei norite peržiūrėti mėgstamiausiųjų meniu, paspauskite : Šiame meniu bus išvardytos visos išsaugotos funkcijos. Bakstelėkite „START“, kad įjungtumėte pasirinktą gaminimo funkciją.

PAKEISKITE NUSTATYMUS

Mėgstamiausiųjų ekrane prie mėgstamiausio galite pridėti nuotrauką arba pavadinimą ir pritaikyti pagal savo pageidavimus.

- Pasirinkite funkciją, kurią norite pakeisti.
- Bakstelėkite 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 „DELETE FAVORITE“.

10. ĮRANKIAI

Paspauskite  ir atidarykite meniu „Įrankiai“ bet kuriuo metu. Naudodamiesi šiuo meniu galėsite rinktis iš kelių parinkčių ir keisti gaminio ar ekrano nustatymus ir parinktis.



VIRTUVĖS LAIKMATIS

Šią funkciją galima įjungti kartu su gaminimo funkcija arba atskirai, kai reikia sekti laiką. Įjungtas laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą savarankiškai ir netrukdydamas pačiai funkcijai. Suaktyvinę laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

Laikmačio atgalinė atskaita bus rodoma ekrano viršutiniame dešiniajame kampe.

Virtuvės laikmačio peržiūra arba pakeitimas:

- Paspauskite virtuvės laikmačio parinktį.
- Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.
- Bakstelėkite „PAUSE“, jei norite pristabdyti laikmatį. Tada galite bakstelėti „RESUME“, kad vėl paleistumėte laikmatį.
- Bakstelėkite „CANCEL“, kad atšauktumėte laikmatį arba nustatytumėte naują laikmačio trukmę.
- Bakstelėkite „+1 min“, kad pailgintumėte laikmačio trukmę 1 minute.

ŠVIESA

Ijungia arba išjungia orkaitės lemputę.

VALYMAS GARAIS

Šio specialaus valymo ciklo metu išleidžiamas žemos temperatūros vandens garas, kad būtų lengviau pašalinti nešvarumus. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi.

FAST DRY

Po grynų garų ciklo orkaitė automatiškai pasiūlys paleisti greito džiovinimo ciklą, kad padėtų pašalinti drėgmę iš ertmės ir bent jau nepakenktų tinkamam prietaiso veikimui. Vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais. Minkšta drėgmę sugeriančia popieriaus šluoste išsausinkite po durelėmis esantį surinkimo padėklą.

NUKALKINTI

Ši speciali funkcija, aktyvinama reguliariais intervalais, palaiko geriausią garų sistemos būklę. Suaktyvinus funkciją vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus. Vidutinė visos funkcijos trukmė apie 140 minutes. Naudotojas gali bet kada inicijuoti kalkių šalinimą iš valymo meniu.

Ekrane bus rodoma, kada reikia atlikti nukalkinimo ciklą (žr. toliau pateiktą lentelę).

NUKALKINIMO PRANEŠIMAS	REIKŠMĖ
<REKOMENDUOJAMA NUKALKINTI> Rodomas po apytiksliai 15 val. garų ciklų*	Rekomenduojame paleisti nukalkinimo ciklą.
<REIKIA NUKALKINTI> Rodomas po apytiksliai 20 val. garų ciklų*	Būtina nukalkinti. Garų ciklo nebus galima suaktyvinti, kol nebus atliktas kalkių šalinimo ciklas.

*atsižvelgiant į vandens kietumo lygio numatytąją vertę (4 – kitas vanduo). Garų ciklų valandų, kurios turi praeiti prieš rodant nukalkinimo pranešimą, skaičius priklauso nuo prietaise nustatyto vandens kietumo lygio.

Kalkių šalinimo procedūrą naudotojas gali atlikti bet kada, jei yra noras kruopščiau išvalyti vidinį garų kontūrą.

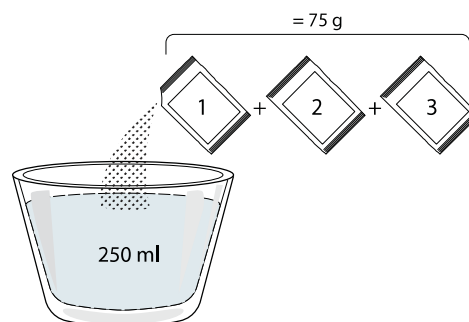
Prieš vykdant nukalkinimo etapą, prietaisas patikrins, ar virintuve liko vandens, ir, jeigu reikia, gali būti atliktas išleidimo ciklas. Tokiu atveju jūs turėsite ištuštinti stalčių po išleidimo ciklo, prieš tęsdami nukalkinimo etapą.

Atkreipkite dėmesį: siekiant užtikrinti, kad vanduo būtų šaltas, negalima atlikti šio veiksmo po paskutiniojo ciklo (arba paskutinio karto, kai gaminys buvo įjungtas) nepraėjus 30 minučių. Laukimo metu ekrane rodomas pranešimas „VANDUO PER KARŠTAS“.

» ETAPAS 1/2: NUOSĖDŲ ŠAL. (70 MIN.)

Kai ekrane bus rodoma <IPILKITE 0,25 L TIRPALO>, į stalčių įpilkite kalkių šalinimo tirpalo. Tam, kad būtų užtikrinti geriausi kalkių šalinimo rezultatai, rekomenduojame pripildyti rezervuarą tirpalo, kurį sudaro 75 g specialaus WPRO produkto ir 250 ml geriamojo vandens. WPRO nuovirų šalinimas – rekomenduojamas profesionaliai gaminio techninei priežiūrai, kad orkaitės garų funkcija veiktų nepriekaištingai. Dėl užsakymų ir informacijos kreipkitės į garantinio aptarnavimo tarnybą arba www.whirlpool.eu.

„Whirlpool“ neprisiima atsakomybės dėl bet kokios žalos, jei yra naudojami kiti rinkoje įsigijami valymo produktai.



Supylę kalkių šalinimo tirpalą į stalčių, paspauskite  kad būtų pradėtas pagrindinis kalkių šalinimo procesas. Kalkių šalinimo etapų metu jums nereikia stovėti prie prietaiso. Pasibaigus kiekvienam etapui pasigirs garsinis signalas, o krane bus rodomos perėjimo į kitą etapą instrukcijos.

Pasibaigus kalkių šalinimo etapui, būtina išleisti virintuvo turinį: šio etapo metu naudojamas kalkių šalinimo tirpalas bus įpilamas į ištraukiamą stalčių. Ištuštinkite stalčių.

» ETAPAS 2/2: SKALAVIMAS (30 MIN.)

Tam, kad iš stalčiaus ir garų kontūro būtų išvalyti kalkių šalinimo likučiai, reikia atlikti skalavimo ciklą. Kai ekrane rodoma <IPILKITE 0,25 L VANDENS>, į rezervuarą įpilkite 0,25 l geriamojo vandens, tada paspauskite , kad pradėtumėte skalavimą. Neišjunkite orkaitės, kol nebus atlikti visi funkcijos reikalaujami veiksmai.

Atkreipkite dėmesį: prireikus iš sistemos galima paprašyti ištuštinti stalčių ir pakartoti šią operaciją.

Kai baigiama kalkių šalinimo procedūra, rekomenduojama išdžiovinti galimus vandens

likučius. Tada galėsite naudoti visas garų funkcijas.
Ištuštinkite stalčių. Kalkių šalinimo ciklas užbaigtas.

Atkreipkite dėmesį: kalkių šalinimo ciklo metu, gali girdėtis triukšmas, kadangi suveikia orkaitės siurbliai, siekiant užtikrinti optimalų kalkių šalinimo efektyvumą.

Paleidę techninės priežiūros ciklą, nepašalinkite stalčiaus, kol to nepareikalaus prietaisas.

Atkreipkite dėmesį: Kai katilas prisipildo kalkių šalinimo tirpalo ir ekrane pasirodo užrašas „DESCALING PHASE 1/2“ (NUKALKINIMO FAZĖ 1/2), ciklo negalima nutraukti, nes priešingu atveju, prieš paleidžiant bet kokią garo funkciją, visą nukalkinimo ciklą reikia pakartoti.



VALDIKLIO UŽRAKTAS

Naudodamiesi „Valdiklio užraktas“ galite užrakinti liečiamojo skydelio mygtukus, kad netyčia jų nepaspaustumėte.

Norėdami atrakinti prietaisą, laikykite nuspaustą jutikliniame skydelyje esantį užrakto klavišą.



PARINKTYS

Kelių orkaitės nustatymų keitimas, šabo režimo pasirinkimas ir „demonstracinio režimo“ išjungimas.



INFORMACIJA

Rasite daugiau informacijos apie turimą orkaitę.

PASTABOS

- Prietaiso viduje nekllokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvų niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.
- Tikimasi, kad dėl aukštesnės "Pizza" ciklo temperatūros bus šiek tiek didesnis aušinimo ventiliatoriaus keliamas triukšmas.

PATARIMAI

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

MEAT (MĖSA)

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kepate kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepęs, 10–15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją.

Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelti į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.

Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jei kepamas kepinys iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.

Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelti į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

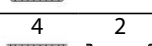
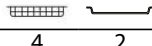
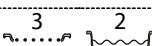
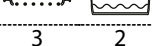
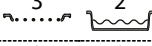
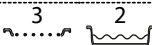
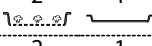
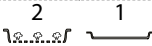
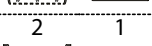
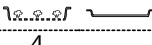
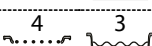
TEŠLOS KILDINIMAS

Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20–25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
VAKUUMINIS GAMINIMAS 	Sous Vide	Švelni jautienos nugarinė	2–4 cm	-	-	-	 
		Beef Chuck Steak	2–4 cm	-	-	-	 
		Švelni kiaulienos nugarinė	2–4 cm	-	-	-	 
		Lašišos filė	1,5–3 cm	-	-	-	 
		Morkos	0,2–0,4 kg	-	-	-	 
		Šparagai	0,2–0,4 kg	-	-	-	 
		Ananasai	0,2–0,5 kg	-	-	-	 
		Obuoliai	0,2–0,5 kg	-	-	-	 
TROŠKINYS IR KEPTI MAKARONAI	Šviežias	Lazanija	0,5–3 kg	-	MED	-	
	Šaldyta	Lazanija	0,5–3 kg	-	-	-	
		Vamzdeliniai makaronai	0,5–3 kg	-	-	-	
RYŽIAI IR GRŪDAI	Ryžiai	Baltieji ryžiai	0,1–0,5 kg	-	-	-	 
		Rudieji ryžiai	0,1–0,5 kg	-	-	-	 
		Viso grūdo ryžiai	0,1–0,5 kg	-	-	-	 
	Sėklos ir grūdai	Bolivinė balanda	0,1–0,3 kg	-	-	-	 
		Soros	0,1–0,3 kg	-	-	-	 
		Spelta	0,1–0,5 kg	-	-	-	 
		Miežiai	0,1–0,5 kg	-	-	-	 
MĖSA	Jautiena	Kepta jautiena	0,6–2 kg	MED	MED	-	
		Kepsnys	2–4 cm	MED	-	2/3	 
		Mėsos paplotėliai	1,5–3 cm	-	-	3/5	 
	Kiauliena	Kepta kiauliena	0,6–2,5 kg	-	MED	-	
		Kiaulienos šonkauliai	0,5–2,0 kg*	-	-	2/3	 
		Šoninė	0,5–1,5 cm	-	-	1/2	 
	Vištiena	Kepta vištiena	0,6–3 kg	-	MED	-	
		Karšt. ore kepta višt.	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	-	-	 

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus pica padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Padėklas gaminiui garuose

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS				KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
MĖSA	Vištiena	Karšt. ore kepta višt.	Vištienos kepsneliai [šaldyti]	-	-	-	-	
			Vištienos sparneliai [šaldyti]	-	-	-	-	
	Antienos filė / krūtinėlė			1–5 cm	-	-	2/3	
	Kalakutienos filė / krūtinėlė			1–5 cm	-	-	2/3	
	Karšt. ore 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	-	-	-		
		Kita filė	0,5–3 (cm)	-	-	-		
		Filė [šaldyta]	0,5–3 (cm)	-	-	-		
	Garuose kepti filė gabalėliai ir kepsniai	Menkės filė	vienas padėklas*	-	-	-		
		Filė [šaldyta]	0,5–3 (cm)	-	-	-		
		Kitos filė	0,5–3 (cm)	-	-	-		
		Lašišos kepsnys	1–3 (cm)	MED	-	-		
		Jūrinio ešerio filė	vienas padėklas*	-	-	-		
		Jūrinio karšio filė	vienas padėklas*	-	-	-		
		Kardžuvės kepsnys	0,5–3 (cm)	-	-	-		
		Tuno kepsnys	1–3 (cm)	MED	-	-		
	Ant grotelių keptos jūrų gėrybės	Šukutės	vienas padėklas*	-	-	-		
		Midijos	vienas padėklas*	-	-	-		
		Krevetės	vienas padėklas*	-	-	-		
		Karal. krevetės	vienas padėklas*	-	-	-		

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus pica padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Padėklas gaminiui garuose

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI	
ŽUVIS IR JŪRŲ GĖRYBĖS	Garuose paruoštos jūrų gėrybės	Šukutės	0,5–1 kg	-	-	-		
		Midijos	0,5–3 kg	-	-	-		
		Krevetės	0,1–1 kg	-	-	-		
		Karal. krevetės	0,5–1,5 kg	-	-	-		
		Kalmaras	0,1–0,5 kg [kiekvienas]	-	-	-		
		Aštuonkojis	0,5–2 kg [kiekvienas]*	-	-	-		
	Karšt. ore kepta žuvis	Kepta paniruota žuvis	1,5–3,5 (cm)	-	-	-		
		Žuvies filė	1,5–3,5 (cm)	-	-	-		
		Visa žuvis	0,4–0,8 kg	-	-	-		
		Vėžiagyviai	-	-	-	-		
GARUOSE RUOŠTI KIAUŠINIAI	Vištiena		50–80 g [kiekvienas]*	-	-	-		
	Putpelė		vienas padėklas	-	-	-		
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Bulvės	0,5–1,5 kg*	-	MED	-		
		Bulvės [šaldytos]	0,5–1,5 kg*	-	MED	-		
		Įdarytos daržovės	0,1–0,5 kg [kiekvienas]	-	-	-		
		Kitos daržovės	0,5–1,5 kg	-	MED	-		
	Daržovių apkepas	Bulvių apkepas	vienas padėklas*	-	-	-		
		Pomidorų apkepas	vienas padėklas*	-	-	-		
		Paprikų apkepas	vienas padėklas*	-	-	-		
		Brokolių apkepas	vienas padėklas*	-	-	-		
		Žiedinių kopūstų apkepas	vienas padėklas*	-	-	-		
		Daržovių apkepas	vienas padėklas*	-	-	-		
	Karšt. ore kepta darž.	Naminės bulvytės	0,3–0,8 kg	-	-	-		
		Bulvės (skilt.)	1–4 (cm)	-	-	-		
		Daržovių mišinys	0,3–0,8 kg	-	-	2/3		
		Cukinijų traškučiai	0,2–0,5 kg	-	-	-		
		Keptos bulvės [šaldyti]	0,3–0,8 kg	-	-	-		
		Suktinukai [šaldyti]	-	-	-	-		
	Garuose keptos daržovės	Nesmulkintos bulvės	50–500 g [kiekviena]	-	-	-		
		Bulvių gabalėliai	vienas padėklas*	-	-	-		
		Bulvių gabalėliai [šaldyti]	vienas padėklas*	-	-	-		

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus pica padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Padėklas gaminimui garuose	

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS			KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
DARŽOVĖS 	Garuose keptos daržovės	Žirniai	0,2–2,5 kg	-	-	-	2 1  
		Žirniai [šaldyti]	0,2–3 kg	-	-	-	2 1  
		Brokoliai	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	2 1  
		Brokoliai [šaldyti]	0,2–2 kg	-	-	-	2 1  
		Žiediniai kopūstai	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	2 1  
		Morkos	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	2 1  
		Cukinijos	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	2 1  
		Kitos daržovės	0,2–2 kg	-	-	-	2 1  
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 
		Vidutinio dydžio duona	200–500 g [kiekviena]*	-	-	-	2 
		Sumuštinių kepalukas 	400–600 g [kiekvienas]	-	-	-	2 
		Didelis duonos kepalas 	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	2 
		Pranc. batonas 	200–300g [kiekvienas]	-	-	-	3 
		Speciali duona	vienas padėklas *	-	-	-	2 
	Pica ir fokačija	Apvali pica	apskrita	-	-	-	2 
		Pica, stora	padėklas	-	-	-	2 
		Pica [šaldyta]	1 sluoksnius*	-	-	-	2 
			2 sluoksniai*	-	-	-	4 1  
			3 sluoksniai*	-	-	-	5 3 1   
			4 sluoksniai*	-	-	-	5 4 2 1    
		Plona fokačija	vienas padėklas *	-	-	-	2 
		Stora fokačija	vienas padėklas *	-	-	-	2 

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus pica padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Padėklas gaminimui garuose	

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS		KIEKIS	IŠKEPIMO LYGIS	SKRUDINIMO LYGIS	APVERTIMAS (PRAĖJUS RUOŠIMO LAIKO)	LYGIS IR PRIEDAI
SALDŪS KEPINIAI	Biskvitinis pyragaitis skardoje	0,5–1,2 kg	-	-	-	
	Sausainiai	0,2–0,6 kg*	-	-	-	
	Keksiukas ir apskritas keksas	40–80 g [kiekvienas]*	-	-	-	
	Kruasanai	vienas padėklas *	-	-	-	
	Kruasanai [šaldyti]	vienas padėklas *	-	-	-	
	Plikyti pyragaičiai	vienas padėklas *	-	-	-	
	Morengai	10–30 g [kiekvienas]	-	-	-	
SALDŪS KEPINIAI	Pyragas	0,4–1,6 kg*	-	-	-	
	Štrudelis	0,4–1,6 kg	-	-	-	
	Vaisinis pyragas	0,5–2 kg	-	-	-	
	Karamelinis apkepas 	0,2–1 kg*	-	-	-	 
Garuose kepti vaisiai	Vaisių gabalėliai 	0,5–3 kg	-	-	-	 
	Nepjaustyti vaisiai 	0,1–0,4 kg [kiekvienas]	-	-	-	 

* Siūlomas kiekis

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Padėklas gaminimui garuose



GARAI + KEPIMO ORU LENTELĖ

RECEPTAS	GARŲ LYGIS*	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Trapios tešlos kepiniai / sausainiai	MAŽAS	TAIP	140 - 150	35–55	
Mažas pyragas / bandelės	MAŽAS	TAIP	160 - 170	30–40	
Mieliniai pyragai	MAŽAS	TAIP	170–180	40–60	
Biskvitinis pyragai	MAŽAS	TAIP	160 - 170	30–40	
Fokačija	MAŽAS	TAIP	200–220	20–40	
Duonos kepalas	MAŽAS	TAIP	170 -180	70 - 100	
Duonelė	MAŽAS	TAIP	200–220	30–50	
Prancūziškas batonas	MAŽAS	TAIP	200–220	30–50	
Keptos bulvės	VID.	TAIP	200–220	50–70	
Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg	VID.	TAIP	180–200	60 - 100	
Veršiena / jautiena / gabaliukai	VID.	TAIP	160–180	60-80	
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	VID.	TAIP	200–220	40 - 50	
Kepta jautiena (pusžalė) 2 kg	VID.	TAIP	200	55 - 65	
Ėriuko koja	VID.	TAIP	180–200	65 - 75	
Kiaulienos kojos troškiny	VID.	TAIP	160–180	85 - 100	
Vištiena / perlinė višta / antiena 1–1,5 kg	VID.	TAIP	200–220	50–70	
Vištiena / perlinė višta / antiena (gabalėliai)	VID.	TAIP	200–220	55 - 65	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	VID.	TAIP	180–200	25 - 40	
Žuvies filė	DIDELIS	TAIP	180–200	15–30	

*Atkreipkite dėmesį į tai, kad, pasirinkus funkciją Steam Auto, ši koreliacija turi būti praleista. Orkaitė automatiškai parinks geriausią garų lygį, tinkantį pasirinktai temperatūrai.

PRIEDAI					
Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	Maisto termometras	



„PURE STEAM“ Gaminimo lentelė

RECEPTAS		TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI	
ŽUVIS	Vištienos filė gabalėliai	100	15–50	2 1x...x1	1 —
	Kiaušiniai	100	10 - 30	2 1x...x1	1 —
	Visa žuvis	90	40 - 50	2 1x...x1	1 —
	Žuvies filė gabalėliai	90	20–30	2 1x...x1	1 —
DARŽOVĖS & VAISIAI	Šviežios daržovės (nesmulkintos)	100	30 - 80	2 1x...x1	1 —
	Šviežios daržovės (gabalėliais)	100	15–40	2 1x...x1	1 —
	Šaldytos daržovės	100	20–40	2 1x...x1	1 —
	Vaisiai (nesmulkinti)	100	15 - 45	2 1x...x1	1 —
	Vaisiai (gabalėliais)	100	10 - 30	2 1x...x1	1 —

Neautomatinių funkcijų meniu pasirinkite funkciją Gryni garai. Nustatykite gaminimo temperatūrą ir laiką. Pripildykite vandens baką vadovaudamiesi ekrane pateiktais nurodymais. Maistą dėkite ant 2 lygio garų padėklo, o ant 1 lygio - ant lašėjimo padėklą, kad maistas neprilašėtų.

PRIEDAI



Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda



Padėklas gaminimui garuose

"SOUS VIDE" MAISTO GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS		FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI	
JAUTIENA & VERŠIENA - ĖRIENA	Nugarinė: Išpjova, kepsnys, kepsniai	Jautienos Sous Vide	1,5 cm	62	50–70		
			3/4 cm	62	80 - 100		
	Kietesni gabalai: Mėsainis, šoninės kepsnys, šonkauliukai		1,5 cm	62	50–70		
			3/4 cm	62	110 - 130		
KIAULIENA	Nugarinė	Kiaulienis Sous Vide	1,5 cm	68	30–50		
			3/4 cm		50–70		
	Supjaustykite kotletus		-	68	120 - 140		
	Šonkauliukai		-	68	120 - 140		
LAŠIŠA, TUNAS - UPĖTAKIS	Filė	Žuvies Sous Vide	1,5	62	65 - 75		
			3	62	80–90		
	Kepsnys		1,5	62	70 - 80		
			3	62	85 - 95		
DARŽOVĖS & VAISIAI	Šparagai	Daržovių Sous Vide	-	85	30–40		
	Morkos		2,5 cm	85 - 95	30–50		
	Brokoliai		-	85	30–40		
	Žiedinis kopūstas		-	85	30–40		
	Radicchio		-	85	30–40		
	Bulvių griežinėliai		2,5 cm	85 - 95	40–60		
	Cukinijos		2,5 cm	85	30–40		
	Obuolių skiltelės		2,5 cm	85	30–40		
	Kriaušių skiltelės		2,5 cm	85	30–40		
	Ananasų griežinėliai		2,5 cm	85	25–35		

Pasirinkite norimą atlikti ciklą ir atlikite siūlomus nustatymus. Gaminimo laikas nurodomas šaldytam maistui. Jei iš karto nepateiksite, laikykite maistą šaltame vandenyje, visiškai atvėsinkite ir įdėkite į šaldytuvą. Didesniam kiekiui kepimo laiką koreguokite. Rezultatai priklauso nuo sudedamųjų dalių kokybės ir tinkamo higienos laikymosi. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, gaminkite šviežią ir kokybišką maistą. Nenaudokite šios funkcijos maistui pašildyti. Įdėkite vakuume uždarytus maisto produktus į 2 lygio garų padėklą. Nedėkite maišelių vieno ant kito, kad šiluma pasiskirstytų tolygiai. 1 lygyje pastatykite lašėjimo padėklą.



PRIEDAI

Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda

Padėklas gaminimui garuose

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 džiovėsėliais		400 g	Taip	200	15–20	 4  2
	Naminės bulvytės		300–800 g	Taip	200	20–40	 4  2
	Daržovių mišinys		300–800 g	Taip	200	20–30	 4  2
MĖSA IR ŽUVIS	Vištienos krūtinėlės		1–4 cm	Taip	200	20–40	 4  2
	Vištienos sparneliai		200–1500 g	Taip	220	30–50	 4  2
	Paniruotas kotletas		1–4 cm	Taip	220	20–50	 4  2
	Žuvies filė		1–4 cm	Taip	220	15–25	 4  2

Ruošdami šviežius ar namuose gamintus maisto produktus, maisto paviršių patepkite plonu aliejaus sluoksniu. Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

FUNKCIJOS	 Karštas oras		
PRIEDAI	 Karšto oro gruzdintuvės padėklas	 Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	 Lašėjimo padėklas / kepimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30–50	
		Taip	160	30–50	
		Taip	160	30–50	
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160 – 200	30–85	
		Taip	160 – 200	30–90	
Sausainiai		Taip	150	20–40	
		Taip	140	30–50	
		Taip	140	30–50	
		Taip	135	40–60	
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20–40	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	30–50	
		Taip	150	40–60	
Bandelės su įdaru		Taip	180–200	30–40	
		Taip	180–190	35 - 45	
		Taip	180–190	35 - 45 *	
Morengai		Taip	90	110 - 150	
		Taip	90	130 - 150	
		Taip	90	140 - 160 *	
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190 - 250	15–50	
		Taip	190 - 230	20–50	
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	310	7–12	
		Taip	220 - 240	25 - 50 *	
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	
		Taip	250	10 - 20	
		Taip	220 - 240	15–30	
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepęs su įdaru)		Taip	180–190	45–55	
		Taip	180–190	45–60	
		Taip	180–190	45 - 70 *	

FUNKCIJOS								ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko ciklas	Pica
PRIEDAI									
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus picos padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos		Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda		Surinkimo padėklas su 500 ml vandens		

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190–200	20–30	
		Taip	180–190	20–40	
		Taip	180–190	20–40 *	
Lazanija / apkepai su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai		Taip	190–200	45–65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		-	170	110 - 150	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190–200	80 - 130	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50 - 60	
Skrebutis		-	3 (aukštas)	3 - 6	
Žuvies filė / kepsniai		-	2 (vid.)	20 - 30 **	
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2–3 (vidutinė – aukšta)	15 - 30 **	
Kepta vištiena 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55 - 70 ***	
Ėriuko koja / kojos		-	2 (vid.)	60 - 90 ***	
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35 - 55 ***	
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10–25	
Sausainiai		Taip	135	50–70	
Tartaletės		Taip	170	50–70	
Apvali pica		Taip	210	40–60	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjausniai (1 lygis)		Taip	190	40–120 *	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100 *	
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 100 *	
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 *	
Įdaryti dideli mėsos gabalai	ECO	-	200	80 - 120 *	
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)	ECO	-	200	50–100 *	

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus pusei gamtinimo laiko maistą apverskite.

*** Praėjus dviem trečdaliams gamtinimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

FUNKCIJOS								ECO	
	Įprastinis	Karšto oro srautas	Konvekcinis kepimas	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eko ciklas	Pica
PRIEDAI									
	Grotelės	Orkaitės padėklas / Torto skarda / Apvalus pica padėklas ant vielinės lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo padėklas / 500 ml vandens				

Whirlpool

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

ORKAITĖS IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Įjunkite "Steam Clean" funkciją, kad optimaliai išvalytumėte vidinius paviršius. (Tik tam tikruose modeliuose).
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

Neplaukite maisto ir mėsos termometro (jei yra) indaplovėje. Skrudinimo karštu oru padėklą (jei yra) galima plauti indaplovėje.

VANDENS STALČIAUS TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Įspėjimas: vandens stalčiaus negalima plauti indaplovėje: sugadinimo pavojus! Kiekvieno gaminimo su garais ciklo pabaigoje, po maždaug 30 minučių orkaitė automatiškai atlieka apie vieną minutę trunkantį išleidimo ciklą, taip visą vandenį iš sistemos nukreipdama į ištraukiamą stalčių.

Pastaba: stenkitės nepalikti vandens sistemoje ilgiau nei 2 dienas.

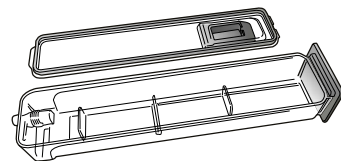
Norėdami visiškai pašalinti viduje esantį vandenį arba išvalyti vidinius paviršius, galite atidaryti vandens

stalčių:



1. Stumkite į viršų galinį dangtelį, kad nuimtumėte vandens stalčiaus viršutinį dangtelį.

2. Baigę valyti stalčių, galite jį uždaryti įkišdami du priekinius dangtelius į priekines angas ir nuspausdami galinę pusę.



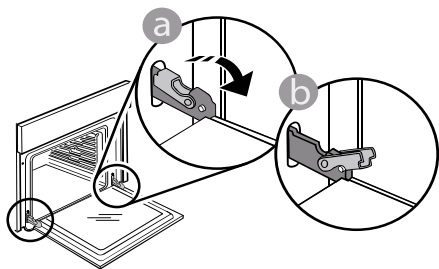
Į vandens stalčių pilkite tik kambario temperatūros vandenį: karštas vanduo gali paveikti garų sistemos veikimą. Naudokite tik geriamąjį vandenį.

VIRINTUVAS

Siekiant užtikrinti optimalų orkaitės veikimą ir apsaugoti nuo kalkių nuosėdų, rekomenduojama reguliariai naudoti „Nuosėdų šal.“ funkciją. Jei ilgą laiką nenaudojote funkcijos „Garai“, rekomenduojame gaminimo ciklą pradėti esant tuščiai orkaite ir visiškai užpildžius talpyklą.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

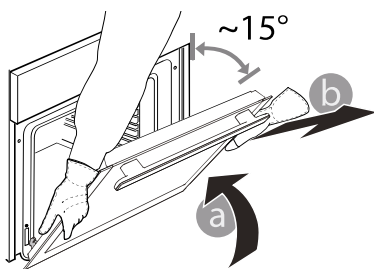
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

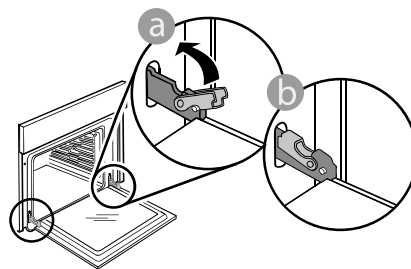
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

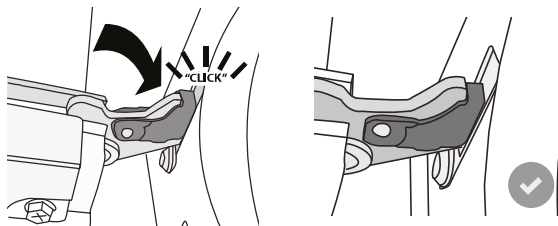


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksiatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksiatoriai yra tinkamoje padėtyje.



5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

LEMPUTĖS KAITIMAS

Dėl lemputės keitimo kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

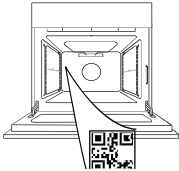
TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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“.
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“.
Durėlės neužsidaro tinkamai.	Apsauginiai fiksatoriai yra netinkamoje padėtyje.	Pasirūpinkite, kad apsauginiai fiksatoriai būtų tinkamoje padėtyje, todėl išimdami ir įstatydami dureles vadovaukitės sk. „Valymas ir priežiūra“ pateiktais nurodymais.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“.
Kepimo ciklas su zondų baigėsi be aiškios priežasties arba ekrane išspausdinta klaida F3E3	Maisto termometras 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.

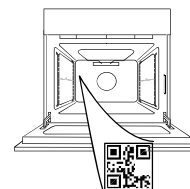




**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL
IZSTRĀDĀJUMU**

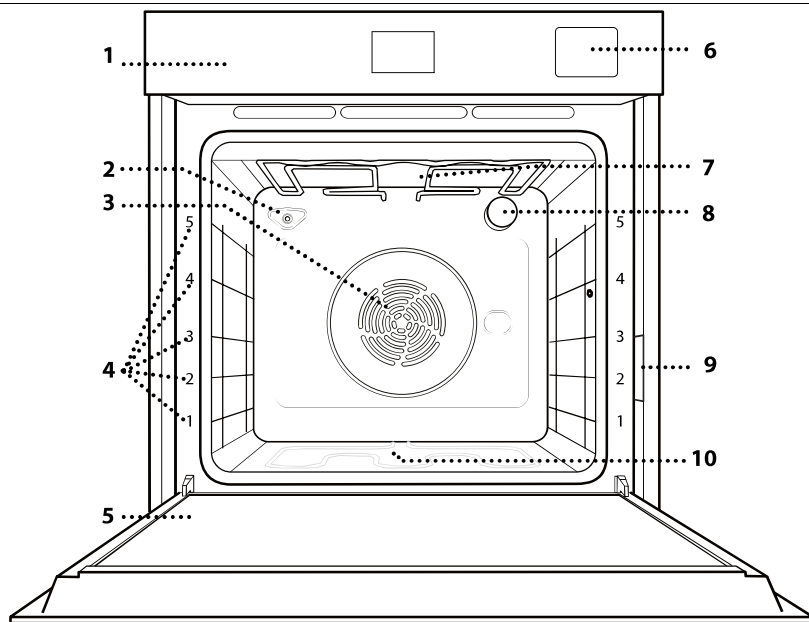
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet
savu ierīci vietnē www.register10.eu

**LŪZDU, NOSKENĒJIET IERĪCES
QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS**



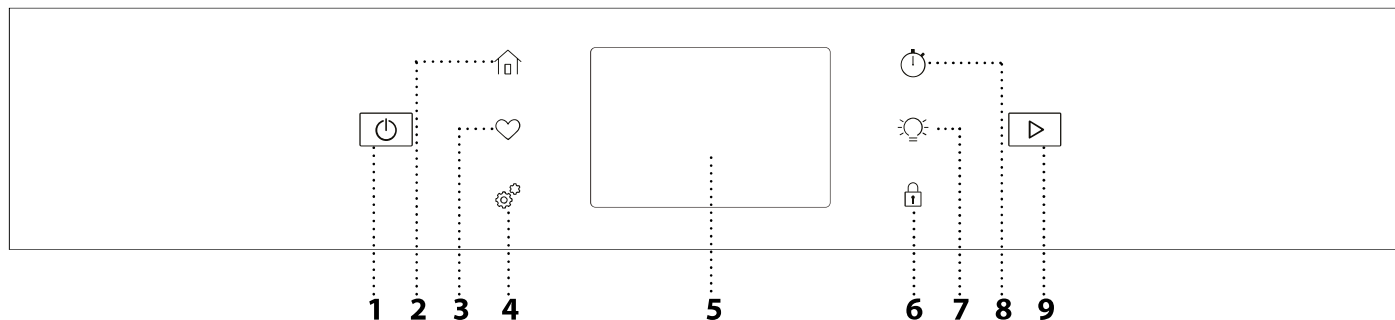
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības
norādījumus.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Mitruma sensors
3. Ventilators un lokveida sildelements
(nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi
(līmenis norādīts cepeškrāsns
priekšpusē)
5. Durvis
6. Ūdens atvilktnē
7. Augšējais sildelements/grils
8. Apgaismojuma spuldze
9. Datu plāksnīte
(nenonemiet)
10. Apakšējais sildelements
(nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. IESL./IZSL.

Lai ieslēgtu vai izslēgtu
cepeškrāsns.

2. SĀKUMS

Lai iegūtu piekļuvi
galvenajai izvēlnei.

3. IZLASE

Lai ātri piekļūtu, izveidojiet savu
iecienītāko funkciju sarakstu.

4. TOOLS (RĪKI)

Lai izvēlētos kādu no vairākām
opcijām un mainītu cepeškrāsns
iestatījumus un preferences.

5. DISPLEJS

6. VADĪBAS BLOKĒŠANA

“Vadības bloķēšana” ļauj jums
bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās
nevarētu nejauši nospiegt.

7. APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu
cepeškrāsns apgaismojumu.

8. VIRTUVES TAIMERIS

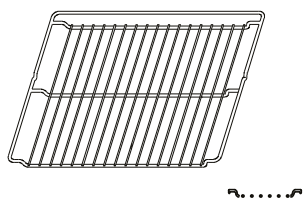
Šo funkciju var aktivizēt,
izmantojot gatavošanas funkciju
vai tikai laika saglabāšanai.

9. SĀKT

Lai sāktu gatavošanas funkciju.

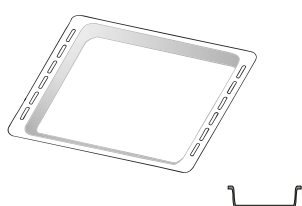
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



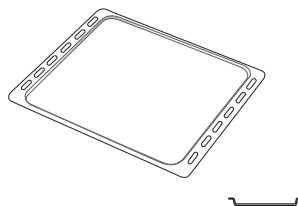
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠKIDRUMU SĀVĀKŠANAS PAPLĀTE



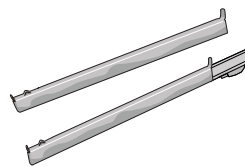
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA *



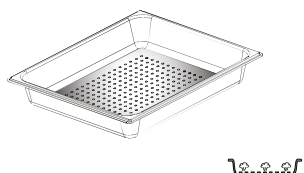
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



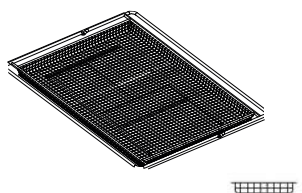
Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

TVAIKA PAPLĀTE



Tas veicina tvaika cirkulāciju un tādējādi palīdz ēdienam cepties vienmērīgi. Mēs iesakām tvaika paplāti novietot 2. līmenī, lai nodrošinātu optimālu gatavošanas veikspēju. Novietojiet notekpaplāti 1. līmenī, lai tajā savāktu ēdienu gatavošanas sulas. **

GAISA CEPŠANAS PAPLĀTE



Izmantojiet pārtikas produktu gatavošanai ar cepšanas ar gaisu funkciju, novietojot cepšanas paplāti zemākā līmenī, lai tajā tiktu savāktas iespējamās drupačas un nopilējušais šķidrums. To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; lai uzzinātu par pasūtījumiem un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

** Izmantojiet tikai TVAĪKA un SOUS VIDE funkcijām

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

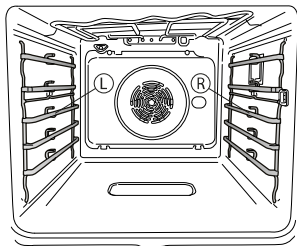
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- Lai noņemtu plaukta vadotnes, izskrūvējiet stiprināšanas skrūves (ja tādas ir) abās pusēs, izmantojot monētu.

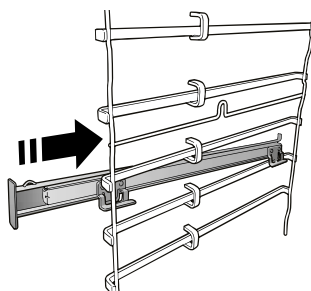
Paceliet vadotnes augšup un izvelciet apakšējās daļas no iedziļinājumiem: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

- 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.



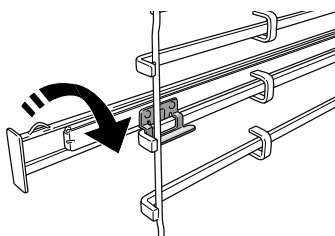
Kreiso ("L") un labo ("R") plauktu vadotnes var atpazīt pēc šajā attēlā norādītā logotipa.

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 fiksētu vadotni, stingri piespiediet stiprinājuma apakšdaļu pret plauktu vadotni. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNCTIONS (FUNKCIJAS)



MANUĀLIE REŽĪMI

• CONVENTIONAL (KONVENCIONĀLS)

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

• KONVEKCIJA

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

• FORCED AIR (PIESPIEDU GAISS)

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

• GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desinā, 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, apalās picas (arī saldētas) un pagatavotu veselu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.

• TVAIKS

» PURE STEAM (TĪRS TVAIKS)

Lai gatavotu dabīgas un veselīgas maltītes, izmantojot tvaiku un tādējādi saglabājot produktu dabisko uzturvērtību. Šī funkcija ir īpaši piemērota dārzeņu, zivju un augļu gatavošanai, kā arī blanšēšanai. Pirms gatavošanas izņemiet produktus no iepakojuma un noņemiet aizsargplēvi, ja vien nav norādīts citādi. Lai iegūtu papildinformāciju par manuālajiem gatavošanas cikliem ar tīru tvaiku, skatiet gatavošanas tabulu "Tīrs tvaiks".

» AUTOMĀTISKĀ TVAICĒŠANA

Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa cirkulācijas funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patīkami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Cepeškrāsns automātiski iesmidzina pareizo

tvaika daudzumu, pamatojoties uz izvēlēto temperatūru, lai sasniegtu optimālus gatavošanas rezultātus.

» TVAIKS+GAISS

Apvienojot tvaika funkcijas iestatījumus ar piespiedu gaisa cirkulācijas funkcijas iestatījumiem, šī funkcija ļauj gatavot patīkami kraukšķīgus un ārpusē apbrūninātus ēdienus, vienlaikus saglabājot mīkstu un sulīgu ēdiena iekšdaļu. Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, ieteicams izvēlēties AUGSTU tvaika līmeni zivju gatavošanai, VIDĒJU līmeni gaļas gatavošanai un ZEMU līmeni maizes un deserta gatavošanai.

Lai iegūtu papildinformāciju par piespiedu gaisa + tvaika manuālajiem gatavošanas cikliem, dodieties uz gatavošanas tabulu "Tvaiks + gaiss".

• SOUS VIDE

Šajā funkciju grupā ir iekļauts Sous Vide, kas ir profesionāla gatavošanas tehnika, kas prasa izmantot pārtikas plastmasas maisiņus ar vakuumu, gatavošanu precīzi kontrolētā temperatūrā, izmantojot tvaiku. Pakāpenisks un precīzs gatavošanas process veicina izcilu mīkstuma un garšas attīstību, kā arī nodrošina ēdiena gatavošanas vienmērīgumu visā ēdienā. Šī funkcija ļauj pagatavot gaļu, zivis, dārzeņus un augļus un sasniegt šefpavāra cienīgus rezultātus. Pārbaudiet Sous Vide gatavošanas tabulu, lai pareizi izmantotu šo funkciju.

• 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 mīkstu picas iekšpusi, kraukšķīgas maliņas un perfekti vienmērīgu brūnumu. Apvienojot šo funkciju ar Pizza Stone WPro piederumu un 30 minūšu priekšsildīšanu, 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 fri kartupeļus, vistas nagetus un citus produktus, lietojot mazāk eļļas un padarot tos patīkami kraukšķīgus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Labākus gatavošanas rezultātus var sasniegt, tikai lietojot gatavošanas ar gaisu paplāti (tiek nodrošināta dažiem modeļiem). Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas

norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu. Lai novērstu nevienmērīgu cepšanu, nelietojiet vairāk par vienu paplāti.

» **ATKAUSĒŠANA**

Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta.

» **KEEP WARM**

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 karsts.

» **VIENKĀRŠA GATAVOŠANA**

Lai pagatavotu iepriekš pusfabrikātu pārtiku, kas glabāta istabas temperatūrā vai ledusskapī (biskvītus, kūkas, kūksus, pastas ēdienus un maizes veida produktus). Izmantojot šo funkciju iespējams ātri un saudzīgi pagatavot ēdienus, kā arī izmantot jau pagatavota ēdiena uzsildīšanai. Cepeškrāsnī nav nepieciešams iepriekš uzkarstēt. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.

» **MAXI GATAVOŠANA**

Funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru, lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizzūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar ūdeni.

» **EKO CIKLS ***

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo EKO CIKLA funkciju, 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.

• **SALDĒTI PRODUKTI**

Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāsnī nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.



AUTOMĀTISKIE REŽĪMI

Šī funkcija sniedz iespēju pagatavot visu veidu pārtiku pilnīgi automātiski. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galda. Cepeškrāsnī 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.

Valodu var mainīt, atverot iestatījumu izvēlni.

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. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRIŅU

Cepeškrāsns ir programmēta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 ampēri) jaudu: Ja jūsu māsaimniecībā 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. ŪDENS CIETĪBAS LĪMEŅA IESTATĪŠANA

Lai cepeškrāsns darbotos efektīvi un tiktu garantēts, ka tā regulāri rādīs paziņojumu lietotājam par atkaļķošanas cikla veikšanas nepieciešamību, ir svarīgi iestatīt pareizu ūdens cietības līmeni. Lai to iestatītu, ieslēdziet cepeškrāsni, nospiežot , nospiediet . Atveriet Preferences un atlasiet "ŪDENS CIETĪBA". Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu. Izvēlieties pareizo ūdens līmeni jūsu reģionā, pamatojoties uz šo tabulu:

ŪDENS CIETĪBAS PAKĀPES TABULA

Pakāpe		°dH Vācu grādi	°fH Franču grādi	°Clark English grādi
1	Ļoti mīksts	0-6	0-10	0-7
2	Mīksts	7-11	11-20	8-14
3	Vidus	12-16	21-29	15-20
4	Ciets	17-34	30-60	21-42
5	Ļoti ciets	35-50	61-90	43-62

Pieskarieties "IESTATĪT", lai apstiprinātu.

Iepriekš iestatītā ūdens cietības pakāpe ir "Hard" (Ciets).

5. 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.

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, nospiediet , vai pieskarieties ekrānam jebkurā vietā.

Displejā ir iespējams izvēlēties funkciju Manuāli vai Automātiskie režīmi.

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.
- Lai apskatītu sarakstu, ritiniet to augšup vai lejup.
- Atlasiet vēlamo funkciju, tai pieskaroties.

2. MANUĀLO FUNKCIJU IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus var mainīt.

TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS / TVAIKA LĪMENIS

- Ja vēlaties piekļūt atbilstošajai izvēlei, pieskarieties galvenajai nepieciešamajai funkcijai.

Atbilstoši izvēlētajai funkcijai varat aktivizēt vai deaktivizēt priekšsildīšanu ar īpašu slēdzi.

DARBĪBAS LAIKS

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata. Laika režīmā cepeškrāsns darbojas atlasīto laika periodu. Gatavošanas laika beigās darbība automātiski tiek apturēta.

- Lai iestatītu ilgumu, pieskarieties sadaļai Laiks vai "Iestatīt gatavošanas laiku" pēc STARTS nospiešanas.
- Pieskarieties atbilstošajiem cipariem, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku.
- Lai apstiprinātu, pieskarieties "NĀKAMAIS".

Lai atceltu iestatīto ilgumu gatavošanas laikā un tādējādi manuāli pārvaldītu gatavošanas beigas, varat pieskarties ilguma vērtībai un iestatīt "0" vai arī varat atvērt trīs punktu izvēlni un rediģēt gatavošanas laiku.

Ja vēlaties pārtraukt ciklu, atveriet trīs punktu izvēlni un atlasiet "Pārtraukt gatavošanu".

3. IESTATĪT AUTOMĀTISKOS REŽĪMUS

Automātiskie režīmi sniedz jums iespēju pagatavot plašu ēdienu klāstu, izvēloties kādu no saraksta. Vairums gatavošanas iestatījumu ierīce atlasa automātiski, lai tiktu sasniegts vislabākais rezultāts. Turklāt, pateicoties īpašajam sensoram, kas spēj atpazīt ēdiena mitruma saturu, dažas AUTOMĀTISKO REŽĪMU funkcijas ļauj sasniegt optimālu gatavošanu jebkura veida ēdienam bez jebkādiem iestatījumiem: sensors apturēs gatavošanu īstajā laikā. Tikai dažu pēdējo gatavošanas minūšu laikā displejā parādīsies atpakaļskaitīšana, norādot atlikušo gatavošanas laiku.

- Izvēlieties recepti no saraksta.

Funkcijas tiek parādītas pa ēdienu kategorijām izvēlnē "Automātiskie režīmi" (skatiet atbilstošās tabulas).

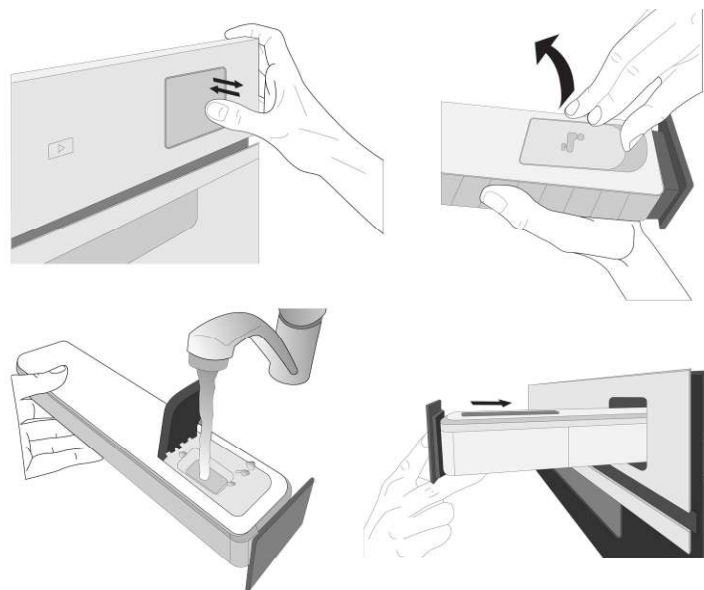
- Kad funkcija izvēlēta, lai panāktu labāko rezultātu, vienkārši norādiet tā ēdiena īpašības (daudzumu, svaru, utt.), kuru vēlaties pagatavot.

. GATAVOŠANA AR TVAIKU

Manuālajās funkcijās atlasot "Tvaiks" vai "Piespiedu gaisa cirkulācija + tvaiks" vai kādu no vairākām 6th Sense paredzētajām receptēm, pateicoties tvaika izmantošanai, ir iespējams pagatavot jebkāda veida ēdienu. Tvaiks produktus izplatās ātrāk un vienmērīgāk salīdzinājumā tikai ar karstu gaisu, ko parasti izmanto standarta funkcijās: tādējādi tiek samazināts gatavošanas laiks, saglabājot vērtīgās uzturvielas un nodrošinot izcilu, patiesi garšīgu rezultātu visām kulinārijas receptēm. Gatavojot ar tvaiku, cepeškrāsns durvīm vienmēr ir jābūt aizvērtām.

Lai turpinātu gatavot ar tvaiku, būs nepieciešams uzpildīt ūdeni tvertnē, kas atrodas cepeškrāsns iekšpusē, izmantojot vadības paneļa izvelkamo atvilktni.

Kad displejā tiek prasīts ar norādi "PIEPILDĪT ATVILKTNI", izvelciet atvilktni, atveriet atvilktnes vāku un piepildiet to ar ūdeni līdz displejā norādītajam līmenim. Aizveriet atvilktni, uzmanīgi bīdot to paneļa virzienā, līdz atvilktnē ir pilnībā aizvērts. Pēc atvilktnes ievietošanas nospiediet SAKT, lai turpinātu gatavošanas ciklu. Atvilktnē jābūt vienmēr aizvērtai, izņemot ūdens iepildes laikā.



Ja gatavošanas cikls ir garāki, pēc pirmās uzpildīšanas, kad ūdens tvertne ir iztukšota, iespējams, to vajadzēs uzpildīt vēlreiz, lai pabeigtu ciklu: cepeškrāsnī tiks rādīts paziņojums, ja tas būs nepieciešams.

4. SĀKUMA UN LAIKA AIZKAVES IESTATĪŠANA

Pirms gatavošanas sākšanas jūs varat izmantot laika aizkavi: Funkcija tiks sāta jūsu iepriekš atlasītajā laikā.

- Pieskarieties "AIZKAVE", lai iestatītu nepieciešamo sākuma laiku. Jūs varat izvēlēties sākuma laiku vai laiku, kurā vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs atbilstoši atlasītajām funkcijām.
- Kad nepieciešamā aizkave iestatīta, pieskarieties "IESTATĪT", lai palaistu gaidīšanas laiku.
- Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Funkcija sāks darboties automātiski pēc aprēķinātā

laika perioda.

Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns iepriekšējās uzsildīšanas fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

- Lai aktivizētu funkciju nekavējoties un atceltu ieprogrammēto aizkaves laiku, nospiediet "IZLAIST AIZKAVĒŠANU".

5. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

- Kad esat konfigurējuši iestatījumus, pieskarieties pie "SĀKT", lai aktivizētu funkciju.

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Jūs varat mainīt iestatītās vērtības gatavošanas laikā jebkurā brīdī, pieskaroties vērtībai, kuru vēlaties mainīt. Visas pieejamās modifīcējamās 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

Dažiem automātiskajiem režīmiem ēdiens gatavošanas laikā ir jāapgriež. 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 "PIEVIENTOT 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 "PIEVIENTOT 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 atradīsiet opciju "DZĒST IZLASI".

10. RĪKI

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni „Rīki” izvēlni jebkurā laikā. Šajā izvēlnē iespējams izvēlēties kādu no vairākām opcijām un mainīt produkta vai ekrāna iestatījumus un preferences.



VIRTUVES TAIMERIS

Šo funkciju var aktivizēt, izmantojot gatavošanas funkciju vai tikai laika saglabāšanai. Tiklīdz funkcija būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju. Kad virtuves taimeris ir aktivizēts, jūs varēsiet izvēlēties un aktivizēt kādu no funkcijām.

Taimeris turpinās laika atskaiti ekrāna augšējā labajā stūrī.

Lai atgūtu vai mainītu virtuves taimeri:

- Nospiediet virtuves taimera opciju.

Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.

- Pieskarieties "PAUZE", ja vēlaties apturēt taimeri. Pēc tam varat pieskarieties "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.

TĪRĪŠANA AR TVAIKU

Šī īpašā tīrīšanas cikla laikā izdalītie ūdens tvaiki apvienojumā ar zemu temperatūru lieliski palīdz atbrīvoties no netīrumiem. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta.

ĀTRĀ ŽĀVĒŠANA

Pēc tīrā tvaika cikla cepeškrāsns automātiski ieteiks sākt ātrās žāvēšanas ciklu, lai palīdzētu izvadīt no nodalījuma mitrumu, kas kā minimums neapdraud ierīces pareizu darbību. Izpildiet displejā redzamos norādījumus. Notīriet pilieni paplāti zem durvīm ar mīkstu, absorbējošu papīra drānu, lai noņemtu ūdens pilienus.

ZVINU TĪRĪŠANA

Šī īpašā funkcija, ja to ieslēdz regulāri, ļauj uzturēt tvaika sistēmu labā stāvoklī. Ieslēdzot funkciju, izpildiet displejā norādītās darbības. Pilna funkcijas izpilde ilgst vidēji 140 minūtes.

Atkaļķošanu lietotājs var uzsākt jebkurā laikā tīrīšanas izvēlnē.

Displejā tiks rādīts, kad ir laiks veikt atkaļķošanas ciklu (skatiet tabulu tālāk).

PAZIŅOJUMS PAR ATKAĻĶOŠANU	NOZĪME
<IETEIKTA ATKAĻĶOŠANA> Tiek rādīts pēc aptuveni 15 stundu ilgā tvaika ciklu darbības*	Ieteicams veikt atkaļķošanas ciklu.
<NEPIECIEŠAMA ATKAĻĶOŠANA> Tiek rādīts pēc aptuveni 20 stundu ilgā tvaika ciklu darbības*	Atkaļķošana ir obligāta. Nav iespējams veikt tvaika ciklu, kamēr nav veikts atkaļķošanas cikls.

* ņemot vērā ūdens cietības līmeņa noklusējuma vērtību (4 — ciets). Tvaika ciklu darbības stundu skaits, kam jāpaiet, līdz tiek rādīti paziņojumi par atkaļķošanu, ir atkarīgs no ierīcē iestatītā ūdens cietības līmeņa.

Atkaļķošanu var veikt arī tad, ja lietotājs vēlas kārtīgāk iztīrīt iekšējo tvaika kontūru.

Pirms atkaļķošanas veikšanas ierīce pārbaudīs, vai tvertnē ir atlicis ūdens, un vai varēs veikt izliešanas

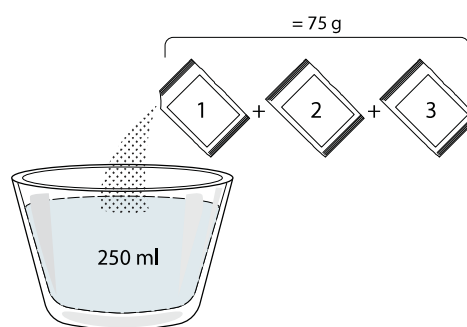
ciklu, ja tas nepieciešams. Šādā gadījumā pēc izliešanas cikla jums būs jāiztukšo atvilktnē, pirms turpināt atkaļķošanas ciklu.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai ūdens būtu auksts, šo darbību nevar veikt, pirms nav pagājušas 30 minūtes pēc pēdējā cikla beigām (vai pēdējās reizes, kad izstrādājums bija ieslēgts). Šajā gaidīšanas laikā displejā tiks rādīta šāda norāde: "WATER IS HOT" (Ūdens ir karsts).

» 1/2. POSMS: ATKAĻĶOŠANA (70 MIN.)

Kad displejā tiek rādīts paziņojums <PIEV. 0.25 L NO RISINĀJUMA> (Pievienot 0,25 l šķīduma), ielejiet atvilktnē atkaļķošanas šķīdumu. Lai panāktu labāko atkaļķošanas rezultātu, ieteicams uzpildīt tvertni ar šķīdumu, kuru veido 75 g WPRO izstrādājuma un 250 ml dzeramā ūdens. WPRO atkaļķotājs ir apkopei ieteicams profesionāls izstrādājums, kas nodrošina labāko tvaika funkcijas darbību cepeškrāsnī. Lai pasūtītu, kā arī saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu.

Whirlpool neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot citus pieejamos tīrīšanas līdzekļus.



Pēc atkaļķošanas šķīduma iepildes atvilktnē nospiediet , lai sāktu galveno atkaļķošanas procesu. Kaļķakmens tīrīšanas posmu laikā jums nav jāatrodas pie ierīces. Pēc katra posma pabeigšanas tiks atskaņots akustisks signāls, un displejā tiks parādīti norādījumi, kā turpināt nākamo posmu. Kad atkaļķošana pabeigta, tvertne tiks iztukšota: šajā posmā izmantotais atkaļķošanas šķīdums tiks ieliets izvelkamajā atvilktnē. Lūdzu, iztukšojiet atvilktni.

» 2/2. POSMS: SKALOŠANA (30 MIN.)

Lai no atvilktnes un tvaika kontūra iztīrītu atkaļķošanas atlikumus, ir jāveic skalošanas cikls. Kad displejā tiek rādīts paziņojums <PIEV. 0.25L ŪDENS> (Pievienot 0,25 l šķīduma), ielejiet tvertnē 0,25 l dzeramā ūdens, pēc tam nospiediet , lai sāktu skalošanu. Neizslēdziet cepeškrāsnī, kamēr nav izpildītas visas nepieciešamās funkcijas darbības.

Lūdzu, ņemiet vērā: ja nepieciešams, no sistēmas var lūgt iztukšot atvilktni un atkārtot šo darbību.

Kad atkaļķošanas procedūra ir pabeigta, ieteicams izžāvēt cepeškrāsnī, lai tajā nepaliktu ūdens. Pēc tam varēs lietot visas tvaika funkcijas. Lūdzu, iztukšojiet atvilktni. Atkaļķošanas cikls ir pabeigts.

Lūdzu, ņemiet vērā: atkaļķošanas cikla laikā varētu būt

dzirdams troksnis, jo darbojas cepeškrāsns sūkņi, lai garantētu optimālu atkaļķošanas efektivitāti.

Kad ir sācies apkopes cikls, neizņemiet atvilktni, ja vien ierīcē netiek rādīts attiecīgs paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc tam, kad boileris ir piepildīts ar atkaļķošanas šķīdumu un displejā ir redzams "ATKAĻĶOŠANAS FĀZE 1/2", ciklu nedrīkst pārtraukt, pretējā gadījumā viss atkaļķošanas cikls ir jāatkārto, lai varētu palaist kādu tvaika funkciju.



VADĪBAS BLOKĒŠANA

"Vadības bloķēšana" ļauj jums bloķēt skārienpaneļa pogas, lai tās nevarētu nejauši nospiest.

Lai atbloķētu ierīci, ilgi nospiediet skārienpaliktņa bloķēšanas taustiņu.



PREFERENCES

Lai mainītu vairākus cepeškrāsns iestatījumus, atlasītu sabata režīmu un izslēgtu "Demo režīmu".



INFO (INFORMĀCIJA)

Lai iegūtu papildu informāciju par produktu.

. PIEZĪMES

- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.
- Sakarā ar augstāku picas cikla temperatūru, sagaidāms, ka tas piedzīvos nedaudz augstāku dzesēšanu.

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Izmantojot funkciju „Forc.Cirkul.”, vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rikojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tieši zem stiepļu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Aplājiet, ja nepieciešams.

DESERTS

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtējiet veidnes uz plauktiem pamišus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

Ja cepšanas laikā tā “uzbriest”, nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu mīklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Deserti ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Cepšana ar konvekciju”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20–25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
SOUS VIDE 	SOUS VIDE	Liellopa gaļas fileja	2-4 cm	-	-	-	 2 1
		Liellopa steiks	2-4 cm	-	-	-	 2 1
		Cūkgaļas fileja	2-4 cm	-	-	-	 2 1
		Laša fileja	1,5 - 3 cm	-	-	-	 2 1
		Burkāni	0,2-0,4 kg	-	-	-	 2 1
		Sparģeļi	0,2-0,4 kg	-	-	-	 2 1
		Ananass	0,2-0,5 kg	-	-	-	 2 1
		Āboli	0,2-0,5 kg	-	-	-	 2 1
CEPETIS UN CEPTI MAKARONI	Svaiga pārtika	Lazanja	0,5-3 kg	-	VID.	-	 2
	Saldēts	Lazanja	0,5-3 kg	-	-	-	 2
		Kaneloni	0,5-3 kg	-	-	-	 2
RĪSI UN PUTRAS	Rīsi	Baltie rīsi	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	 2 1
		Brūnie rīsi	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	 2 1
		Pilngraudu rīsi	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	 2 1
	Sēklas un putras	Kvinoja	0,1-0,3 kg	-	-	-	 2 1
		Prosa	0,1-0,3 kg	-	-	-	 2 1
		Speltas kvieši	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	 2 1
		Mieži	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	 2 1
GAĻA	Liellopu gaļa	Cepta liellopu gaļa	0,6-2 kg	VID.	VID.	-	 3
		Steiks	2-4 cm	VID.	-	2/3	 5 4
		Burgeru kotletes	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 5 4
	Cūkgaļa	Cepta cūkgaļa	0,6-2,5 kg	-	VID.	-	 3
		Cūkgaļas ribiņas	0,5-2,0 kg*	-	-	2/3	 5 4
		Bekons	0,5-1,5 cm	-	-	1/2	 5 4
	Vista	Cepta vistas gaļa	0,6-3 kg	-	VID.	-	 2
		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

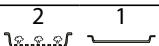
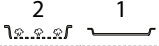
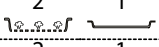
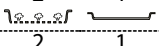
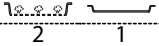
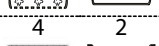
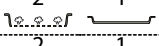
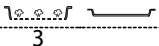
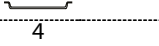
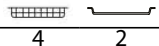
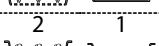
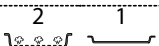
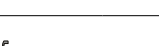
* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Tvaicēšanas panna

ĒDIENU KATEGORIJAS				DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
GAĻA	Vista	Aerogrilā cepta vista	Vistas nageti [saldēti]	-	-	-	-	 
			Vistas spārniņi [saldēti]	-	-	-	-	 
	Piles fileja / krūtiņa			1–5 cm	-	-	2/3	 
	Titara fileja/krūtiņa			1–5 cm	-	-	2/3	 
	Aerogrilā cepta gaļa	Gaļa uz iesmiņiem	0,2-1,5 kg	-	-	1/2	 	
		Cūkgaļas karbonāde	1-4 cm	-	-	-	 	
		Burgeru kotletes	1-4 cm	-	-	-	 	
		Desas un desiņas	1,5-3,5 cm	-	-	-	 	
		Panēta kotlete	1-4 cm	-	-	-	 	
ZIVIS UN JŪRAS VELTES	Ceptas filejas un steiki	Tunča steiks	1-3 cm	VID.	-	3/4	 	
		Laša steiks	1-3 cm	VID.	-	3/4	 	
		Zobenzivs steiks	0,5–3 cm	-	-	3/4	 	
		Mencas fileja	0,1-0,3 kg	-	-	-	 	
		Jūras asara fileja	0,05-0,15 kg	-	-	-	 	
		Jūras karūsas fileja	0,05-0,15 kg	-	-	-	 	
		Citas filejas	0,5–3 cm	-	-	-	 	
		Fileja [sasaldēta]	0,5–3 cm	-	-	-	 	
	Tvaicētas filejas un steiki 	Mencas fileja	viena panna*	-	-	-	 	
		Fileja [sasaldēta]	0,5–3 cm	-	-	-	 	
		Citas filejas	0,5–3 cm	-	-	-	 	
		Laša steiks	1-3 cm	VID.	-	-	 	
		Jūras asara fileja	viena panna*	-	-	-	 	
		Jūras karūsas fileja	viena panna*	-	-	-	 	
		Zobenzivs steiks	0,5–3 cm	-	-	-	 	
		Tunča steiks	1-3 cm	VID.	-	-	 	
	Grilētas jūras veltes	Eskalopi	viena panna*	-	-	-		
		Midijas	viena panna*	-	-	-		
		Garneles	viena panna*	-	-	-	 	
		Lielās garneles	viena panna*	-	-	-	 	

* Ieteicamais daudzums

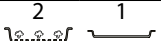
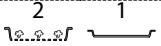
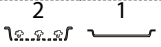
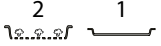
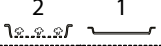
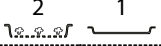
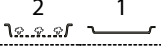
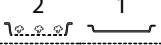
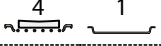
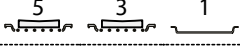
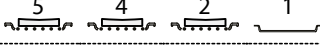
PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Tvaicēšanas panna

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
ZIVIS UN JŪRAS VELTES	Tvaicētas jūras veltes	Eskalopi	0,5-1 kg	-	-	-	
		Mīdijas	0,5-3 kg	-	-	-	
		Garneles	0,1-1 kg	-	-	-	
		Lielās garneles	0,5-1,5 kg	-	-	-	
		Kalmārs	0,1-0,5 kg [katrs]	-	-	-	
		Astoņkājis	0,5-2 kg [katrs]*	-	-	-	
	Aerogrīlā cepta zivs	Zivs panējumā	1,5-3,5 cm	-	-	-	
		Zivs fileja	1,5-3,5 cm	-	-	-	
		Vesela zivs	0,4-0,8 kg	-	-	-	
		Vēžveidīgie	-	-	-	-	
TVAICĒTAS OLAS	Vista		50 - 80 g [katrs]*	-	-	-	
	Paipala		viena panna*	-	-	-	
DĀRZEŅI	Cepti dārzeņi	Kartupeļi	0,5-1,5 kg*	-	VID.	-	
		Kartupeļi [saldēti]	0,5-1,5 kg*	-	VID.	-	
		Pildīti dārzeņi	0,1-0,5 kg [katrs]	-	-	-	
		Citi dārzeņi	0,5-1,5 kg	-	VID.	-	
	Dārzeņi panējumā	Kartupeļu gratēns	viena panna*	-	-	-	
		Tomātu gratēns	viena panna*	-	-	-	
		Piparu gratēns	viena panna*	-	-	-	
		Brokoļu gratēns	viena panna*	-	-	-	
		Ziedkāpostu sacepums	viena panna*	-	-	-	
		Dārzeņu gratēns	viena panna*	-	-	-	
	Aerogrīlā cepti dārzeņi	Mājās gatavoti fri kartupeļi	0,3-0,8 kg	-	-	-	
		Kart. daiviņas	1-4 cm	-	-	-	
		Dārzeņu maisījums	0,3-0,8 kg	-	-	2/3	
		Cukini čipsi	0,2-0,5 kg	-	-	-	
		Cepti kartupeļi [saldēti]	0,3-0,8 kg	-	-	-	
		Pildīti rulliņi [saldēti]	-	-	-	-	
	Tvaicēti dārzeņi	Veseli kartupeļi	50-500 g [katrs]	-	-	-	
		Kartupeļu gabaliņi	viena panna*	-	-	-	
		Kartupeļu gabaliņi [saldēti]	viena panna*	-	-	-	

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Tvaicēšanas panna

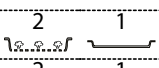
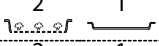
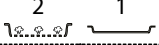
6th sense GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJAS			DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
DĀRZEŅI 	Tvaicēti dārzeņi	Zirņi	0,2-2,5 kg	-	-	-	
		Zirņi [saldēti]	0,2-3 kg	-	-	-	
		Brokoļi	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	
		Brokoļi [saldēti]	0,2-2 kg	-	-	-	
		Ziedkāposti	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	
		Burkāni	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	
		Cukini	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	
		Citi dārzeņi	0,2-2 kg	-	-	-	
SĀĻI KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Sājā kūka		0,8–1,2 kg*	-	VID.	-	
	Dārzu strūdele		0,5–1,5 kg	-	VID.	-	
	Maize	Bulciņas 	60 - 150 g [katrs]	-	-	-	
		Vidēja izmēra maize	200 - 500 g [katrs]*	-	-	-	
		Sviestmaizes šķēle 	400-600 g [katrs]	-	-	-	
		Liela maize 	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	
		Bagetes 	200 - 300 g [katrs]	-	-	-	
		Īpaša maize	viena panna *	-	-	-	
		Āpaļa pica	Āpaļa	-	-	-	
	Pica un fokača	Bieža pica	Paplāte	-	-	-	
		Pica [saldēta]	1 slānis*	-	-	-	
			2 slāņi*	-	-	-	
			3 slāņi*	-	-	-	
			4 slāņi*	-	-	-	
		Plānā fokača	viena panna *	-	-	-	
		Biezā fokača	viena panna *	-	-	-	
SALDI KONDITIONĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Biskvīta kūka skārda formā		0,5–1,2 kg	-	-	-	
	Cepumi		0,2-0,6 kg*	-	-	-	
	Kēksiņi		40 - 80 g [katrs]*	-	-	-	
	Kruasāni		viena panna *	-	-	-	
	Kruasāni [saldēti]		viena panna *	-	-	-	
	Plaucētā mīkla		viena panna *	-	-	-	
	Bezē		10 - 30 g [katrs]	-	-	-	

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / āpaļa picas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Tvaicēšanas panna

GATAVOŠANAS TABULA

ĒDIENU KATEGORIJAS		DAUDZUMS	GATAVĪBAS LĪMENIS	APBRŪNINĀŠANAS LĪMENIS	APGRIEZIET (NO GATAVOŠANAS LAIKA)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
SALDI KONDIČĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	Pīrāgi	0,4–1,6 kg*	-	-	-	
	Štrūdele	0,4–1,6 kg	-	-	-	
	Augļu pīrāgs	0,5–2 kg	-	-	-	
	Karamelu flāns 	0,2-1 kg*	-	-	-	
Tvaicēti augļi	Augļu gabaliņi 	0,5–3 kg	-	-	-	
	Veseli augļi 	0,1-0,4 kg [katrs]	-	-	-	

* Ieteicamais daudzums

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepekšrāns paplāte / kūku paplāte / apaļa pīcas paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Tvaicēšanas panna



TVAIKS + GATAVOŠANA AR GAISU TABULA

RECEPTE	TVAIKA LĪMENIS*	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Smilšu cepumi/ Cepumi	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	140 - 150	35 - 55	
Neliela kūka/smalkmaizīte	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	160 - 170	30-40	
Kūkas no raudzētas mīklas	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	170 - 180	40-60	
Biskvīta kūkas	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	160 - 170	30-40	
fokača	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	200-220	20-40	
Maizes klaips	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	170 -180	70 - 100	
Maizītes	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	200-220	30 - 50	
Bagete	ZEMAS INTENSITĀTES	JĀ	200-220	30 - 50	
Cepti kartupeļi	VID.	JĀ	200-220	50-70	
Teļa/liellopa/cūkas gaļa, 1 kg	VID.	JĀ	180 - 200	60 - 100	
Teļa/liellopa/gabalos	VID.	JĀ	160-180	60-80	
Viegli cepta liellopu gaļa 1 kg	VID.	JĀ	200-220	40 - 50	
Viegli cepta liellopu gaļa 2 kg	VID.	JĀ	200	55 - 65	
Jēra stilbs	VID.	JĀ	180 - 200	65 - 75	
Sautēta cūkgaļa	VID.	JĀ	160-180	85 - 100	
Vista/pērļu vistiņa/pīle, 1-1,5 kg	VID.	JĀ	200-220	50-70	
Vista/pērļu vistiņa/pīle (gabali)	VID.	JĀ	200-220	55 - 65	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukīni, baklažāni)	VID.	JĀ	180 - 200	25 - 40	
Zivs fileja	AUGSTS	JĀ	180 - 200	15 - 30	

*Lūdzu, ņemiet vērā, ja atlasāt funkciju Steam Auto, šī korelācija ir jāizlaiž. Cepeškrāsns automātiski izvēlēsies vislabāko tvaika līmeni, kas piemērots izvēlētajai temperatūrai.

PIEDERUMI					
	Metāla režģis	Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Ēdiena zonde



TĪRA TVAIKA GATAVOŠANAS TABULA

KULINĀRIJAS RECEPTĒ		TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMENĪ UN APRIKOJUMS	
	Vistas filejas	100	15-50	2 12...22	1 —
	Olas	100	10 - 30	2 12...22	1 —
FISH (ZIVS)	Vesela zivs	90	40 - 50	2 12...22	1 —
	Zivs filejas	90	20 - 30	2 12...22	1 —
DĀRZEŅI UN AUGĻI	Svaigi dārzeņi (veseli)	100	30 - 80	2 12...22	1 —
	Svaigi dārzeņi (gabalos)	100	15 - 40	2 12...22	1 —
	Saldēti dārzeņi	100	20-40	2 12...22	1 —
	Augļi (veseli)	100	15 - 45	2 12...22	1 —
	Augļu (gabalos)	100	10 - 30	2 12...22	1 —

Izvēlēties the Tīrs Tvaiks funkciju no mnauālas funkciju izvēlnes. Iestatīt gatavošanas temperatūru un laiku. Uzpildiet ūdens tvertni, ievērojot displejā redzamos norādījumus. Novietojiet ēdienu uz tvaika paplātes 2. līmenī un pilienu paplāti 1. līmenī, lai novērstu pilēšanu no ēdiena.

PIEDERUMI

Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna

Tvaicēšanas panna

SOUS VIDE GATAVOŠANAS TABULA

KULINĀRIJAS RECEPTĒ		FUNKCIJA	IETEICAMĀIS DAUDZUMS	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS	
LIELLOPS UN TELŠS - JĒRS	Filejas gabali:Fileja, steiks, karbonādes	Liellopa Sous Vide	1,5 cm	62	50–70		
			3/4 cm	62	80 - 100		
	Sarkanā gaļa un baroti ar zāli: Karbonāde, sānu steiks, ribiņas		1,5 cm	62	50–70		
			3/4 cm	62	110 - 130		
CŪKGAĻA	Gurns	Cūkgaļas Sous Vide	1,5 cm	68	30 - 50		
			3/4 cm		50–70		
	Karbonādes		-	68	120 - 140		
	Ribiņas		-	68	120 - 140		
LASIS UN TUNCIS - FORELE	Fileja	Zivs Sous Vide	1,5	62	65 - 75		
			3	62	80–90		
	Steiks		1,5	62	70 - 80		
			3	62	85 - 95		
DĀRZEŅI UN AUGĻI	Sparģeļi	Dārzeņu Sous Vide	-	85	30–40		
	Burkāni		2,5 cm	85 - 95	30 - 50		
	Brokoļi		-	85	30–40		
	Ziedkāposti		-	85	30–40		
	Lapu cigoriņi		-	85	30–40		
	Kartupeļu šķēlītes		2,5 cm	85 - 95	40–60		
	Cukini		2,5 cm	85	30–40		
	Ābolu daiviņas		2,5 cm	85	30–40		
	Bumbieru daiviņas		2,5 cm	85	30–40		
	Ananasu šķēles		2,5 cm	85	25–35		

Izvēlieties ciklu, kuru vēlaties veikt, un izpildiet ieteiktos iestatījumus.Gatavošanas laiki attiecas uz atdzesētu pārtiku.Ja ēdiens netiek pasniegts uzreiz, uzglabāji to aukstā ūdenī un pilnībā atdzesēji, pēc tam ievietojiet ledusskapī.Pielāgoji gatavošanas laiku lielākiem daudzumiem. Rezultāti ir atkarīgi no sastāvdaļu kvalitātes un labām higiēnas manierēm. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, dodiet priekšroku svaigai un kvalitatīvai pārtikai. Neizmantoji šo funkciju, lai uzsildītu ēdienu. Novietoji vakuumā noslēgto pārtiku uz stieplu plaukta 2. līmenī. Nenovietoji maisiņus vienu virs otra, lai nodrošinātu vienmērīgu siltuma sadalījumu. Novietoji pilienu paplāti 1. līmenī.

PIEDERUMI



Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna



Tvaicēšanas panna





CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

	RECEPTE	FUNKCIJA	IETEICAMĀIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
SALDĒTI PRODUKTI	Saldēti fri kartupeļi		650 - 850g	Jā	200	25 - 30	 4  2
	Saldēti vistas nageti		500 g	Jā	200	15 - 20	 4  2
	Zivju pirkstiņi		500 g	Jā	220	15 - 20	 4  2
	Sīpolu gredzeni		500 g	Jā	200	15 - 20	 4  2
DĀRZENĪ	Svaigi panēti cukini		400 g	Jā	200	15 - 20	 4  2
	Mājās gatavoti fri kartupeļi		300–800 g	Jā	200	20–40	 4  2
	Dārzeņu maisījums		300–800 g	Jā	200	20 - 30	 4  2
GAĻA UN ZIVIS	Chicken breasts		1-4 cm	Jā	200	20–40	 4  2
	Vistas spārniņi		200-1500 g	Jā	220	30 - 50	 4  2
	Panēta kotlete		1-4 cm	Jā	220	20 - 50	 4  2
	Zivs fileja		1-4 cm	Jā	220	15–25	 4  2

Lai pagatavotu svaigus vai mājas ēdienus, uzklājiēt plānu eļļas kārtiņu pāri ēdiena virsmai.
Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājuši puse no ieteicamā gatavošanas laika.

FUNKCIJAS	 Air Fry		
PIEDERUMI	 Gatavošanas ar gaisu paplāte	 Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	 Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplu plaukta

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 - 200	30 - 85	
		Jā	160 - 200	30-90	
Cepumi		Jā	150	20-40	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	140	30 - 50	
		Jā	135	40-60	
Mazas kūkas / mafini		Jā	170	20-40	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	30 - 50	
		Jā	150	40-60	
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30-40	
		Jā	180-190	35 - 45	
		Jā	180-190	35 - 45 *	
Bezē		Jā	90	110 - 150	
		Jā	90	130 - 150	
		Jā	90	140 - 160 *	
Pica/maize/fokača		Jā	190-250	15-50	
		Jā	190 - 230	20 - 50	
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	310	7-12	
		Jā	220 - 240	25 - 50 *	
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	
		Jā	250	10 - 20	
		Jā	220 - 240	15 - 30	
Pīrādžiņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180-190	45 - 55	
		Jā	180-190	45-60	
		Jā	180-190	45 - 70 *	

FUNKCIJAS								ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook4	EKO CIKLS	Pica
PIEDERUMI									
	Metāla režģis	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi		Jā	190–200	20 - 30	
		Jā	180-190	20–40	
		Jā	180-190	20 - 40 *	
Lazanja/augļu pīrāgi/cepti makaroni/kaneloni		Jā	190–200	45–65	
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg		Jā	190–200	80–110	
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		-	170	110 - 150	
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		Jā	200–230	50–100	
Tītara/zoss gaļa, 3 kg		Jā	190–200	80 - 130	
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40–60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Graudzēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgers		-	2–3 (Vidējs – Augsts)	15 - 30 **	
Cepta vista 1–1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70 ***	
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	
Dārzeņu sacepums		-	3 (augsts)	10–25	
Cepumi	4 COOK Cepumi	Jā	135	50–70	
Pīrāgi	4 COOK Pīrāgi	Jā	170	50–70	
Apaļa pica	4 COOK Pica	Jā	210	40–60	
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis)/lazanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis)	4 COOK Menu	Jā	190	40 - 120 *	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	
Gaļas cepetis ar pildījumu	ECO	-	200	80 - 120 *	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

*** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

FUNKCIJAS							4 COOK	ECO	
	Tradicionāls	Piespiedu gaiss	Konvekcija	Grils	Turbogrill	Maxi Cooking	Cook4	EKO CIKLS	Pica
PIEDERUMI									
	Metāla režģis	Cepeškrāsns paplāte / kūku paplāte / apaļa picas paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	

Whirlpool

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem.

Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, 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 durvis var izņemt.

PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

Netīriet ēdienu termometru un gaļas termometru (ja tāds ir) trauku mazgājamajā mašīnā.

Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

ŪDENS ATVILKTNES APKOPE

Uzmanību! Ūdens atvilktni nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā: pastāv sabojāšanas risks.

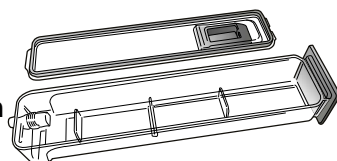
Beidzoties katram gatavošanas ciklam, kurā tiek izmantots tvaiks, pēc aptuveni 30 min. cepeškrāsns automātiski veic aptuveni vienu minūti ilgu izliešanas ciklu, novadot visu sistēmā esošo ūdeni uz izvelkamo atvilktni.

Piezīme: neatstājiat ūdeni sistēmā ilgāk par 2 dienām. Lai pilnībā iztukšotu ūdeni iekšpusē vai notīrītu iekšējās virsmas, varat atvērt ūdens atvilktni:



1. Pabīdiat uz augšu aizmugurējo atloku, lai noņemtu ūdens atvilktnes augšējo vāku.

2. Kad tīrīšana ir pabeigta, varat aizvērt atvilktni, ievietojot divus priekšējos atlokus priekšējos atverēs un nospiežot aizmugurējo pusi.



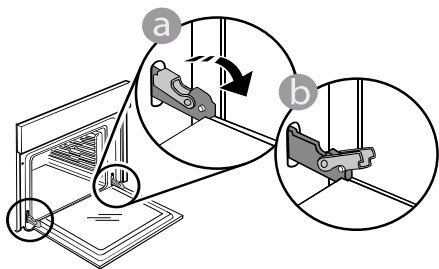
Uzpildot ūdens atvilktni, izmantojiet tikai istabas temperatūras ūdeni: karsts ūdens var ietekmēt tvaika sistēmas darbību. Izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.

GATAVOŠANAS NODALĪJUMS

Lai nodrošinātu nepārtrauktu un optimālu cepeškrāsns veikspēju, kā arī lai novērstu kaļķakmens rašanos laika gaitā, ieteicams regulāri izmantot funkciju "Atkaļķošana". Pēc ilgstošas "Tvaika" funkciju neizmantošanas ieteicams aktivizēt gatavošanas ciklu ar tukšu cepeškrāsns, pilnībā piepildot tvertni.

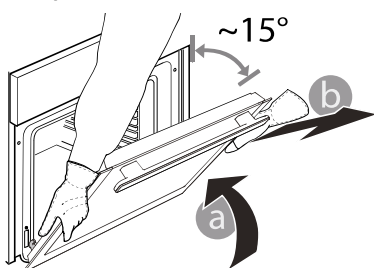
DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



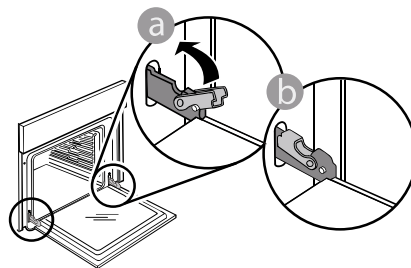
2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vārt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

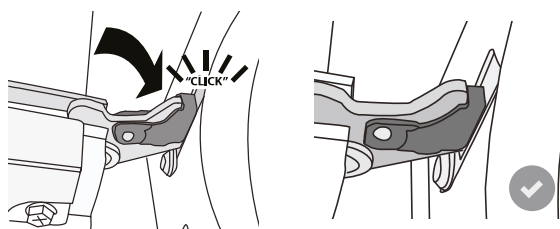


3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot eņģu āķus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārļiecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārļiecinieties, 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.

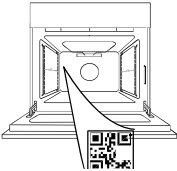
PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F".
Cepeškrāsns neiesilst.	Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Apgaismojums tiks izslēgts.	Ir aktivizēts "EKO" režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Durvis nevar pilnībā aizvērt.	Drošības fiksatori ir nepareizā vietā.	Pārliedzinieties, ka drošības fiksatori atrodas tiem paredzētajā vietā, kā aprakstīts sadaļas "Tīrīšana un apkope" durvju izņemšanas un atkārtotas ielikšanas norādījumos.
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliedzinieties, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "JAUDA" un atlasiet iestatījumu "Maža".
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** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.



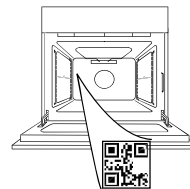


DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU FIRMY

WHIRLPOOL

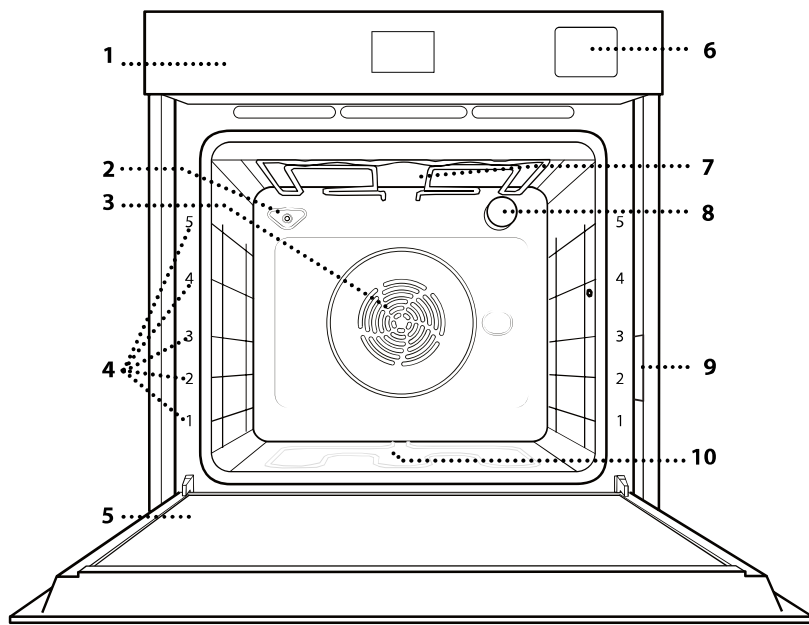
W celu uzyskania kompleksowej pomocy
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie
www.register10.eu

**W CELU UZYSKANIA
SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI,
NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR
NA URZĄDZENIU**



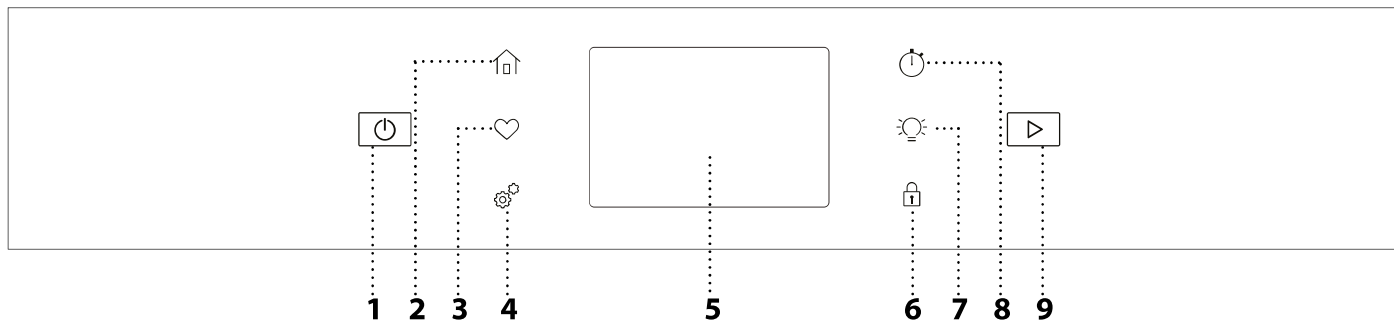
Przed użyciem urządzenia należy uważnie
przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Czujnik wilgotności
3. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Szuflada na wodę
7. Grzałka górna/grill
8. Oświetlenie
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
11. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Włączanie i wyłączanie piekarnika.

2. MENU GŁÓWNE

Aby uzyskać szybki dostęp do menu głównego.

3. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji.

4. NARZĘDZIA

Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

5. WYŚWIETLACZ

6. BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

7. OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

8. MINUTNIK KUCHENNY

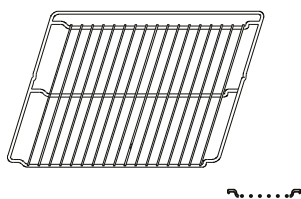
Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiegś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu.

9. ROZPOCZNIJ

Aby uruchomić funkcję gotowania.

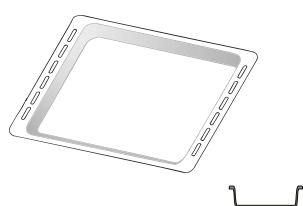
AKCESORIA

RUSZT DRUCIANY



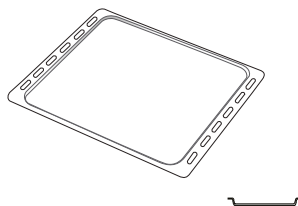
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



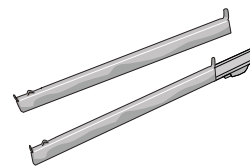
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



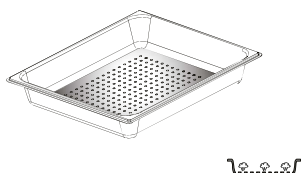
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



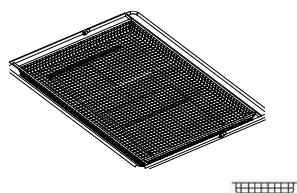
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

TACA PAROWA



Ułatwia prawidłową cyrkulację pary, zapewniając równomierne gotowanie się potraw. Zalecamy włożenie tacy do gotowania na parze na poziom 2 w celu uzyskania optymalnej wydajności gotowania. Włóż blachę na ściekający tłuszcz na poziom 1 poniżej, aby zbierać spływające soki, które powstają podczas pieczenia. **

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU *



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

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

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

* Dostępne tylko w wybranych modelach

** Używaj tylko do funkcji PARA i SOUS VIDE

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

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

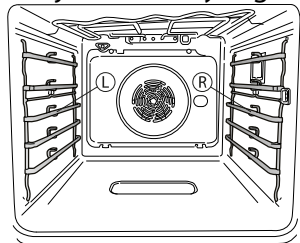
Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

WYJMOWANIE I PONOWNE ZAKŁADANIE PROWADNIC

- Aby wyjąć prowadnicę półek, wykręć śruby mocujące (jeśli są obecne) po obu stronach za pomocą monety.

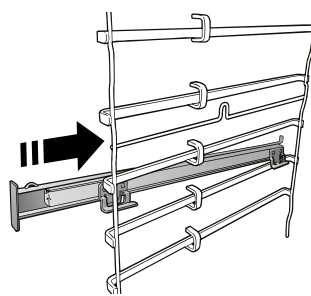
Podnieść prowadnicę do góry i wyciągnąć dolne części z ich gniazd: teraz prowadnicę półek można wyjąć.

- Aby ponownie zamontować prowadnicę półek, najpierw dopasuj je z powrotem w górnym gnieździe. Trzymając prowadnicę uniesioną ku górze, wsunąć je do komory piekarnika, a następnie opuścić je na miejsce w dolnym gnieździe.



Lewą („L”) i prawą („R”) prowadnicę półek można rozpoznać po logo wskazanym na tym obrazku.

ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN

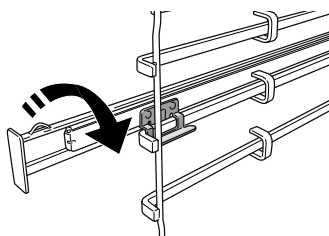


miejscu.

Wyjąć prowadnicę półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe.

Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim



samym poziomie.

Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy poziomej.

Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNCTIONS (FUNKCJE)



TRYBY RĘCZNE

- **KONWENCJONALNE**

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

- **PIECZENIE KONWEKCYJNE**

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.

- **WYMUSZONY NADMUCH**

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

- **GRILL**

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.

- **TURBO GRILL**

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

- **SZYBKIE PODGRZEWANIE WSTĘPNE**

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

- **COOK4**

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.

- **PARA**

- » **CZYSTA PARA**

Do gotowania na parze świeżych i zdrowych potraw, z zachowaniem ich naturalnych wartości odżywczych. Ta funkcja nadaje się szczególnie do gotowania warzyw, ryb i owoców oraz do blanszowania. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku należy usunąć całe jej opakowanie i folię ochronną, o ile nie wskazano inaczej. Aby uzyskać więcej informacji na temat ręcznych cykli pieczenia pure steam, przejdź do tabeli gotowania „Pure Steam” [Pieczenie parowe].

- » **STEAM AUTO**

Łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a

przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku.

Piekarnik automatycznie wtryskuje odpowiednią ilość pary w oparciu o wybraną temperaturę, aby osiągnąć optymalne wyniki gotowania.

- » **PARA+POWIETRZE**

Łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, zalecamy wybór WYSOKIEGO poziomu pary do gotowania ryb, ŚREDNIEGO do mięsa oraz NISKIEGO do chleba i deserów. Aby uzyskać więcej informacji na temat ręcznych cykli pieczenia w trybie termooobiegu + para, przejdź do tabeli pieczenia „Para+Powietrze”.

- **SOUS VIDE**

Sous vide to profesjonalna technika gotowania, która wymaga użycia próżniowych plastikowych woreczków spożywczych, gotujących w precyzyjnie kontrolowanych temperaturach przy użyciu pary. Stopniowy i dokładny proces gotowania zapewnia wyjątkową kruchość, smak oraz równomierne przygotowanie całej potrawy. Funkcja ta pozwala gotować mięso, ryby, warzywa i owoce, osiągając rezultaty szefa kuchni. Należy sprawdzić tabelę gotowania Sous Vide, aby prawidłowo korzystać z tej funkcji.

- **FUNKCJE SPECJALNE**

- » **PIZZA**

Funkcja ta pozwala przygotować wspaniałą, domową pizzę w niespełna 10 minut, jak w restauracji.

Dedykowany cykl pieczenia działa na poziomie temperatury powyżej 300 stopni Celsjusza, dzięki czemu pizza jest miękka w środku, chrupiąca na brzegach i idealnie równo przyrumieniona.

Połączenie tej funkcji z kamieniem do pieczenia 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.

» **KEEP WARM (UTRZYMAJ CIEPŁO)**

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw.

» **RISING (WYRASTANIE)**

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

» **UDOGODNIENIA**

Do podgrzewania gotowych potraw, przechowywanych w temperaturze pokojowej lub w lodówce (biszkoty, 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.

» **GOTOWANIE 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 używana jest funkcja ECO, w trakcie pieczenia oświetlenie pozostanie wyłączone. Aby skorzystać z cyklu 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 umożliwi 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.

Język można zmienić po otwarciu menu ustawień.

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. USTAWIENIE ŻUŻYCIA 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. USTAWIENIE POZIOMU TWARDOŚCI WODY

Aby umożliwić wydajną pracę piekarnika i zagwarantować, że będzie on regularnie monitował użytkownika o wykonanie cyklu usuwania kamienia w razie potrzeby, ważne jest ustawienie prawidłowego poziomu twardości wody. Aby go ustawić, włącz piekarnik, naciskając przycisk , naciśnij . Otwórz sekcję Preferencje i wybierz opcję „TWARDOŚĆ WODY”. Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić. Wybierz

odpowiedni poziom dla wody w swoim obszarze, w oparciu o poniższą tabelę:

TABELA POZIOMÓW TWARDOŚCI WODY				
Poziom		°dH Niemiecki stopnie	°fH Francuski stopnie	°Clark English stopnie
1	Bardzo miękka	0-6	0-10	0-7
2	Miękka	7-11	11-20	8-14
3	Średnie	12-16	21-29	15-20
4	Twarda	17-34	30-60	21-42
5	Bardzo twarda	35-50	61-90	43-62

Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Dla poziomu twardości wody, wstępnie ustawiona jest wartość "Twarda".

5. 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 umożliwia wybór pomiędzy trybami ręcznymi a automatycznymi.

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.
- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.
- Wybrać żadaną funkcję, dotykając jej.

2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.

W zależności od wybranej funkcji można aktywować lub dezaktywować podgrzewanie za pomocą specjalnego przełącznika.

CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

- Aby ustawić czas trwania, dotknij sekcji Czas lub „Ustaw czas gotowania” po naciśnięciu przycisku START.
- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

Aby anulować ustawiony czas trwania podczas gotowania, a więc ręcznie zarządzić zakończeniem gotowania, można dotknąć wartości wskazującej ten czas i ustawić „0” lub otworzyć menu w postaci trzech kropek oraz edytować czas gotowania.

Jeśli chcesz zatrzymać cykl, otwórz menu z trzema kropkami i wybierz opcję „Zatrzymaj gotowanie”.

3. USTAWIANIE TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH

Tryby automatyczne umożliwiają przyrządzanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

Co więcej, dzięki specjalnemu czujnikowi, który jest w stanie rozpoznać zawartość wilgoci w żywności, niektóre z funkcji TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH pozwalają osiągnąć optymalne gotowanie dla każdego rodzaju żywności bez żadnych ustawień: czujnik zatrzyma gotowanie w idealnym momencie. Tylko podczas ostatnich kilku minut gotowania na wyświetlaczu pojawi się odliczanie wskazujące

pozostały czas gotowania.

- Wybrać przepis z listy.

Funkcje są wyświetlane według kategorii żywności w menu „Tryby automatyczne” (patrz odpowiednie tabele).

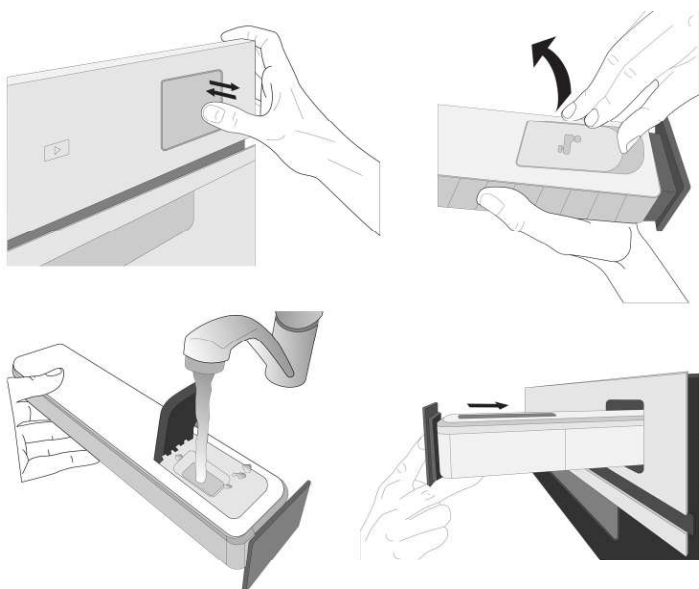
- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

• PIECZENIE NA PARZE

Wybranie opcji „Para” lub „Termoobieg + para” w funkcjach manualnych lub jeden z kilku przepisów dedykowanych funkcji 6th Sense, umożliwia pieczenie każdego rodzaju żywności dzięki użyciu pary. Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skraca to czas pieczenia, ogranicza utratę cennych składników odżywczych potraw i zapewnia uzyskanie doskonałych, naprawdę smacznych wyników przy wszystkich zastosowanych przepisach. Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte.

Aby przystąpić do gotowania na parze, konieczne będzie doprowadzenie wody do komory piekarnika znajdującego się wewnątrz piekarnika za pomocą wysuwanej szuflady na panelu sterowania.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „NAPEŁNIJ SZUFLADĘ”, wyciągnij szufladę, otwórz pokrywę szuflady i napełnij ją wodą do poziomu wskazanego na wyświetlaczu. Zamknij szufladę pchając ją ostrożnie w stronę panelu, aż do pełnego zamknięcia. Po włożeniu szuflady naciśnij przycisk START, aby kontynuować cykl gotowania. Szuflada musi być zawsze zamknięta z wyjątkiem wypełniania zbiornika wodą.



Po pierwszym napełnieniu, w przypadku dłuższych cykli gotowania, gdy woda się skończy, konieczne może być jej ponowne dolanie w celu dokończenia cyklu: piekarnik podpowie to w razie potrzeby.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem

działania funkcji: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić wymaganą godzinę. Można wybrać czas rozpoczęcia lub czas, w którym potrawa ma być gotowa zgodnie z wybranymi funkcjami.
- Po ustawieniu żadanego opóźnienia, dotknij opcji „USTAW”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włóż potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żadaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknij opcji „POMIŃ OPÓŹNIENIE”.

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknij „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 wymagają obracania potraw podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 5% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Sprawdź potrawę
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. Przy niektórych funkcjach, po zakończeniu pieczenia można dodatkowo przyrumienić potrawę, wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną.

- Dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją w ulubionych.
- Wybrać „Dodatkowe przyrumienienie”, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.
- Dotknij opcji „+5 min”, aby wydłużyć czas pieczenia

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

Piekarnik automatycznie rozpoznaje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione naciśnij  : Wszystkie zapisane funkcje zostaną wyświetlone w tym menu. Dotknij opcji „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować wybraną funkcję.

ZMIANA USTAWIEŃ

Na ekranie Ulubionych można dodać do ulubionych obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.

- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.
- Dotknij ikony trzech kropek w prawym górnym rogu.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Jeśli chcesz usunąć określoną funkcję, w tym menu znajdziesz opcję „USUŃ ULUBIONĄ”.

10. NARZĘDZIA

Naciśnąć , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie. To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.



KITCHEN TIMER (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.



CZYSZCZENIE PAROWE

Usuwanie zanieczyszczeń ułatwia działanie pary wodnej, uwalnianej w specjalnym procesie czyszczenia w niskiej temperaturze. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.

SZYBKE SUSZENIE

Po pieczeniu parowym piekarnik automatycznie zasugeruje rozpoczęcie cyklu fast dry [szybkiego suszenia], aby pomóc w usunięciu wilgoci z komory, co na pewno nie zagraża prawidłowemu funkcjonowaniu urządzenia. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu. Wyczyść blachę na ściekający tłuszcz pod drzwiczkami miękką ściereczką chłonnego papieru, aby usunąć krople wody.

ODKAMIENTOWANIE

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie układu przepływu pary w najlepszym stanie. Po uruchomieniu funkcji należy wykonać wszystkie kroki wskazane na wyświetlaczu. Średni czas trwania całej funkcji to około 140 minut.

Usuwanie kamienia może zostać zainicjowane w

dowolnym momencie przez użytkownika z poziomu menu czyszczenia.

Gdy nadejdzie czas na cykl odkamieniania, zostanie to wskazane na wyświetlaczu (patrz poniższa tabela).

KOMUNIKAT DOTYCZĄCY ODKAMIENTOWANIA	ZNACZENIE
<ZALECANE ODKAMIENTOWANIE> Pojawia się po około 15 godzinach cykli pieczenia na parze*	Zaleca się przeprowadzenie cyklu odkamieniania.
<POTRZEBNE ODKAMIENTOWANIE> Pojawia się po około 20 godzinach cykli pieczenia na parze*	Odkamienienie jest wymagane. Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu pieczenia na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl odkamieniania.

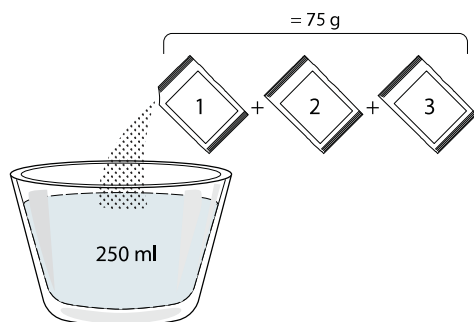
*bazując na domyślnym poziomie twardości wody (4 – Twarda). Liczba godzin cykli gotowania na parze, jaka musi minąć, aby pojawiły się komunikaty dotyczące odkamieniania, zależy od poziomu twardości wody ustawionego w urządzeniu.

Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia wewnętrznego obwodu pary. Przed uruchomieniem fazy odkamieniania urządzenie sprawdzi, czy w komorze piekarnika znajdują się resztki wody i w razie potrzeby może zostać wykonany cykl opróżniania. W takim przypadku konieczne będzie opróżnienie szuflady po zakończeniu cyklu opróżniania przed kontynuowaniem fazy odkamieniania.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenie tej czynności przed upływem 30 minut od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST GORĄCA”.

» FAZA 1/2: ODKAMIENTOWANIE (70 MIN)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <DODAJ 0,25 L ROZTWORU>, należy włączyć roztwór odkamieniający do szuflady. Aby uzyskać najlepsze wyniki w odkamienianiu, zalecamy napełnienie zbiornika roztworem składającym się z 75 g konkretnego produktu WPRO i 250 ml wody pitnej. Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji pary w piekarniku. W sprawie zamówień i informacji należy kontaktować się z działem obsługi posprzedażnej lub pod adresem www.whirlpool.eu. Whirlpool nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenie spowodowane użyciem innych środków czyszczących dostępnych na rynku.



Gdy roztwór odkamieniający zostanie nalany do szuflady, nacisnąć , aby rozpocząć główny proces odkamieniania. Fazy odkamieniania nie wymagają przebywania przed urządzeniem. Po zakończeniu każdej z faz zostanie odtworzone powiadomienie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się instrukcja przejścia do następnej fazy.

Po zakończeniu fazy odkamieniania, komora piekarnika zostanie opróżniona: roztwór odkamieniający użyty w tej fazie zostanie wlany do wyjmowanej szuflady. Opróżnić szufladę.

» FAZA 2/2: PŁUKANIE (30 MIN.)

Aby usunąć pozostałości kamienia z szuflady i obiegu pary, należy wykonać cykl płukania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się <DODAJ 0,25 L WODY>, należy napełnić zbiornik 0,25 l wody pitnej, a następnie nacisnąć , aby rozpocząć płukanie. Nie wyłączać piekarnika, dopóki wszystkie czynności wymagane przez funkcję nie zostaną zakończone.

Uwaga: Jeśli zajdzie taka potrzeba system może zażądać opróżnienia szuflady i powtórzenia tej operacji.

Po zakończeniu procedury odkamieniania zaleca się osuszenie wnętrza z potencjalnych pozostałości wody. Teraz będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze. Opróżnić szufladę. Cykl usuwania kamienia został zakończony.

Uwaga: w trakcie cyklu odkamieniania może być słyszalny hałas, ponieważ uruchamiane są pompy piekarnika w celu zagwarantowania optymalnej wydajności odkamieniania.

Po rozpoczęciu cyklu konserwacji nie należy wyjmować szuflady, chyba że urządzenie tego zażąda.

Uwaga: Po napełnieniu bojlera roztworem odkamieniającym i kiedy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „FAZA ODKAMIENIANIA 1/2”, nie należy przerywać cyklu, w przeciwnym razie cały cykl odkamieniania musi być powtórzony, zanim będzie można uruchomić jakąkolwiek funkcję pary.

CONTROL LOCK (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.



PREFERENCES (PREFERENCJE)

Umożliwia zmianę kilku ustawień piekarnika, wybranie trybu Szabasowego i wyłączenie „Trybu demo”.



INFO

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, przewidywany jest nieco wyższy poziom chłodzenia.

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

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

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

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

MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

DESERY

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

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

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

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

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

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

WYRASTANIE

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

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOSCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
SOUS VIDE 	Sous vide	Delikatna polędwica wołowa	2-4 cm	-	-	-	 
		Stek z karkówki wołowej	2-4 cm	-	-	-	 
		Schab wieprzowy	2-4 cm	-	-	-	 
		Filet z łososia	1,5 - 3 cm	-	-	-	 
		Marchew	0,2 - 0,4 kg	-	-	-	 
		Szparagi	0,2 - 0,4 kg	-	-	-	 
		Ananas	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 
		Jabłko	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 
ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON	Świeże	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	ŚREDNI	-	
	Mrożone	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	-	-	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	
RYŻ I ZBOŻA	Ryż	Ryż biały	0,1 - 0,5 kg				 
		Ryż brązowy	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	 
		Ryż pełnoziarnisty	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	 
	Ziarna i zboża	Komosa ryżowa	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	 
		Proso	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	 
		Pszenica orkisz	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	 
		Jęczmień	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	 
MIĘSO	Wołowina	Pieczeń wołowa	0,6 - 2 kg	ŚREDNI	ŚREDNI	-	
		Stek	2 - 4 cm	ŚREDNI	-	2/3	 
		KOTLETY MIELONE	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 
	Wieprzowina	Pieczona wieprzowina	0,6 - 2,5 kg	-	ŚREDNI	-	
		Żeberka wieprzowe	0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	 
		Bekon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 
	Kurczak	Pieczony kurczak	0,6 - 3 kg	-	ŚREDNI	-	
		Kurczak smażony beztłuszczowo	Cały kurczak	0,6 - 2,5 kg	-	-	 
			Pierś z kurczaka	1 - 4 cm	-	-	 
			Porcje kurczaka	0,2 - 1,5 kg	-	-	 
			Podudzia z kurczaka	-	-	-	 
			Kotlet panierowany	1 - 4 cm	-	-	 
			Skrzydółka kurczęce	0,2 - 1,5 kg	-	-	 

* Sugerowana ilość

AKCESORIA					
	Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody	Taca parowa

KATEGORIE ŻYWNOSCI				IŁOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻE- NIA	STOPIEŃ PRZYRUMIE- NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
MIĘSO	Kurczak	Kurczak smażony beztłuszczowo	NUGGETSY Z KURCZAKA [MROŻONE]	-	-	-	-	 
			Skrzydółka kurczaka [mrożone]	-	-	-	-	 
	Filet / Pierś z kaczki			1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Filet / pierś z indyka			1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Mięso smażone beztłuszczowo	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	-	-	-	 
	Filety i steki gotowane na parze 	Filet z dorsza		jedna taca *	-	-	-	 
		Filety [mrożone]		0,5 - 3 cm	-	-	-	 
		Pozostałe filety		0,5 - 3 cm	-	-	-	 
		Stek z łososia		1 - 3 cm	ŚREDNI	-	-	 
		Filet z labraksa		jedna taca *	-	-	-	 
		Filet z morlesza		jedna taca *	-	-	-	 
		Stek z miecznika		0,5 - 3 cm	-	-	-	 
		Stek z tuńczyka		1 - 3 cm	ŚREDNI	-	-	 
	Owoce morza grillowane	Przegrzebki		jedna taca *	-	-	-	
		Małże		jedna taca *	-	-	-	
		Krewetki		jedna taca *	-	-	-	 
		Krewetki królew.		jedna taca *	-	-	-	 

* Sugerowana ilość

AKCESORIA					
	Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napętniona 500 ml wody	Taca parowa

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOSCI			ILOŚĆ	STOPIEN WYSMAŻE- NIA	STOPIEN PRZYRUMIE- NIENIA	OBROĆC (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
RYBY I OWOCE MORZA	Owoce morza gotowane na parze	Przegrzebki	0,5 - 1 kg	-	-	-	 2  1
		Małże	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2  1
		Krewetki	0,1 - 1 kg	-	-	-	 2  1
		Krewetki królew.	0,5 - 1,5 kg	-	-	-	 2  1
		Kalmary	0,1 - 0,5 kg [sztuka]	-	-	-	 2  1
		Ośmiorniczki	0,5 - 2 kg [sztuka] *	-	-	-	 2  1
	Ryba smażona beztłuszczowo	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
JAJKA SADZONE NA PARZE	Kurczak		50 - 80 g [sztuka] *	-	-	-	 2  1
	Przepiórka		jedna taca	-	-	-	 2  1
WARZYWA	Pieczone warzywa	Ziemniaki	0,5 - 1,5 kg*	-	ŚREDNI	-	 3
		Ziemniaki [mrożone]	0,5 - 1,5 kg*	-	ŚREDNI	-	 4
		Warzywa faszerowane	0,1 - 0,5 kg [sztuka]	-	-	-	 3
		Inne warzywa	0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	 3
	ZAPIEKANE WARZYWA	Zapiekanka ziemniaczana	jedna taca *	-	-	-	 3
		Zapiekanka pomidorowa	jedna taca *	-	-	-	 3
		Zapiekanka paprykowa	jedna taca *	-	-	-	 3
		Zapiekane brokuły	jedna taca *	-	-	-	 3
		Zapiekanka kalafiorowa	jedna taca *	-	-	-	 3
		Zapiekane warzywa	jedna taca *	-	-	-	 3
	Warzywa smażone beztłuszczowo	Domowe frytki	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Łódeczki ziemn	1 - 4 cm	-	-	-	 4  2
		Warzywa mieszane	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 4  2
		Frytki z cukinii	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 4  2
		Smażone ziemniaki [mrożone]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Sajgonki [mrożone]	-	-	-	-	 4  2

* Sugerowana ilość

AKCESORIA					
	Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody	Taca parowa

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOSCI			ILOŚĆ	STOPIEN WYSMAŻENIA	STOPIEN PRZYRUMIENIA	OBROĆC (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
WARZYWA	Warzywa gotowane na parze	Całe ziemniaki	50 - 500 g [sztuka]	-	-	-	 
		Kawałki ziemniaków	jedna taca *	-	-	-	 
		Ziemniaki w kawałkach [mrożone]	jedna taca *	-	-	-	 
		Groszek	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	 
		Groszek [mrożony]	0,2 - 3 kg	-	-	-	 
		Brokuły	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Brokuły [mrożone]	0,2 - 2 kg	-	-	-	 
		Kalafiory	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Marchew	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Cukinia	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Inne warzywa	0,2 - 2 kg	-	-	-	 
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Słone ciasto		0,8 - 1,2 kg *	-	ŚREDNI	-	
	Strudel warzywny		0,5 - 1,5 kg	-	ŚREDNI	-	
	Chleb	Bułki	60 - 150 g [sztuka]	-	-	-	
		Chleb średniej wielkości	200 - 500 g [sztuka]*	-	-	-	
		Bochenek kanapkowy	400 - 600 g [sztuka]	-	-	-	
		Chleb duży	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	
		Bagietki	200 - 300 g [sztuka]	-	-	-	
		Chleb nietypowy	jedna taca *	-	-	-	
	Pizza i focaccia	Pizza okrągła	okrągła	-	-	-	
		Pizza na grubym cieście	blacha	-	-	-	
		Pizza [mrożona]	1 warstwa*	-	-	-	
			2 warstwy*	-	-	-	 
			3 warstwy*	-	-	-	  
			4 warstwy*	-	-	-	   
		Focaccia cienka	jedna taca *	-	-	-	
		Focaccia gruba	jedna taca *	-	-	-	

* Sugerowana ilość

AKCESORIA					
	Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napętniona 500 ml wody	Taca parowa

6th sense TABELA PIECZENIA

	KATEGORIE ŻYWNOSCI	ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻE- NIA	STOPIEŃ PRZYRUMIE- NIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Biszkopt w blasze	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	 2
	Ciasteczka	0,2 - 0,6 kg*	-	-	-	 3
	Babeczka i ciastko	40 - 80g [sztuka]*	-	-	-	 3
	Rogaliki	jedna taca *	-	-	-	 3
	Croissanty [mrożone]	jedna taca *	-	-	-	 3
	Ciasto ptysiowe	jedna taca *	-	-	-	 3
	Bezy	10 - 30 g [sztuka]	-	-	-	 3
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Tarta	0,4 - 1,6 kg *	-	-	-	 3
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3
	Ciasto z owocami	0,5 - 2 kg	-	-	-	 2
	Flan karmelowy 	0,2 - 1 kg *	-	-	-	 2  1
OWOCE GOTOWANE NA PARZE	Kawałki owoców 	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2  1
	Całe owoce 	0,1 - 0,4 kg [sztuka]	-	-	-	 2  1

* Sugerowana ilość

AKCESORIA					
	Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody	Taca parowa



TABELA PARA + POWIETRZE

PRZEPIS	POZIOM PARY*	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasteczka / Shortbread (herbatniki)	NISKI	TAK	140 - 150	35-55	
Małe ciasta / muffinka	NISKI	TAK	160 - 170	30 - 40	
Ciasta drożdżowe	NISKI	TAK	170-180	40-60	
Biszkopty	NISKI	TAK	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	NISKI	TAK	200 - 220	20 - 40	
Bochenek chleba	NISKI	TAK	170 -180	70 - 100	
Mały chleb	NISKI	TAK	200 - 220	30-50	
Baguette (Bagietka)	NISKI	TAK	200 - 220	30-50	
Roast potatoes (Pieczone ziemniaki)	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	50 - 70	
Cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg	ŚREDNIE	TAK	180 - 200	60 - 100	
Cielęcina / wołowina / wieprzowina (kawałki)	ŚREDNIE	TAK	160 - 180	60-80	
Pieczeń wołowa 1 kg	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	40 - 50	
Pieczeń wołowa 2 kg	ŚREDNIE	TAK	200	55 - 65	
Udziec jagnięcy	ŚREDNIE	TAK	180 - 200	65 - 75	
Duszona golonka wieprzowa	ŚREDNIE	TAK	160 - 180	85 - 100	
Kurczak / guinea fowl (perliczka) / duck (kaczka) 1 - 1,5 kg	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	50 - 70	
Kurczak / guinea fowl (perliczka) / duck (kaczka) (kawałki)	ŚREDNIE	TAK	200 - 220	55 - 65	
Warzywa faszerowane (pomidory, courgettes (cukinia), aubergines (bakłażan))	ŚREDNIE	TAK	180 - 200	25 - 40	
Filet rybny	WYSOKI	TAK	180 - 200	15 - 30	

*Proszę wziąć pod uwagę, że w przypadku wybrania funkcji Steam Auto korelacja ta musi zostać pominięta. Piekarnik automatycznie wybierze najlepszy poziom pary dostosowany do wybranej temperatury.

AKCESORIA					
	Ruszt	Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody	Sonda do potraw



TABELA PIECZENIA PURE STEAM [PAROWEGO]

PRZEPIS		TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA	
	Filety z kurczaka	100	15-50	2 1x...x1	1 —
	Jajka	100	10 - 30	2 1x...x1	1 —
RYBY	Ryba w całości	90	40 - 50	2 1x...x1	1 —
	Filety rybne	90	20-30	2 1x...x1	1 —
WARZYWA I OWOCE	Świeże warzywa (całe)	100	30 - 80	2 1x...x1	1 —
	Świeże warzywa (kawałki)	100	15 - 40	2 1x...x1	1 —
	Mrożone warzywa	100	20 - 40	2 1x...x1	1 —
	Owoce (całe)	100	15 - 45	2 1x...x1	1 —
	Owoce (kawałki)	100	10 - 30	2 1x...x1	1 —

Wybierz funkcję Pure Steam z menu funkcji manualnych. Ustaw temperaturę i godzinę pieczenia. Napełnij zbiornik wody, postępując zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu. Umieść potrawę na tacy parowej na poziomie 2 i blasze na ściekający tłuszcz na poziomie 1, aby zapobiec kapaniu potrawy.

AKCESORIA



Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia



Taca parowa

TABELA PIECZENIA SOUS VIDE

PRZEPIS		FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA	
WOŁOWINA I CIEŁĘCINA - JAGNIĘCINA	Krucze kawałki: Pol	Wołowina sous vide	1,5/2 cm	62	50 - 70		
			3/4 cm	62	80 - 100		
	Twarde kawałki i karmione trawą: Chuck, stek z boczku, żeberka		1,5/2 cm	62	50 - 70		
			3/4 cm	62	110 - 130		
WIEPRZOWINA	Antrykot	Wieprzowina Sous Vide	1,5/2 cm	68	30-50		
	Kotlety siekane		3/4 cm		50 - 70		
			-	68	120 - 140		
			Żeberka	-	68	120 - 140	
ŁOSOŚ I TUNIECZNIK - PSTRĄG	Filet	Ryby sous vide	1,5	62	65 - 75		
			3	62	80 - 90		
	Stek		1,5	62	70 - 80		
			3	62	85 - 95		
WARZYWA I OWOCE	Szparagi	Warzywa sous vide	-	85	30 - 40		
	Marchew		2,5/3 cm	85 - 95	30-50		
	Brokuły		-	85	30 - 40		
	Kalafior		-	85	30 - 40		
	Cykoria sałatowa		-	85	30 - 40		
	Plastry ziemniaków		2,5/3 cm	85 - 95	40-60		
	Cukinia		2,5/3 cm	85	30 - 40		
	Kliny jabłkowe		2,5/3 cm	85	30 - 40		
	Kliny gruszkowe		2,5/3 cm	85	30 - 40		
	Plastry ananasa		2,5/3 cm	85	25-35		

Wybierz cykl, który chcesz wykonać i postępuj zgodnie z sugerowanymi ustawieniami. Czasy pieczenia odnoszą się do żywności mrożonej. Jeśli potrawa nie jest podana natychmiast, przechowaj ją w zimnej wodzie i całkowicie ostudź, a następnie włóż lodówki. Dostosuj czas pieczenia dla większych ilości. Wyniki zależą od jakości składników i dobrych nawyków higienicznych. Preferuj używanie świeżej i wysokiej jakości żywności, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Nie używaj tej funkcji do podgrzewania potraw. Umieść próżniowo zamkniętą żywność na tacy parowej na poziomie 2. Nie umieszczaj worków jeden na drugim, aby zapewnić równomierne rozpraszanie ciepła. Umieść blachę na ściekający tłuszcz na poziomie 1.

AKCESORIA



Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia



Taca parowa



TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	BLACHY I AKCESORIA
PRODUKTY MROŻONE	Mrożone frytki		650 - 850 g	Tak	200	25 - 30	4 2
	Nugget z kurczaka mrożony		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
	Frytki domowe		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	4 2
	Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20-30	4 2
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	4 2
	Skrzydółka kurczące		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 pieczenia 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 piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	 Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub blacha na ruszcie

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Leavened cakes / Ciasta drożdżowe / biskopky		Tak	170	30-50	
		Tak	160	30-50	
		Tak	160	30-50	 
Ciasta z nadzieniem (sernik, strudel, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	
		Tak	160 - 200	30 - 90	 
Ciasteczka		Tak	150	20 - 40	
		Tak	140	30-50	
		Tak	140	30-50	 
		Tak	135	40-60	  
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	
		Tak	150	30-50	
		Tak	150	30-50	 
		Tak	150	40-60	  
Ptiesie		Tak	180 - 200	30 - 40	
		Tak	180 - 190	35-45	 
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	  
Bezy		Tak	90	110 - 150	
		Tak	90	130 - 150	 
		Tak	90	140 - 160 *	  
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190-250	15-50	
		Tak	190 - 230	20-50	  
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	310	7 - 12	
		Tak	220 - 240	25 - 50 *	  
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	
		Tak	250	10 - 20	 
		Tak	220 - 240	15 - 30	  
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	
		Tak	180 - 190	45-60	 
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNKCJE								ECO	
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cykl Eco	Pizza
AKCESORIA									
	Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody				

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190–200	20–30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	
Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni		Tak	190–200	45–65	
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	190–200	80–110	
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		-	170	110 - 150	
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	200–230	50–100	
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190–200	80 - 130	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40–60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	
Kiełbaski/ kebab/ żeberka/ hamburger		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	
Ciasteczka		Tak	135	50 - 70	
Tarty		Tak	170	50 - 70	
Pizza okrągła		Tak	210	40–60	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ pieczone warzywa (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	ECO	-	200	80 - 120 *	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

FUNKCJE								ECO	
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cykl Eco	Pizza
AKCESORIA									
	Ruszt	Blacha piekarnika / blacha do ciasta / okrągła taca do pizzy 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. Casy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.

Temperatury oraz casy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów.

Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych.

Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Nosić rękawiczki ochronne.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

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.

- Włączyć funkcję „Steam Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia. (Tylko w niektórych modelach).

- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

- Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu akcesoria należy namoczyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeżeli są one jeszcze gorące skorzystać z rękawic kuchennych. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

Nie myj sondy do żywności i sondy do mięsa (jeśli jest stosowana) w zmywarce.

Tacę do smażenia bez tłuszczu (jeśli jest stosowana) można myć w zmywarce.

KONSERWACJA SZUFLADY NA WODĘ

Uwaga: Szuflada na wodę nie nadaje się do mycia w zmywarce: ryzyko uszkodzenia!

Po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze,

po około 30 minutach piekarnik automatycznie wykonuje cykl opróżniania trwający około jednej minuty, odprowadzając w ten sposób całą wodę z systemu do wyjmowanej szuflady.

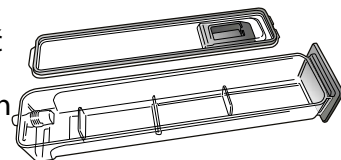
Uwaga: Należy unikać pozostawiania wody w instalacji dłużej niż przez 2 dni.

W celu całkowitego usunięcia wody lub wyczyszczenia wewnętrznych powierzchni można otworzyć szufladę na wodę:



1. Popchnij do góry tylną klapkę, aby zdjąć górną pokrywę szuflady na wodę.

2. Po zakończeniu czyszczenia można zamknąć szufladę, wkładając dwie przednie klapki do przednich otworów i popychając tylną stronę w dół.



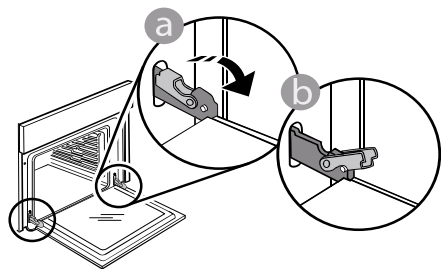
Do napełniania szuflady na wodę należy używać wyłącznie wody o temperaturze pokojowej: gorąca woda może wpływać na działanie układu pary. Używać wyłącznie wody pitnej.

KOMORA PIEKARNIKA

Aby piekarnik zawsze pracował z optymalną wydajnością oraz aby zapobiec gromadzeniu się kamienia w miarę upływu czasu, zalecamy regularne korzystanie z funkcji „Odkamieniania”. Po długim okresie nieużywania funkcji przyrządzania na parze Steam, zaleca się włączenie cyklu przyrządzania na parze przy pustym piekarniku, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

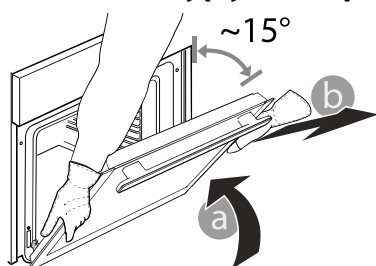
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



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

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

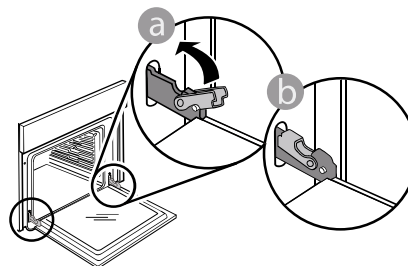
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



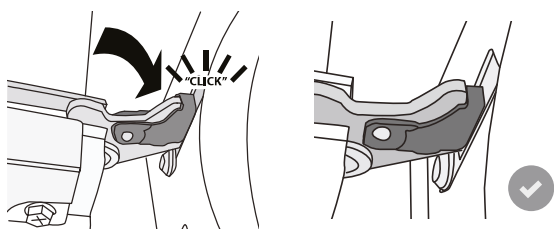
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



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

WYMIANA LAMPY

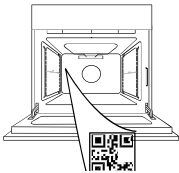
W celu wymiany lampy należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

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”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
Lampka wyłącza się.	Tryb „ECO” jest „Wł”.	Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ECO" i wybrać "Off" (Wyłącz).
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ZASILANIE" i wybrać "NISKI".
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3.	Sonda do żywności nie jest prawidłowo podłączona.	Sprawdzić podłączenie sondy do żywności.

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

- 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.



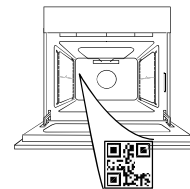
®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI WHIRLPOOL SPOTREBIČ

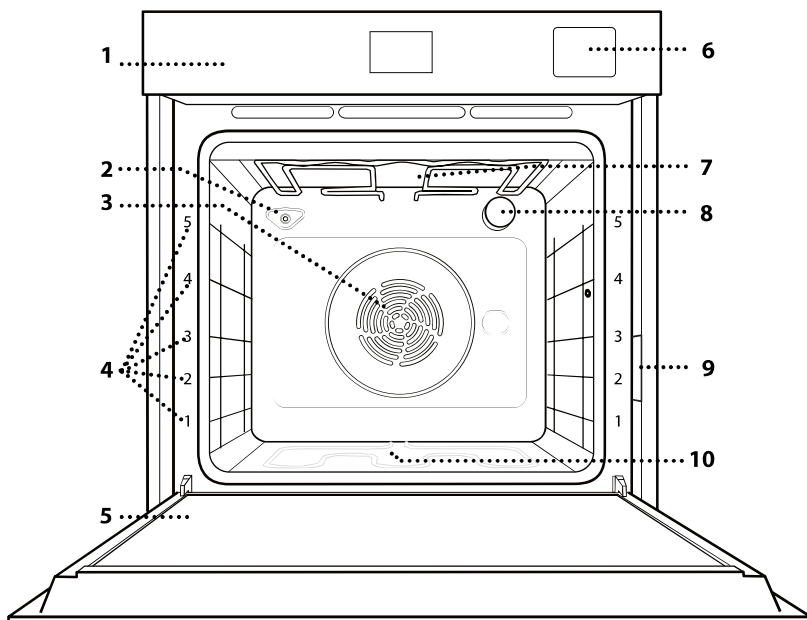
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.register10.eu

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI



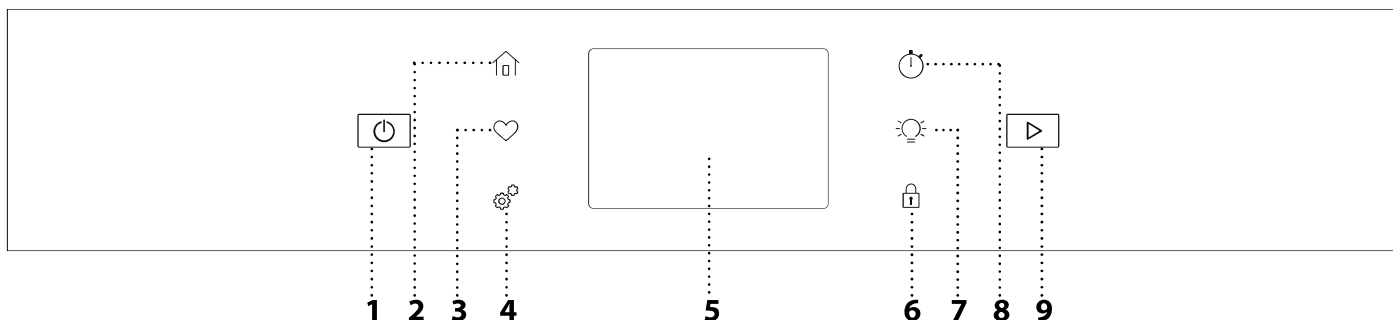
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Snímač vlhkosti
3. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok
(nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Zásuvka na vodu
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Žiarovka
9. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
11. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na získanie rýchleho prístupu do hlavnej ponuky.

3. OBLÚBENÉ

Na získanie zoznamu obľúbených funkcií.

4. NÁRADIE

Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

5. DISPLEJ

6. ZÁMOK OVLÁDANIA

Funkcia „Control Lock“ (Uzamknutie ovládania) vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby ich nebolo možné náhodne stlačiť.

7. SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

8. KUCHYNSKÝ ČASOVAČ

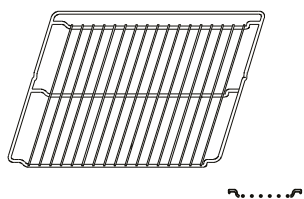
Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času.

9. ŠTART

Spustenie funkcie prípravy jedla.

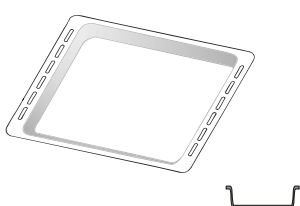
PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



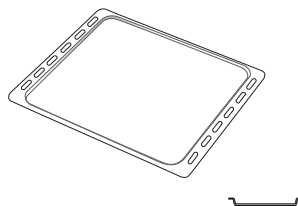
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



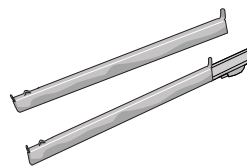
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



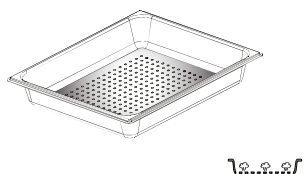
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



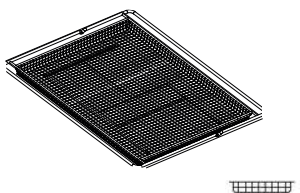
Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

PARNÁ MISKA



Uľahčuje cirkuláciu pary a napomáha rovnomernému prepečeniu jedla. Na optimálny výkon varenia odporúčame umiestniť parnú misku na úroveň 2. Odkapávací plech umiestnite pod úroveň 1, aby sa zachytávali šťavy z varenia. **

PLECH NA SMAŽENIE NA VZDUCHU*



Používa sa pri príprave jedla s funkciou Air Fry, pričom je plech na pečenie umiestnený na spodnej úrovni na zachytávanie prípadných omrvínok a kvapiek. Dá sa umývať aj v umývačke riadu.

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ostatné príslušenstvo možno kúpiť samostatne, pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch

** Používajte len pre funkcie STEAM a SOUS VIDE

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

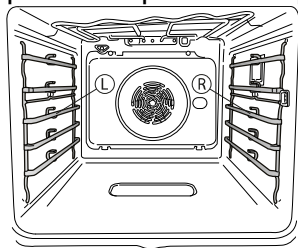
Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBRATIE A VKLADANIE VODIACICH LÍŠŤ

- Ak chcete vytiahnuť vodiace lišty, odstráňte upevňovacie skrutky na oboch stranách (ak tam sú) pomocou mince.

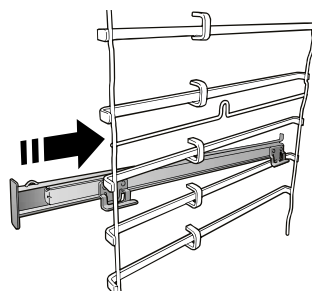
Lišty nadvihnite a vytiahnite spodné časti zo sediel: vodiace lišty teraz možno vybrať.

- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadíte do horného sedla. Držte ich v zdvihnutej polohe, vložte ich bokom do priestoru na pečenie a potom ich spustíte na spodné sedlo.



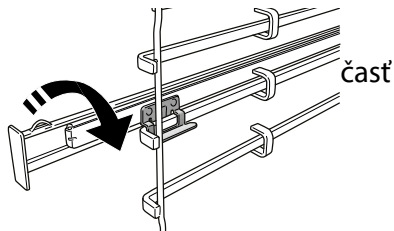
Ľavé („L“) a pravé („R“) vodiace lišty police spoznáte podľa loga na tomto obrázku.

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 spustíte na miesto.

Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú svorku pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.

FUNCTIONS (FUNKCIE)



MANUÁLNE REŽIMY

- **KONVENČNÉ**
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.
- **GRIL**
Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **TURBO GRIL**
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
- **RÝCHLE PREDOHRIATIE**
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.
- **PARA**
 - » **ČISTÁ PARA**
Na varenie prirodzených a zdravých jedál v pare, aby sa zachovala prirodzená nutričná hodnota potravín. Táto funkcia je zvlášť vhodná na prípravu zeleniny, rýb a ovocia a tiež na blanšírovanie. Ak nebude uvedené inak, pred umiestnením jedla do rúry odstráňte všetky obaly a fóliu. Viac informácií o cykloch manuálneho varenia s čistou parou nájdete v tabuľke na varenie „Čistá para“.
 - » **AUTOMATICKÉ VARENIE V PARE**
Táto funkcia kombinuje vlastnosti pary s vlastnosťami vháňaného vzduchu a umožňuje pripraviť jedlá, ktoré budú zvonku príjemne chrumkavé a prepečené, ale zároveň mäkké a šťavnaté vo vnútri. Rúra automaticky vstrekuje správne množstvo pary na základe zvolenej teploty, aby sa dosiahli optimálne výsledky tepelnej úpravy jedál.

» PARA+VZDUCH

Kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnednuté zvonka, ale zároveň mäkké a šťavnaté vnútri. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame zvoliť VYSOKÚ úroveň pary na prípravu rýb, STREDNÚ na mäso a NÍZKU na chlieb a zákusky.

Viac informácií o manuálnych varných cykloch s núteným prívodom vzduchu + pary nájdete v tabuľke prípravy pokrmov „Steam + Air“ (Para + vzduch).

• PRÍPRAVA VO VÁKU

Sous vide je profesionálna technika varenia, pri ktorej sa používajú vákuované plastové vrecká na potraviny a varí sa pri presne kontrolovanej teplote pomocou pary. Postupné a presné varenie prispieva k dosiahnutiu výnimočnej jemnosti, chuti a tiež zabezpečuje rovnomernosť varenia v rámci celého jedla. Táto funkcia umožňuje variť mäso, ryby, zeleninu a ovocie a dosiahnuť výsledky ako od šéfkuchára. Pozrite si tabuľku varenia metódou Sous Vide, aby ste túto funkciu správne používali.

• 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 TEPLÉ**

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.

» **KOMFORT**

Na prípravu hotových jedál uskladnených pri izbovej teplote alebo v chladničke (čajové pečivo, koláč z práškovej zmesi, mafiny, cestovinové jedlá a pekárenské výrobky). Táto funkcia pečie všetky jedlá rýchlo a jemne. Môže sa použiť aj na ohriatie už hotového jedla. Rúru netreba predhrievať. Postupujte podľa pokynov na obale jedla.

» **MAXI COOKING**

Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

» **ECO CYKLUS ***

Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Keď sa používa tento úsporný Eco cyklus, kontrolka zostane počas varenia vypnutá. Ak chcete používať úsporný Eco cyklus, a tým optimalizovať spotrebu energie, dvierka rúry by sa nemali otvárať, kým jedlo nie je úplne upečené.

• **ZMRAZENÉ POTRAVINY**

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

6th
sense

AUTO REŽIMY

Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke. Rúru netreba predhrievať.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ



Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:

Ťuknutím po obrazovke zvolíte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.



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.

Jazyk môžete zmeniť po otvorení ponuky nastavení.

2. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastavujú 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. NASTAVTE ÚROVEŇ TVRDOSTI VODY

Aby rúra mohla pracovať efektívne a aby bolo zaručené, že bude používateľa pravidelne vyzývať na spustenie cyklu odvápnovania, keď to bude potrebné, je dôležité nastaviť správnu tvrdosť vody. Ak ju chcete nastaviť, zapnite rúru stlačením tlačidla , stlačte tlačidlo . Otvorte preferencie a vyberte položku „WATER HARDNESS“ (Tvrdosť vody). Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ. Podľa nasledujúcej tabuľky vyberte správnu úroveň pre vodu vo vašej oblasti:

TABUĽKA TVRDOSTI VODY

Úroveň		°dH Nemecký stupne	°fH Francúz- sky stupne	°Clark English stupne
1	Veľmi mäkká	0-6	0-10	0-7
2	Mäkká	7-11	11-20	8-14
3	Stredná	12-16	21-29	15 – 20
4	Tvrdá	17-34	30 – 60	21-42
5	Veľmi tvrdá	35 – 50	61-90	43-62

Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Prednastavená je úroveň tvrdosti vody Tvrdá.

5. 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 priehľadnú 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.

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.
- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.
- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.

2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU/ ÚROVEŇ PARY

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.

Podľa zvolenej funkcie môžete predohrev aktivovať alebo deaktivovať osobitným prepínačom.

TRVANIE

Čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. V režime nastaveného času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Ak chcete nastaviť dĺžku prípravy, po stlačení tlačidla **START** ťuknite na sekciu s časom (Time) alebo na „Nastaviť čas prípravy jedla“.
- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné 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

Automatické režimy umožňujú prípravu širokej škály jedál, pričom si môžete vybrať z jedál uvedených v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

Okrem toho vďaka špeciálnemu snímaču, ktorý dokáže rozpoznať vlhkosť jedla, umožňujú niektoré funkcie **AUTO REŽIMOV** dosiahnuť optimálnu prípravu akéhokoľvek druhu jedla bez akéhokoľvek nastavovania: snímač zastaví prípravu jedla v ideálnom čase. Len počas posledných minút prípravy sa na displeji zobrazí odpočet zostávajúceho času prípravy.

- Vyberte si recept zo zoznamu.

Funkcie sa zobrazujú podľa kategórií jedál v ponuke „Auto Modes (Automatické režimy)“ (pozri príslušné

tabuľky).

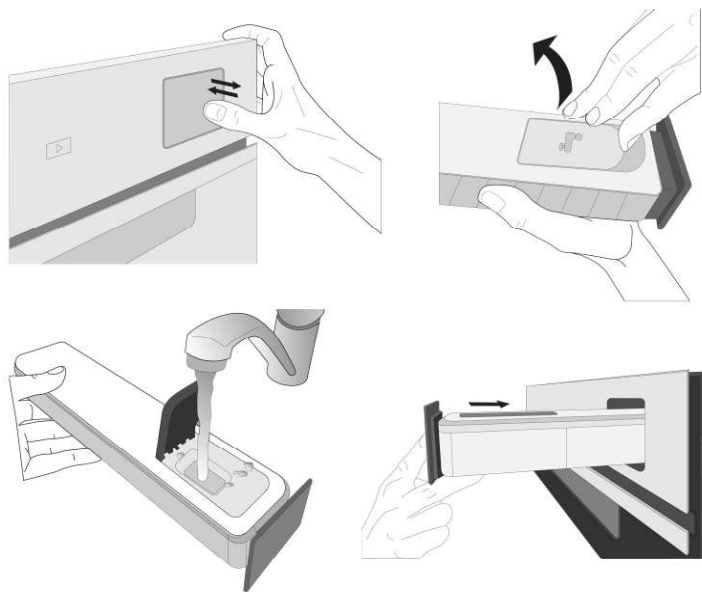
- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potravin (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

.VARENIE V PARE

Výberom funkcie „Steam“ (Para) alebo „Vháňaný vzduch+ para“ v rámci manuálnych funkcií alebo jedného z niekoľkých receptov 6th Sense je možné pripraviť akýkoľvek druh jedla vďaka použitiu pary. Para sa šíri v jedle rýchlejšie a rovnomernejšie v porovnaní s prípravou jedla iba pomocou horúceho vzduchu typickou pre tradičné funkcie: Znižuje sa tým čas prípravy, v jedle sa uchováva cenné výživné látky a pri všetkých receptoch dosiahnete vynikajúce, naozaj chutné výsledky. Počas celej prípravy jedla pomocou pary musia dvierka zostať zatvorené.

Pre prípravu jedla pomocou pary je potrebné naliať vodu do ohrievača v rúre s použitím vyťahovacej zásuvky na ovládacom paneli.

Po zobrazení požiadavky na displeji s indikáciou „FILL THE DRAWER“ (Naplnite zásuvku) vyberte zásuvku, otvorte veko zásuvky a naplňte ju vodou až po úroveň požadovanú na displeji. Zatvorte zásuvku tak, že ju opatrne potlačíte k panelu, až je celkom zatvorená. Po vložení zásuvky stlačte tlačidlo **START**, aby ste pokračovali vo varnom cykle. Zásuvka musí vždy byť zatvorená, ak do nej práve nenalievate vodu.



Po prvom naplnení v prípade dlhších cyklov prípravy jedla, keď sa voda minie, môže byť potrebné znova ju doliať, aby sa cyklus mohol dokončiť: Rúra vás vyzve, ak to bude potrebné.

4. NASTAVENIE ČASU ODKLADU SPUSTENIA

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ťuknutím na „**START**“ nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie. Podľa zvolených funkcií môžete vybrať buď čas spustenia, alebo čas, kedy má byť jedlo hotové.

- Po nastavení požadovaného časového oddialenia ťuknite na „Nastaviť“, čím spustíte odpočítavanie času.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

- Ak chcete funkciu aktivovať okamžite a zrušiť naprogramovaný čas oddialenia, ťuknite na „Odložiť oddialenie“.

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na 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

Pri niektorých automatických režimoch bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „ŠTART“ pokračujte v príprave jedla.

Rovnako v posledných 5 % času prípravy jedla, pred

koncom prípravy jedla, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Skontrolujte jedlo
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na „ŠTART“ pokračujte v príprave jedla.

8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená. Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia predĺžiť, aby jedlo zhnedlo, alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.

- Ťuknutím na „Pridať k obľúbeným“ ju uložíte medzi obľúbené.
- Päťminútový cyklus na zhnednutie spustíte zvolením funkcie Extra zhnednutie.
- Ťuknutím na „+ 5 min“ prípravu jedla predĺžite

9. OBLÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívannejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po dokončení funkcie ťuknite na položku „ADD TO FAV“ (Pridať k obľúbeným) a uložte ju medzi favourite (obľúbené). To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení.

PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte  : Všetky uložené funkcie budú uvedené v tejto ponuke. Ťuknutím na „Spustiť“ aktivujete zvolenú funkciu prípravy jedla.

ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov k obľúbenej funkcii a prispôsobiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ikonu troch bodiek v pravom hornom rohu.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Zmeny potvrdte 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.



OSVETLENIE

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.



ČISTENIE PAROU

Pôsobenie vodnej pary uvoľnenej počas špeciálneho cyklu čistenia pri nízkej teplote pomáha odstraňovať nečistoty. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená.

RÝCHLE SUŠENIE

Po cykle varenia v pare rúra automaticky navrhne spustenie cyklu rýchleho sušenia, aby pomohla odstrániť vlhkosť z vnútra rúry, čo neohrozí správne fungovanie spotrebiča. Postupujte podľa pokynov na displeji. Aby ste odstránili kvapky vody, odkvapkávacia miska pod dvierkami vyčistite mäkkou handričkou z nasávacieho papiera.

ODVÁPNIŤ

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať parný systém v najlepšom stave. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov uvedených na displeji. Celá funkcia trvá v priemere okolo 140 minút.

Odstraňovanie vodného kameňa môže používateľ kedykoľvek spustiť z ponuky Čistenie.

Displej vás upozorní, kedy je čas na spustenie odvápnovacieho cyklu (pozri tabuľku ďalej).

SPRÁVA O ODVÁPŇOVANÍ	VÝZNAM
<ODPORÚČANÉ ODVÁPŇOVANIE> Zobrazí sa po cca 15 hodinách parných cyklov*	Odporúča sa spustiť cyklus odvápnovania.
<POTREBNÉ ODVÁPŇOVANIE> Zobrazí sa po cca 20 hodinách parných cyklov*	Odvápnenie je povinné. Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápnovania.

*vzhľadom na štandardnú hodnotu (4 - tvrdá) úrovne tvrdosti vody. Počet hodín parných cyklov, ktoré musia uplynúť pred zobrazením správy od odvápnení, závisí od úrovne tvrdosti vody nastavenej na spotrebiči.

Odvápnovanie možno vykonať vždy, keď si používateľ želá dôkladnejšie čistenie vnútorného parného

okruhu.

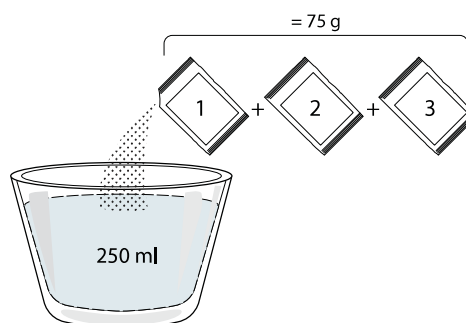
Pred spustením fázy odvápnovania spotrebič skontroluje, či je v ohrievači nejaká zvyšková voda, a v prípade potreby možno vykonať cyklus vypúšťania. V takom prípade budete musieť po vypúšťacom cykle vyprázdniť zásuvku, až potom pokračovať v cykle odvápnovania.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 30 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa VODA JE HORÚCA.

» FÁZA 1/2: ODVÁPŇOVANIE (70 MIN)

Keď sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE 0,25 L ROZTOKU>, nalejte do zásuvky odvápnovací roztok. Aby bolo odvápnovanie najúčinnnejšie, odporúčame naplniť nádrž roztokom pozostávajúcim zo 75 g špeciálneho produktu WPRO a 250 ml pitnej vody. Odvápnovač WPRO je odporúčaný profesionálny produkt na údržbu, ktorý pomáha udržiavať najlepší výkon parnej funkcie vašej rúry. Môžete si ho objednať a ďalšie informácie získate v popredajnom servise alebo na www.whirlpool.eu.

Whirlpool nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.



Po naliatí odvápnovacieho roztoku do zásuvky stlačte  na spustenie hlavného procesu odvápnovania. Pri fáze odvápnovania nemusíte stáť pred spotrebičom. Po dokončení každej fázy zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazia pokyny pre pokračovanie s ďalšou fázou.

Po skončení fázy odvápnovania treba ohrievač vyprázdniť: Odvápnovací roztok použitý v tejto fáze sa vyleje do vyberateľnej zásuvky. Vyprázdňte zásuvku.

» FÁZA 2/2: OPLACHOVANIE (30 MIN.)

Pre vyčistenie zásuvky a parného okruhu od zvyškov z odvápnovania treba vykonať aj cyklus oplachovania. Keď sa na displeji zobrazí <PRIDAJTE 0,25 L VODY>, nalejte do nádrže 0,25 l pitnej vody, potom stlačte  a začne sa oplachovanie. Rúru nevypínajte, kým nie sú ukončené všetky kroky potrebné pri tejto funkcii.

Upozornenie: ak je to potrebné od systému, je možné požiadať o vyprázdnenie zásuvky a zopakovanie tejto operácie.

Po skončení odvápnovania sa odporúča vysušiť vnútro rúry, aby tam nezostali prípadné zvyšky vody. Potom bude možné využívať všetky parné funkcie. Vyprázdnite zásuvku. Cyklus odstraňovania vodného kameňa je ukončený.

Upozornenie: Počas cyklu odvápnovania možno bude počuť nejaké zvuky, pretože sa aktivujú čerpadlá, aby zaručili optimálnu účinnosť odvápnovania.

Po spustení cyklu údržby nevyberajte zásuvku, pokiaľ o to spotrebič nepožiada.

Upozornenie: Po naplnení bojlera odvápnovacím roztokom a zobrazení na displeji „DESCALING PHASE 1/2“ (1/2 FÁZA ODVÁPŇOVANIA) by sa cyklus nemal prerušiť, inak sa musí celý cyklus odvápnovania zopakovať, aby bolo možné spustiť akúkoľvek funkciu s parou.



ZÁMOK OVLÁDANIA

Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Ak chcete spotrebič odomknúť, urobíte to dlhým stlačením tlačidla zámku na dotykovom paneli.



PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry, zvolte režim Sabbath a vypnite „Demo Mode“ (Demonštračný režim).



INFO

Na získanie ďalších informácií o výrobku.

POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.
- Vzhľadom na vyššiu teplotu cyklu Pizza sa očakáva mierne vyššie ochladzovanie.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie nechajte v rúre.

MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávacu nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

ZÁKUSKY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „nahuje“, nabadúce nastavte nižšiu teplotu a zväžte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri zákuskoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo zomletými sušienkami.

KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skraca o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
PRÍPRAVA VO VÁKUU 	Príprava vo vákuu	Hovädzia sviečkovica	2 – 4 cm	–	–	–	 2  1
		Hovädzí chuck steak	2 – 4 cm	–	–	–	 2  1
		Bravčová panenka	2 – 4 cm	–	–	–	 2  1
		Filé z lososa	1,5 – 3 cm	–	–	–	 2  1
		Mrkva	0,2 – 0,4 kg	–	–	–	 2  1
		Špargľa	0,2 – 0,4 kg	–	–	–	 2  1
		Ananás	0,2 – 0,5 kg	–	–	–	 2  1
		Apple	0,2 – 0,5 kg	–	–	–	 2  1
DUSENÉ JEDLO A ZAPEKANÁ CESTOVINA	Čerstvé	Lasagne	0,5 – 3 kg	–	MED (Stred.)	–	 2
	Mrazené	Lasagne	0,5 – 3 kg	–	–	–	 2
		Cannelloni	0,5 – 3 kg	–	–	–	 2
RYŽA A CEREÁLIE	Ryža	Biela ryža	0,1 – 0,5 kg				 2  1
		Nelúpaná ryža	0,1 – 0,5 kg	–	–	–	 2  1
		Celozrnná ryža	0,1 – 0,5 kg	–	–	–	 2  1
	Semienka a obilniny	Quinoa (Mrlík čílsky)	0,1 – 0,3 kg	–	–	–	 2  1
		Proso	0,1 – 0,3 kg	–	–	–	 2  1
		Špalda	0,1 – 0,5 kg	–	–	–	 2  1
		Jačmeň	0,1 – 0,5 kg	–	–	–	 2  1
MÄSO	Hovädzie	Pečené hovädzie mäso	0,6 – 2 kg	MED (Stred.)	MED (Stred.)	–	 3
		Steak	2 – 4 cm	MED (Stred.)	–	2/3	 5  4
		Mäso na hamburgery	1,5 – 3 cm	–	–	3/5	 5  4
	Bravčové	Pečené bravčové	0,6 – 2,5 kg	–	MED (Stred.)	–	 3
		Bravčové rebierka	0,5 – 2,0 kg *	–	–	2/3	 5  4
		Slanina	0,5 – 1,5 cm	–	–	1/2	 5  4
	Kurča	Pečené kurča	0,6 – 3 kg	–	MED (Stred.)	–	 2
		Vzduchom vyprážané kurča	Celé kurča	0,6 – 2,5 kg	–	–	 4  2
			Kuracie prsia	1 – 4 (cm)	–	–	 4  2
			Kuracie kúsky	0,2 – 1,5 kg	–	–	 4  2
			Kuracie stehienka	–	–	–	 4  2
			Obaľovaná kotleta	1 – 4 (cm)	–	–	 4  2
			Kuracie krídla	0,2 – 1,5 kg	–	–	 4  2

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošť	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Parná miska

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
RYBY A MORSKÉ PLODY	Morské plody varené v pare 	Mušle svätého Jakuba	0,5 – 1 kg	–	–	–	 2 1
		Mušle	0,5 – 3 kg	–	–	–	 2 1
		Krevety	0,1 – 1 kg	–	–	–	 2 1
		Krevety	0,5 – 1,5 kg	–	–	–	 2 1
		Kalamár	0,1 – 0,5 kg (každý)	–	–	–	 2 1
		Chobotnica	0,5 – 2 kg (každý) *	–	–	–	 2 1
	Vzduchom vyprážané ryby	Obaľovaná ryba	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	 4 2
		Rybíe filety	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	 4 2
		Celá ryba	0,4 – 0,8 kg	–	–	–	 4 2
		Mäkkýše	–	–	–	–	 4 2
VAJÍČKA NA PARE 	Kurča		50 – 80 g [každé] *	–	–	–	 2 1
	Prepelica		jeden plech	–	–	–	 2 1
ZELENINA	Opekaná zelenina	Zemiaky	0,5 – 1,5 kg*	–	MED (Stred.)	–	 3
		Zemiaky (mrazené)	0,5 – 1,5 kg*	–	MED (Stred.)	–	 4
		Plnená zelenina	0,1 – 0,5 kg (každý)	–	–	–	 3
		Iná zelenina	0,5 – 1,5 kg	–	MED (Stred.)	–	 3
	Zapekaná zelenina	Zapekané zemiaky	jeden plech *	–	–	–	 3
		Gratinované paradajky	jeden plech *	–	–	–	 3
		Gratinované papriky	jeden plech *	–	–	–	 3
		Gratinovaná brokolica	jeden plech *	–	–	–	 3
		Gratinovaný karfiol	jeden plech *	–	–	–	 3
		Gratinovaná zelenina	jeden plech *	–	–	–	 3
	Vzduchom vyprážaná zelenina	Domáce hranolčeky	0,3 – 0,8 kg	–	–	–	 4 2
		Zemiak, štvrtky	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
		Opekané zemiaky [mrazené]	0,3 – 0,8 kg	–	–	–	 4 2
		Jarné závitky [mrazené]	–	–	–	–	 4 2
	Zelenina varená na pare 	Celé zemiaky	50 – 500 g [každý]	–	–	–	 2 1
		Kúsky zemiakov	jeden plech *	–	–	–	 2 1
		Kúsky zemiakov (mrazené)	jeden plech *	–	–	–	 2 1

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošť	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Parná miska

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
ZELENINA 	Zelenina varená na pare	Hrášok	0,2 – 2,5 kg	–	–	–	2  1 
		Hrášok (mrazený)	0,2 – 3 kg	–	–	–	2  1 
		Brokolica	0,2 – 2 kg	AL DENTE (Na skus)	–	–	2  1 
		Brokolica (mrazená)	0,2 – 2 kg	–	–	–	2  1 
		Karfiol	0,2 – 2 kg	AL DENTE (Na skus)	–	–	2  1 
		Mrkva	0,2 – 2 kg	AL DENTE (Na skus)	–	–	2  1 
		Cukiny	0,2 – 2 kg	AL DENTE (Na skus)	–	–	2  1 
		Iná zelenina	0,2 – 2 kg	–	–	–	2  1 
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 
		Chlieb strednej veľkosti	200 – 500 g [každý]*	–	–	–	2 
		Sendvičový bochník chleba 	400 – 600 g [každý]	–	–	–	2 
		Veľký chlieb 	0,7 – 2,0 kg	–	–	–	2 
		Bagety 	200 – 300 g [každý]	–	–	–	3 
		Špeciálny chlieb	jeden plech *	–	–	–	2 
	Pizza a focaccia	Okrúhla pizza	okružla	–	–	–	2 
		Hrubá pizza	plech	–	–	–	2 
		Pizza (mrazená)	1 vrstva*	–	–	–	2 
			2 vrstvy*	–	–	–	4  1 
			3 vrstvy*	–	–	–	5  3  1 
			4 vrstvy*	–	–	–	5  4  2  1 
		Tenká focaccia	jeden plech *	–	–	–	2 
		Hrubá focaccia	jeden plech *	–	–	–	2 

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/Nádoba na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Parná miska

KATEGÓRIE POTRAVÍN		MNOŽSTVO	ÚROVEŇ PREPEČENOSTI	ÚROVEŇ ZAPEKANIA	OBRÁTIŤ (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
SLADKÉ PEČIVO	Koláč z piškótového cesta vo forme	0,5 – 1,2 kg	–	–	–	 2
	Cookies	0,2 – 0,6 kg*	–	–	–	 3
	Muffin a Cup Cake (muffin s krémom na vrchu)	40 – 80 g [každý]*	–	–	–	 3
	Croissanty	jeden plech *	–	–	–	 3
	Croissanty [mrazené]	jeden plech *	–	–	–	 3
	Odpaľované cesto	jeden plech *	–	–	–	 3
	Snehové pusinky	10 – 30 g [každá]	–	–	–	 3
SLADKÉ PEČIVO	Koláčiky	0,4 – 1,6 kg *	–	–	–	 3
	Závin	0,4 – 1,6 kg	–	–	–	 3
	Ovocný koláč	0,5 – 2 kg	–	–	–	 2
	Karamelový krémový dezert (Flan) 	0,2 – 1 kg *	–	–	–	 2  1
PARENÉ OVOCIE	Kúsky ovocia 	0,5 – 3 kg	–	–	–	 2  1
	Celé ovocie 	0,1 – 0,4 kg (každé)	–	–	–	 2  1

* navrhované množstvo

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Parná miska



TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PARA + ZRAK

RECEPT	ÚROVEŇ PARY	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Shortbread (Linecké cesto) / Cookies	NÍZKY	ÁNO	140 – 150	35 – 55	
Small cake (Malá torta) / Muffin (Mafin)	NÍZKY	ÁNO	160 – 170	30 – 40	
Kysnuté koláče	NÍZKY	ÁNO	170 – 180	40 – 60	
Piškótové koláče	NÍZKY	ÁNO	160 – 170	30 – 40	
Focaccia	NÍZKY	ÁNO	200 – 220	20 – 40	
Bochník chleba	NÍZKY	ÁNO	170 – 180	70 – 100	
Malý chlieb	NÍZKY	ÁNO	200 – 220	30 – 50	
Baguette (Bageta)	NÍZKY	ÁNO	200 – 220	30 – 50	
Pečené zemiaky	STRED	ÁNO	200 – 220	50 – 70	
Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	STRED	ÁNO	180 – 200	60 – 100	
Teľacie, hovädzie, bravčové (kúsky)	STRED	ÁNO	160 – 180	60 – 80	
Pečené hovädzie mäso 1 kg	STRED	ÁNO	200 – 220	40 – 50	
Pečené hovädzie mäso 2 kg	STRED	ÁNO	200	55 – 65	
Jahňacie pečené	STRED	ÁNO	180 – 200	65 – 75	
Dusené bravčové kolená	STRED	ÁNO	160 – 180	85 – 100	
Kurča / guinea fowl (perlička) / duck (kačka) 1 – 1,5 kg	STRED	ÁNO	200 – 220	50 – 70	
Kurča / guinea fowl (perlička)/ duck (kačka) (kúsky)	STRED	ÁNO	200 – 220	55 – 65	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	STRED	ÁNO	180 – 200	25 – 40	
Rybíe filety	VYSOKÁ	ÁNO	180 – 200	15 – 30	

*Upozorňujeme, že v prípade výberu funkcie Steam Auto (Auto para) sa táto korelácia musí vynechať. Rúra automaticky zvolí najlepší stupeň pary vhodný pre zvolenú teplotu.

PRÍSLUŠENSTVO					
Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	Nádoba na odkvapkávanie/ Nádoba na odkvapkávanie plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Potravinová sonda	

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL V ČISTEJ PARE

RECEPT		TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO	
	Kuracie filé	100	15 – 50	2 	1 
	Vajcia	100	10 – 30	2 	1 
RYBY	Celá ryba	90	40 – 50	2 	1 
	Rybie filé	90	20 – 30	2 	1 
ZELENINA A OVOCIE	Čerstvá zelenina (vcelku)	100	30 – 80	2 	1 
	Čerstvá zelenina (kúsky)	100	15 – 40	2 	1 
	Mrazená zelenina	100	20 – 40	2 	1 
	Ovocie (vcelku)	100	15 – 45	2 	1 
	Ovocie (kúsky)	100	10 – 30	2 	1 

V ponuke manuálnych funkcií vyberte funkciu Pure Steam (čistá para). Ako nastaviť teplotu a čas prípravy jedla. Doplňte nádržku na vodu podľa pokynov na displeji. Aby ste zabránili odkvapkávaniu potravín, jedlo umiestnite na parnú misku na úrovni 2 a odkvapkávaciu misku na úrovni 1.

PRÍSLUŠENSTVO



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie



Parná miska

TABUĽKA NA VARENIE SOUS VIDE

RECEPT		FUNKCIA	NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO	
HOVÄDZIE A TELČACIE – JAHŇAČIE	Jemné rezy: Sviečková, steak, kotlety	Sous Vide hovädzie	1,5/2 cm	62	50 – 70	2 10.0.0f	1 1
			3/4 cm	62	80 - 100	2 10.0.0f	1 1
	Náročné rezy a grassfed: Chuck steak, Flank steak, rebrá		1,5/2 cm	62	50 – 70	2 10.0.0f	1 1
			3/4 cm	62	110 - 130	2 10.0.0f	1 1
BRAVČOVÉ	Roštenka	Sous Vide bravčové	1,5/2 cm	68	30 – 50	2 10.0.0f	1 1
			3/4 cm		50 – 70	2 10.0.0f	1 1
	Nakrájajte kotlety		–	68	120 - 140	2 10.0.0f	1 1
	Rebierka		–	68	120 - 140	2 10.0.0f	1 1
LOSOS A TUNIAK – PSTRUH	Filé	Sous Vide ryby	1,5	62	65 – 75	2 10.0.0f	1 1
			3	62	80 – 90	2 10.0.0f	1 1
	Steak		1,5	62	70 – 80	2 10.0.0f	1 1
			3	62	85 - 95	2 10.0.0f	1 1
ZELENINA A OVOCIE	Špargľa	Sous Vide zelenina	–	85	30 – 40	2 10.0.0f	1 1
	Mrkva		2,5/3 cm	85 - 95	30 – 50	2 10.0.0f	1 1
	Brokolica		–	85	30 – 40	2 10.0.0f	1 1
	Karfiol		–	85	30 – 40	2 10.0.0f	1 1
	Radicchio		–	85	30 – 40	2 10.0.0f	1 1
	Plátky zemiakov		2,5/3 cm	85 - 95	40 – 60	2 10.0.0f	1 1
	Cukiny		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 10.0.0f	1 1
	Nakrájané jablká		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 10.0.0f	1 1
	Nakrájané hrušky		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 10.0.0f	1 1
	Plátky ananásu		2,5/3 cm	85	25 – 35	2 10.0.0f	1 1

Zvoľte cyklus, ktorý chcete vykonať, a postupujte podľa navrhovaných nastavení. Čas varenia sa vzťahuje na chladené potraviny. Ak jedlo nepodávate ihneď, vložte ho do studenej vody a úplne ho vychladte, potom ho vložte do chladničky. Pri väčšom množstve upravte čas varenia. Výsledky závisia od kvality surovín a dobrých hygienických návykov. Na dosiahnutie najlepších výsledkov používajte radšej čerstvé a vysokokvalitné potraviny. Túto funkciu nepoužívajte na ohrievanie jedla. Vákuovo uzavreté jedlo položte na parnú misku na úroveň 2. Aby sa teplo rovnomerne rozložilo, neukladajte vrecká na seba. Misku na odkvapkávanie uložte na úroveň 1.

PRÍSLUŠENSTVO



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie



Parná miska



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
	Rybíe tyčinky		500 g	Áno	220	15 – 20	4 2
	Cibuľové krúžky		500 g	Áno	200	15 – 20	4 2
ZELENINA	Čerstvá obalovaná 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
	Rezeň v strúhanke		1 – 4 cm	Áno	220	20 – 50	4 2
	Rybíe 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	
		Áno	160	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	
		Áno	160 – 200	30 – 90	
Cookies		Áno	150	20 – 40	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	140	30 – 50	
		Áno	135	40 – 60	
Small cakes (Malé torty) / Muffin (Mafin)		Áno	170	20 – 40	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	30 – 50	
		Áno	150	40 – 60	
Choux buns (Odpalované cesto)		Áno	180 – 200	30 – 40	
		Áno	180 – 190	35 – 45	
		Áno	180 – 190	35 – 45 *	
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	
		Áno	90	130 – 150	
		Áno	90	140 – 160 *	
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	
		Áno	190 – 230	20 – 50	
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	310	7 – 12	
		Áno	220 – 240	25 – 50 *	
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	
		Áno	250	10 – 20	
		Áno	220 – 240	15 – 30	
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 55	
		Áno	180 – 190	45 – 60	
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	

FUNKCIE								ECO	
	Tradičný ohrev	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	Gril	Turbogrill	Maxi Cooking	Cook4	Eko cyklus	Pizza
PRÍSLUŠENSTVO									
	Rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie/Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie/Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie/Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie/Nádoba na odkvapkávanie	Nádoba na odkvapkávanie/Nádoba na odkvapkávanie

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Košičky/krekery z lístkového cesta)		Áno	190 – 200	20 – 30	
		Áno	180 – 190	20 – 40	
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	
Lasagne/nákypy/zapekané cestoviny/ cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	
Bravčové pečené s kožou 2 kg		–	170	110 – 150	
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	
Morka / Hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	
Toast (Hrianka)		–	3 (vysoká)	3 – 6	
Rybíe filé / filety		–	2 (stredná)	20 – 30 **	
Sausages (Klobásky) / kebaby / rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	
Jahňacie stehno / Shanks (Koleno)		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	
Cookies		Áno	135	50 – 70	
Koláče z krehkého cesta		Áno	170	50 – 70	
Okrúhla pizza		Áno	210	40 – 60	
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 *	
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	
Stuffed roasting joints (Plnené kusy mäsa)	ECO	–	200	80 – 120 *	
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	ECO	–	200	50 – 100 *	

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

FUNKCIE								ECO	
	Tradičný ohrev	Horúci vzduch	Konvekčné pečenie	Gril	Turbogrill	Maxi Cooking	Cook4	Ekocyklus	Pizza
PRÍSLUŠENSTVO									
	Rošt	Plech do rúry/Plech na koláč/Okrúhly plech na pizzu na drôtenom rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/Nádoba na odkvapkávanie plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody				

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a časy prípravy jedál sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použijete najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace pomôcky alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.
- Aktivujte funkciu „Steam Clean“ (Čistenie parou) pre optimálne čistenie vnútorných povrchov. (Iba pri niektorých modeloch).
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou. Potravinovú sondu a mäsovú sondu (ak sú k dispozícii) nečistite v umývačke riadu. Zásobník na vyprážanie horúcim vzduchom/Air Fry (ak je k dispozícii) možno umývať v umývačke riadu.

ÚDRŽBA ZÁSUVKY NA VODU

Upozornenie: Zásuvka na vodu nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu: Riziko poškodenia! Na konci každého cyklu prípravy jedla s parou po asi 30 minútach rúra automaticky vykoná cyklus vypúšťania trvajúci asi jednu minútu, čím všetku vodu

zo systému odvedie do vyťahovateľnej zásuvky.

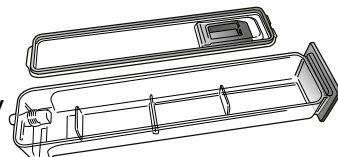
Poznámka: Nenechávajte vodu v systéme dlhšie ako 2 dni.

Ak chcete úplne odstrániť vodu vo vnútri alebo vyčistiť vnútorné povrchy, môžete otvoriť zásuvku na vodu:



1. Zatlačte smerom hore zadnú klapku, aby ste odstránili horný kryt zásuvky na vodu.

2. Po skončení čistenia môžete zásuvku zatvoriť vložением dvoch predných klapiek do predných otvorov a zatlačením zadnej strany.



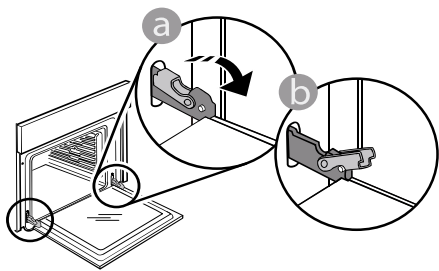
Pri nalievaní do zásuvky používajte vodu izbovej teploty: Horúca voda by mohla ovplyvniť činnosť parného systému. Používajte iba pitnú vodu.

BOILER

Ak chcete zabezpečiť, aby rúra vždy fungovala optimálne a aby ste časom zabránili usadzovaniu vodného kameňa, odporúčame pravidelne používať funkciu „Descal“ (Odstraňovanie vodného kameňa). Po dlhšej dobe nepoužívania funkcie „Steam“ (Para) sa odporúča aktivovať cyklus pečenia s prázdnu rúrou úplným naplnením nádržky.

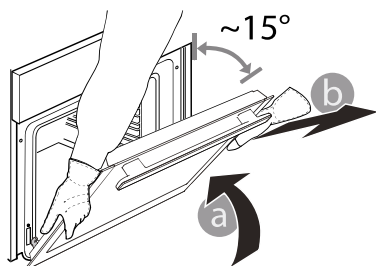
VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



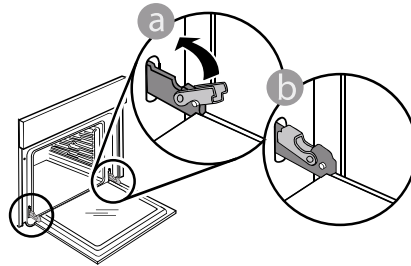
2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide. Pevne dvierka chytte oboma rukami – nedržte ich za rúkovať.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

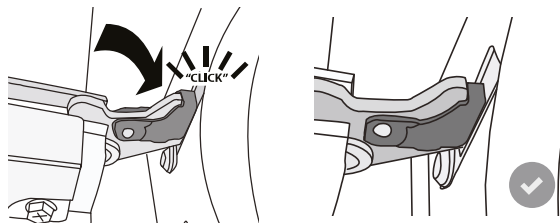


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

VÝMENA ŽIAROVKY

Ak chcete vymeniť svetidlo, obráťte sa na popredajný servis.

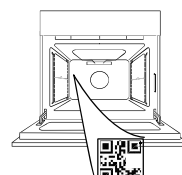
RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center) a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“.
Rúra sa nezohrieva.	Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO.	DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvolíte „Vyp.“.
Svetlo zhasne.	Je aktivovaný EKO režim.	Funkciu „ECO“ otvorte v „SETTINGS“ (NASTAVENIA) a zvolíte „Off“ (Vyp.).
Dvierka sa poriadne nezatvárajú.	Bezpečnostné úchytky sú v nesprávnej polohe.	Presvedčte sa, či sú bezpečnostné úchytky v správnej polohe, podľa pokynov na vyberanie a vkladanie dvierok v časti Čistenie a údržba.
V domácnosti sa vypne prúd.	Nastavenie výkonu je nesprávne.	Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. VÝKON nájdete v NASTAVENIACH a zvolíte „NÍZKY“.
Cyklus varenia so sondou sa skončil bez zjavnej príčiny alebo sa na obrazovke vypíše chyba F3E3.	Potravinová sonda nie je správne pripojená.	Skontrolujte pripojenie potravinovej sondy.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitím QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu/docs
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.



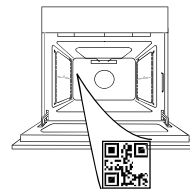


HVALA, KER STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE

Whirlpool

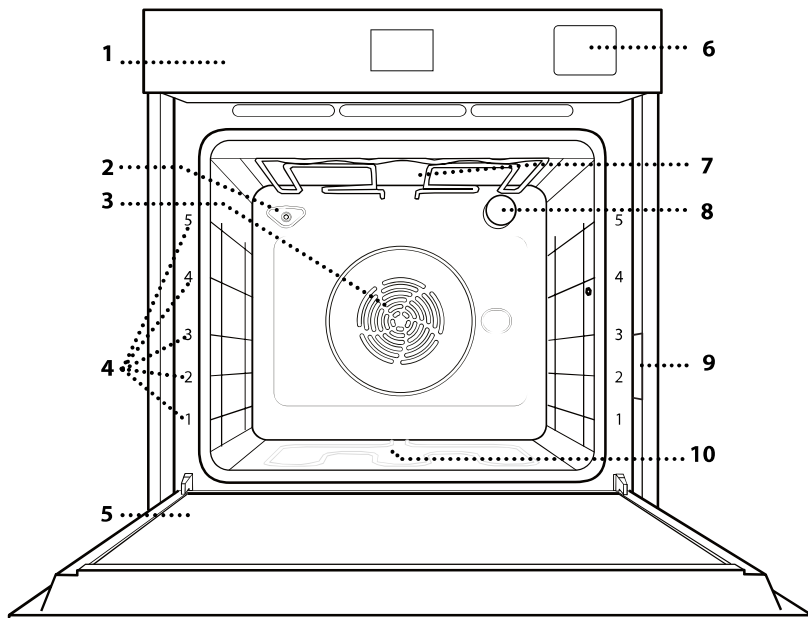
Aparat registrirajte na spletni strani www.register10.eu, da vam bomo lahko nudili vsestranski servis in podporo.

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE
POSKENIRAJTE KODO QR NA
APARATU**



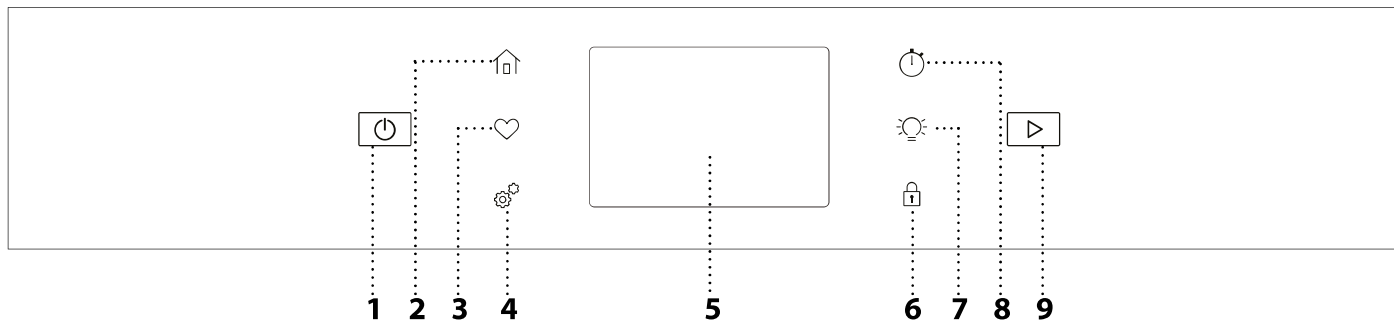
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Senzor vlažnosti
3. Ventilator in okrogli grelnik (ni viden)
4. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
5. Vrata
6. Predal za vodo
7. Zgornji grelnik/žar
8. Luč
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
11. Spodnji grelnik (ni viden)

NADZORNA



1. VKLOP/IZKLOP

Za vklop in izklop pečice.

2. DOMOV

Za hiter dostop do glavnega menija.

3. PRILJUBLJENO

Za dostop do seznama priljubljenih funkcij.

4. ORODJA

Izbirate lahko med več možnostmi in spreminjate nastavitve pečice ter lastne nastavitve.

5. ZASLON

6. CONTROL LOCK (ZAKLEPANJE TIPK)

„Zaklepanje tipk“ vam omogoča, da zaklenete upravljalne tipke na sledilni ploščici, tako da jih ne morete naključno pritisniti.

7. LUČ

Za vklop ali izklop luči pečice.

8. KUHINJSKA URA

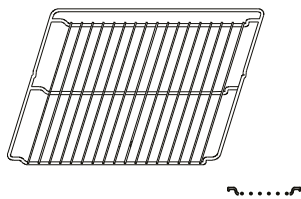
Ta funkcija se lahko vklopi bodisi ob uporabi funkcije priprave ali sama za sledenje času priprave.

9. START

Za vklop funkcije priprave.

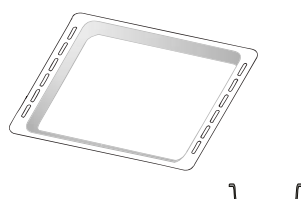
PRIBOR

REŠETKA



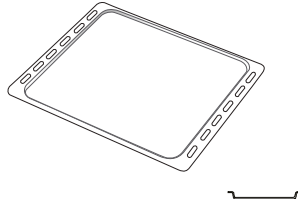
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ



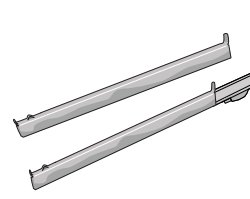
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



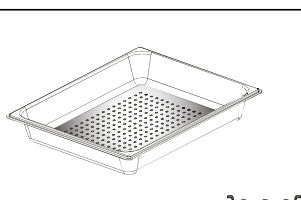
Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*



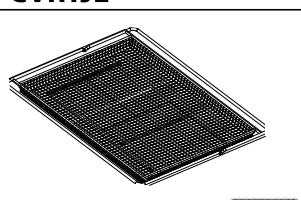
Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

PARNI PEKAČ



Parni pekač olajša kroženje pare, kar omogoči enakomernjšo pripravo hrane. Priporočamo, da za optimalno pripravo parni pekač postavite na 2. raven. Pladenj za prestrezanje namestite 1. raven, da prestreže kahalne sokove. **

PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE*



Za uporabo pri kuhanju hrane s funkcijo zračnega cvrtja, pri čemer je univerzalni pekač postavljen na nižjo raven, da lahko zbira morebitne drobtine in kapljice. Lahko se čisti v pomivalnem stroju.

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.

Drug pribor je mogoče kupiti posebej; za naročila in informacije se obrnite na poprodajno službo.

* Na voljo le pri določenih modelih

** Uporabljajte samo za funkciji PARA in KUHANJE V VAKUUMU

VSTAVLJANJE REŠETK IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil za pekače, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

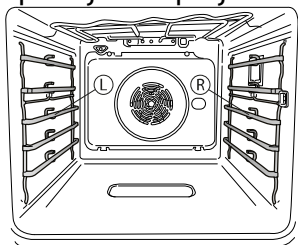
Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL

- Vodila za pekače odstranite tako, da s kovancem na obeh straneh odvijete in odstranite pritrdilne vijake (če so prisotni).

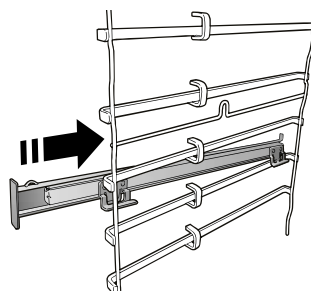
Vodila dvignite in spodnji del izvlecite iz vpetja: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.

- Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

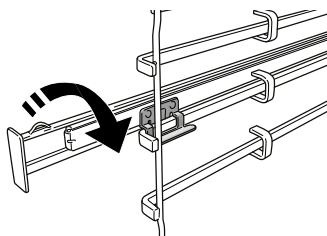


Levo („L“) in desno („R“) vodilo police prepoznate po logotipu, ki je prikazan na tej sliki.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL



Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsni vodil odstranite plastično zaščito. Privijte zgornjo sponko drsni vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko.



Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritiskate na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.

Opomba: drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

FUNKCIJE



ROČNI NAČINI

- **OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE**

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

- **CONVENTION BAKE (KONVEKCIJSKA PEKA)**

Za pripravo mesa in peko peciva z nadevom samo na eni višini.

- **FORCED AIR (TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA)**

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.

- **ŽAR**

Za pripravo zrezkov, mesa za kebabe in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite prestrezní pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

- **TURBO GRILL (TURBO ŽAR)**

Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite prestrezní pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

- **FAST PREHEAT (HITRO PREDGRETJE)**

Za hitro predgretje pečice.

- **COOK 4**

Za pripravo različnih živil, ki zahtevajo enako temperaturo, na štirih višinah hkrati. Funkcijo lahko uporabite za peko piškotov, tort, okrogle pice (tudi zamrznjene) in za pripravo celotnega obroka. Za doseganje najboljših rezultatov upoštevajte preglednico za pripravo.

- **PARA**

- » **PURE STEAM (ČISTA PARA)**

Za pripravo naravnih in zdravih jedi s paro, tako da se ohrani naravna hranilna vrednost živila. Funkcija je še posebej primerna za pripravo zelenjave, rib in sadja ter za blanširanje. Če ni navedeno drugače, odstranite vso embalažo in zaščitno folijo, preden postavite hrano v pečico. Za več informacij o ročnih ciklih kuhanja s čisto paro glejte preglednico za pripravo jedi „Pure Steam“.

- » **STEAM AUTO (SAMODEJNA PARA)**

Z združevanjem lastnosti pare in termoventilacijske priprave vam ta funkcija omogoča, da vaše jedi od zunaj postanejo prijetno hrustljave in porjavele, sredica pa ostane mehka in sočna. Pečica samodejno vbrizga ustrezno količino pare glede na izbrano temperaturo za

doseganje optimalnih rezultatov priprave.

- » **STEAM+AIR (PARA+ ZRAK)**

Z združevanjem lastnosti pare in termoventilacijske priprave vam ta funkcija omogoča, da vaše jedi od zunaj postanejo prijetno hrustljave in porjavele, sredica pa ostane mehka in sočna. Za doseganje najboljših rezultatov kuhanja vam priporočamo, da izberete VISOKO stopnjo pare za pripravo ribe, SREDNJO za meso in NIZKO za kruh in sladice.

Za več informacij o ročnih ciklih kuhanja s termoventilacijo + paro glejte preglednico za kuhanje na "paro + termoventilacijo".

- **SOUS VIDE (POČASNO)**

„Sous vide“ je profesionalna tehnika kuhanja, ki zahteva uporabo vakuumskih plastičnih vrečk za živila in pripravo pri natančno nadzorovanih temperaturah s pomočjo pare. Postopen in natančen postopek priprave prispeva k razvoju izjemne mehkobe in okusa ter zagotavlja enakomerno kuhanje celotnega živila. Ta funkcija omogoča pripravo mesa, rib, zelenjave in sadja, s čimer dosežete rezultate vrhunskih kuharjev. Za pravilno uporabo funkcije preverite preglednico za pripravo jedi s tehniko „Sous vide“.

- **POSEBNE FUNKCIJE**

- » **PICA**

S to funkcijo lahko v manj kot 10 minutah pripravite odlično domačo pico kot v piceriji. Posebni cikel pečenja deluje pri temperaturi nad 300 stopinj Celzija in zagotavlja mehko pico v notranjosti, hrustljivo na robovih in popolnoma enakomerno zapečeno. Če to funkcijo kombinirate z dodatkom Pizza Stone WPro in pečico predogrevate 30 minut, lahko pico spečete v 5 do 8 minutah.

Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali www.whirlpool.eu

- » **ZRAČNO CVRTJE**

Ta funkcija vam omogoča pripravo pomfrita, delov piščanca in drugih jedi z manj olja, zaradi česar bodo jedi prijetno hrustljave. Grelni elementi krožijo, da ustrezno segrejejo notranjost pečice, medtem ko ventilator omogoča kroženje vročega zraka. Najboljše pričakovane rezultate pečenja lahko dosežete le z uporabo pekača za zračno cvrtje (priložen nekaterim modelom). Hrano položite na pekač za zračno cvrtje v enem sloju in sledite navodilom v preglednici za pečenje z zračnim cvrtjem. Izogibajte se uporabi več pekačev, da preprečite neenakomerno pečenje.

- » **ODMRZOVANJE**

Za hitrejše odmrzovanja hrane. Živila položite na srednjo višino.

» **OHRANJANJE TOPLOTE**

Da pravkar pripravljena živila ostanejo vroča in hrustljava.

» **RISING (VZHAJANJE)**

Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.

» **CONVENIENCE (HITRA PRIPRAVA)**

Za pripravo že pripravljenih jedi, shranjenih pri sobni temperaturi ali v hladilniku (piškoti, mešanice za torte, mafini, jedi iz testenin in krušni izdelki). Funkcija hitro in nežno pripravi vse jedi in se lahko uporabi tudi za pogrevanje že pripravljenih živil. Predgretje pečice ni potrebno. Upoštevajte navodila na embalaži.

» **PEČENJE VELIKIH KOSOV HRANE**

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da se enakomerneje zapeče. Priporočamo, da meso na vsake toliko časa polijete in tako preprečite izsušitev.

» **FUNKCIJA ECO CYCLE***

Za pripravo polnjenih pečenk in filejev na eni višini. Ko je v uporabi funkcija ECO CYCLE (varčni cikel), med pripravo hrane v pečici ne gori luč. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO CYCLE in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.

• **ZAMRZNJENA HRANA**

Funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in način priprave za 5 različnih vrst pripravljenih zamrznjenih živil. Pečice ni treba predhodno segrevati.



SAMODEJNI NAČINI

Slednje omogočajo, da se vse vrste živil pripravijo povsem samodejno. Za najboljše rezultate z uporabo teh funkcij sledite navodilom v posameznih preglednicah za pripravo jedi. Pečice ni treba predhodno segrevati.

* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetski učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014.

UPORABA ZASLONA NA DOTIK



Za izbiro ali potrditev:

Za izbiro želene vrednosti ali postavke menija se dotaknite zaslona.



Za pomikanje po meniju ali seznamu:

Za pomikanje med postavkami ali vrednostmi enostavno povlecite s prstom po zaslonu.

Potrditev nastavitve ali dostop do naslednjega zaslona:

dotaknite se „SET“ ali „NEXT“.

za vrnitev na prejšnji zaslon:

Dotaknite se ← .

PRVA UPORABA

Ko aparat prvič vklopite, morate izdelek konfigurirati. Nastavitve lahko naknadno spremenite s pritiskom na  za dostop do menija „Tools“.

1. IZBIRA JEZIKOVNIH NASTAVITEV

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti jezik in čas.

- Za pomikanje po seznamu razpoložljivih jezikov povlecite po zaslonu.
- Dotaknite se zelenega jezika.

Jezik lahko spremenite tako, da odprete meni z nastavitvami.

2. NASTAVITEV ČASA IN DATUMA

S povezovanjem pečice z domačim omrežjem bosta čas in datum nastavljeni samodejno. V nasprotnem primeru ju boste morali nastaviti ročno

- Če želite nastaviti čas, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „SET“.

Ko nastavite čas, boste morali nastaviti datum

- Če želite nastaviti datum, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „SET“.

Po daljšem izpadu električne energije je treba čas in datum nastaviti znova.

3. NASTAVITE PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16 amperov): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13 amperov).

- Za izbiro moči se dotaknite vrednosti na desni.
- Za dokončanje začetne nastavitve se dotaknite „OKAY“.

4. NASTAVITE RAVEN TRDOTE VODE

Da bi pečica delovala učinkovito in da bi uporabnika redno pozivala k izvedbi cikla za odstranjevanje vodnega kamna, ko je to potrebno, je pomembno, da nastavite pravilno raven trdote vode. Če jo želite nastaviti, vklopite pečico s pritiskom na , nato pritisnite . Odprite nastavitve „Preferences“ in izberite možnost „WATER HARDNESS“ (TRDOTA VODE). Za potrditev se dotaknite „SET“. Na podlagi naslednje preglednice izberite ustrezno raven za vodo na vašem območju:

PREGLEDNICA TRDOTE VODE

Stopnja		°dH Nemščina stopinje	°fH Francošči- na stopinje	Clark Anglešči- na stopinje
1	Zelo mehka	0–6	0–10	0–7
2	Mehka	7–11	11–20	8–14
3	Srednja	12–16	21–29	15–20
4	Trda	17–34	30–60	21–42
5	Zelo trda	35–50	61–90	43–62

Za potrditev se dotaknite „SET“.

Za stopnjo trdote vode je prednastavljena vrednost „Trda“.

5. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pustite delovati pečico pri 200 °C približno eno uro.

Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Za vklop pečice pritisnite  ali se kjerkoli dotaknite zaslona.

Zaslon vam omogoča izbiro med ročnimi načini in samodejnimi načini.

- Dotaknite se zelene glavne funkcije za dostop do ustreznega menija.
- Za pregled seznama se pomaknite navzgor ali navzdol.
- Željeno funkcijo izberite tako, da se je dotaknete.

2. NASTAVITEV ROČNIH FUNKCIJ

Ko ste izbrali željeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu se bodo prikazale nastavitve, ki jih lahko spremenite.

TEMPERATURA/STOPNJA GRILL/STOPNJA PARE

- Dotaknite se zelene glavne funkcije za dostop do ustreznega menija.

Glede na izbrano funkcijo lahko s posebnim stikalom vključite ali izključite predgretje.

TRAJANJE

Če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno, časa priprave ni treba nastaviti. V časovnem načinu priprava v pečici traja toliko časa, kolikor ste nastavili. Ob koncu časa priprave se priprava samodejno ustavi.

- Če želite nastaviti trajanje, se po pritisku na gumb START dotaknite razdelka za čas „Time“ ali možnosti „Set Cook Time“ (Nastavitev časa priprave).
- Če želite nastaviti zahtevani čas priprave, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „NEXT“.

Če želite med kuhanjem preklicati nastavljen trajanje in tako ročno upravljati konec priprave, se lahko dotaknete vrednosti trajanja in nastavite „0“ ali pa odprete meni s tremi pikami in uredite čas kuhanja.

Če želite cikel ustaviti, odprite meni s tremi pikami in izberite možnost „Stop Cooking“ (Ustavi kuhanje).

3. NASTAVITEV SAMODEJNIH NAČINOV

Samodejni načini omogočajo pripravo raznovrstnih jedi, pri čemer lahko izberete med tistimi, prikazanimi na seznamu. Večino nastavitev priprave izbere samodejno aparat in tako zagotovi doseganje najboljših rezultatov.

Poleg tega lahko s posebnim senzorjem, ki prepozna vsebnost vlage v živilih, z nekaterimi funkcijami SAMODEJNIH NAČINOV dosežete optimalno pripravo vseh vrst živil brez kakršnih koli nastavitev: senzor bo ob pravem času ustavil pripravo. Le v zadnjih nekaj minutah se na zaslonu prikaže odštevanje, ki označuje preostali čas priprave.

- Izberite recept s seznama.

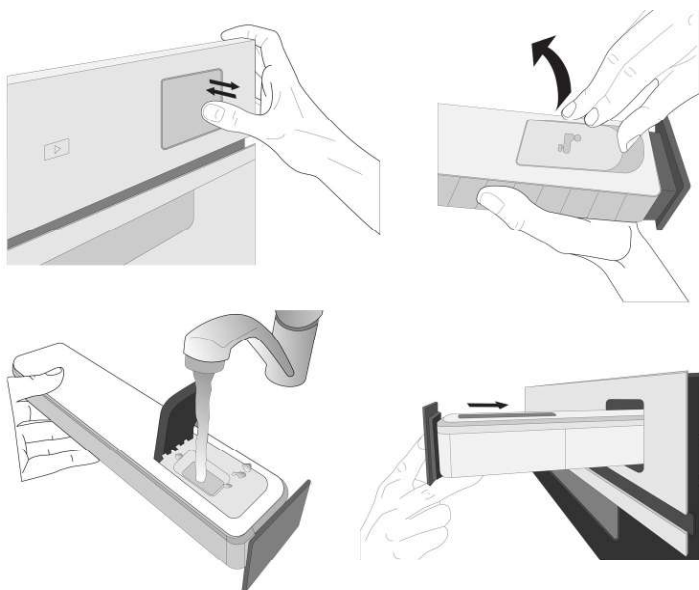
Funkcije so prikazane po kategorijah živil v meniju „Auto Modes“ (Samodejni načini) (glejte ustrezne preglednice).

- Ko izberete funkcijo, enostavno označite lastnost živila (količino, težo itd.), ki jo želite pripraviti, da dosežete popoln rezultat.

• PRIPRAVA S PARO

Z izbiro funkcije „Para“ ali „Termoventilacija + para“ znotraj ročnih funkcij ali enega izmed mnogih namenskih receptov 6th Sense lahko vse vrste živil pripravite z uporabo pare. Para prodre skozi živila hitreje in bolj enakomerno v primerjavi z vročim zrakom, značilnim za tradicionalne funkcije: to skrajša čas priprave, pri čemer živila obdržijo v sebi dragocena hranila, in zagotavlja doseganje odličnih, resnično okusnih rezultatov z vsemi vašimi recepti. Vrata morajo ostati zaprta ves čas trajanja priprave s paro.

Če želite za pripravo uporabiti paro, je treba s pomočjo izvlečnega predala na upravljalni plošči vstaviti vodo v rezervoar, ki je v notranjosti pečice. Ko se na zaslonu prikaže napis „FILL THE DRAWER“ (NAPOLNITE PREDAL), izvlecite predal, odprite pokrov predala in ga napolnite z vodo do zahtevane ravni na zaslonu. Zaprite predal, tako da ga previdno potisnete proti plošči, dokler ni popolnoma zaprt. Po vstavitvi predala pritisnite START, da nadaljujete s ciklom pečenja. Predal mora biti vedno zaprt, razen med polnjenjem vode.



Po prvem polnjenju, če gre za daljše cikle pečenja, ko bo vode zmanjkalo, jo bo morda treba ponovno dodati, da se cikel zaključi: če bo treba, po pečica sporočila zahtevo.

4. NASTAVITEV ČASOVNEGA ZAMIKA VKLOPA

Pred vklopom funkcije lahko za pripravo nastavite časovni zamik: Funkcija se bo vklopila ob vnaprej izbranem času.

- Za nastavev zelenega začetnega časa se dotaknite „DELAY“. Glede na izbrane funkcije lahko izberete čas začetka ali čas, ko želite, da je živilo pripravljeno.
- Ko nastavite želeni časovni zamik, se dotaknite možnosti „SET“ (NASTAVI), da se začne odštevanje

časovnega zamika.

- Položite hrano v pečico in zaprite vrata: Funkcija se bo vklopila samodejno po izteku nastavljenega časovnega zamika.

programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo.

- Če želite funkcijo vklopiti takoj in preklicati nastavljeni časovni zamik, se dotaknite možnosti „SKIP DELAY“ (PRESKOČI ČASOVNI ZAMIK).

5. VKLOP FUNKCIJE

- Po konfiguraciji nastavitvev se za vklop funkcije dotaknite „START“.

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo. Vrednosti, ki so bile nastavljene, lahko med pripravo kadarkoli spremenite tako, da se dotaknete vrednosti, ki jo želite spremeniti. Vse možnosti, ki so na voljo za spreminjanje, lahko pregledate tako, da odprete meni s tremi pikami v spodnjem levem delu zaslona.

Aktivirano funkcijo lahko kadar koli ustavite s pritiskom na .

6. PREDGRETJE

Če je bilo predhodno vklopljeno, se ob vklopu funkcije na zaslonu prikaže stanje faze predgretja. Ko se ta faza konča, se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže napis „OVEN READY“ (PEČICA JE PRIPRAVLJENA).

- Odprite vrata.
- Živila položite v pečico.
- Zaprite vrata in se dotaknite gumba „Start now“ (Začni zdaj) ali gumba „START“, da začnete s pripravo.

Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane. Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo. Čas priprave ne vključuje predgretja.

Spremenite lahko privzeto nastavitvev predgretja za funkcije kuhanja, ki vam omogočajo ročno izbiro.

- Izberite funkcijo, ki vam omogoča ročno izbiro funkcije predgretja.
- Za vklop ali izklop predgretja uporabite namenski preklopnik „Preheating“ (Predgretje) v spodnjem desnem kotu zaslona. Nastavljeno bo kot privzeta možnost.

7. OBRAČANJE ALI PREVERJANJE HRANE

Nekatere funkcije Samodejnih načinov zahtevajo obračanje živil med pripravo. Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Odprite vrata.
- Izvedite dejanje, h kateremu vas pozove aparat.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite gumba „START“.

Na enak način, ko preostane 5 % časa do konca

priprave, vas pečica pred koncem priprave pozove, da preverite živila.

Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Preverite živila.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite gumba „START“.

8. KONEC PRIPRAVE HRANE

Zasliši se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana. Ko je priprava končana, lahko z nekaterimi funkcijami vaše jedi dodatno zapečete, podaljšate čas priprave ali funkcijo shranite kot priljubljeno.

- Če želite shraniti kot priljubljeno, se dotaknite gumba „ADD TO FAV“ (DODAJ MED PRILJUBLJENE).
- Za vklop petminutnega cikla za porjavitev jedi izberite „Extra Browning“.
- Dotaknite se možnosti „+ 5 min“, da podaljšate čas priprave.

9. FAVORITES (PRILJUBLJENO)

Funkcija Priljubljeno shrani nastavitve pečice za vaše najljubše recepte.

Pečica samodejno prepozna najpogostejše uporabljene funkcije. Po določenem številu uporab boste pozvani, da funkcijo dodate med svoje priljubljene.

SHRANJEVANJE FUNKCIJE

Ko se funkcija konča, se dotaknite možnosti „ADD TO FAV“ (DODAJ MED PRILJUBLJENE), da jo shranite kot priljubljeno. To vam bo omogočilo, da jo v prihodnosti hitro uporabite, obenem pa ohranite enake nastavitve.

KO JE FUNKCIJA SHRANJENA

Če si želite ogledati priljubljeni meni, pritisnite  : V tem meniju so navedene vse shranjene funkcije. Za vklop izbrane funkcije priprave se dotaknite gumba „START“.

SPREMINJANJE NASTAVITEV

Na zaslonu za priljubljene lahko dodate sliko ali priljubljeno funkcijo poimenujete in jo prilagodite z lastnimi nastavitvami.

- Izberite funkcijo, ki jo želite spremeniti.
- Dotaknite se ikone s tremi pikami v zgornjem desnem kotu.
- Izberite lastnost, ki jo želite spremeniti.
- Za potrditev vaših sprememb se dotaknite „SAVE“.

Če želite odstraniti določeno funkcijo, boste v tem meniju našli možnost „DELETE FAVORITE“ (IZBRIŠI IZ PRILJUBLJENIH).

10. ORODJA

Če želite odpreti meni „Tools“, lahko v vsakem trenutku pritisnete  . V tem meniju lahko izbirate med številnimi možnostmi in tudi spremenite nastavitve ali možnosti za svoj izdelek ali zaslon.



KITCHEN TIMER (KUHINGSKI ČASOVNIK)

Ta funkcija se lahko vklopi bodisi ob uporabi funkcije

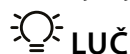
priprave ali sama za sledenje času priprave. Ko se zažene, bo časovnik še naprej neodvisno odšteval, ne da bi posegal v samo funkcijo. Ko je časovnik vklopljen, lahko tudi izberete in vklopite funkcijo. Časovnik bo še naprej odšteval v zgornjem desnem kotu zaslona.

Če želite poiskati ali spremeniti kuhinjski časovnik:

- Pritisnite možnost kuhinjskega časovnika.

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

- Dotaknite se možnosti „PAUSE“ (PREKINI), če želite začasno ustaviti časovnik. Nato se lahko dotaknete možnosti „RESUME“ (NADALJUJ), da ponovno zaženete časovnik.
- Če želite časovnik preklicati ali nastaviti novo trajanje časovnika, se dotaknite možnosti „CANCEL“ (PREKLIČI).
- Dotaknite se možnosti „+1 min“, če želite podaljšati trajanje za 1 minuto.



LUČ

Za vklop ali izklop luči pečice.



ČIŠČENJE S PARO

Vodna para, ki se pri tem posebnem ciklu čiščenja sprošča pri nizki temperaturi, pomaga pri odstranjevanju umazanije. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi.

HITRO SUŠENJE

Po ciklu čiščenja s paro pečica samodejno predlaga začetek cikla hitrega sušenja, ki pomaga odstraniti vlago iz notranjosti aparata, s čimer se zagotovi, da ni ogroženo njegovo pravilno delovanje. Sledite navodilom na zaslonu. Prestrezniki pekač pod vrati očistite z mehko brisačo iz vpojnega papirja, da odstranite vodne kapljice.

DESCALE (ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA)

Ta posebna funkcija se vklopi v rednih časovnih intervalih in vam omogoča, da ohranite parni sistem v najboljšem stanju. Ko vklopite funkcijo, sledite korakom, navedenim na zaslonu. Povprečno trajanje celotne funkcije je približno 140 minut.

Odstranjevanje vodnega kamna lahko uporabnik kadar koli sproži iz menija Čiščenje.

Na zaslonu se bo prikazalo, kdaj je čas za cikel odstranjevanja vodnega kamna (glejte spodnjo preglednico).

SPOROČILO ZA ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA	POMEN
<DESCALE RECOMMENDED> (priporočeno odstranjevanje vodnega kamna) Pojavi se po približno 15 urah parnih ciklov*	Priporočljivo je, da izvedete cikel odstranjevanja vodnega kamna.

<DESCALE NEEDED> (potrebno odstranjevanje vodnega kamna)

Pojavi se po približno 20 urah parnih ciklov*

Odstranjevanje vodnega kamna je obvezno. Parnega cikla ni mogoče vklopiti, dokler se ne izvede cikel odstranjevanja vodnega kamna.

* glede na privzeto vrednost (4 - Trda) stopnje trdote vode. Število ur parnih ciklov, ki morajo preteči, preden se prikaže sporočila za odstranjevanje vodnega kamna (Descale), je odvisno od stopnje trdote vode, nastavljene na aparatu.

Postopek odstranjevanja vodnega kamna se lahko izvede tudi, kadar uporabnik želi globlje čiščenje notranjega parnega kroga.

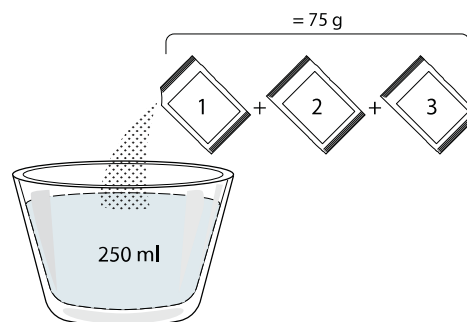
Aparat pred zagonom faze odstranjevanja vodnega kamna preveri, ali je v rezervoarju ostalo še kaj vode, in po potrebi izvede cikel izčrpavanja. V tem primeru boste morali po ciklu izčrpavanja predal izprazniti, preden boste lahko nadaljevali s fazo odstranjevanja vodnega kamna.

Opomba: da se zagotovi, da je voda hladna, tega ni treba storiti prej kot 30 minut po zadnjem ciklu (ali od zadnjega polnjenja izdelka). Med čakanjem se na zaslonu prikažejo naslednje povratne informacije "WATER IS HOT" (Vroča voda).

» KORAK 1/2: ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA (70 MIN)

Ko se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (Dodajte 0,25 l raztopine), v predal vlijte raztopino za odstranjevanje vodnega kamna. Za najboljše rezultate odstranjevanja vodnega kamna priporočamo, da rezervoar napolnite z raztopino, ki je sestavljena iz 75 g specifičnega izdelka WPRO in 250 ml pitne vode. Odstranjevalec vodnega kamna WPRO je predlagan strokovni izdelek za vzdrževanje najboljše učinkovitosti vaše funkcije pare v pečici. Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali obiščite spletno stran www.whirlpool.eu.

Whirlpool ne odgovarja za morebitno škodo, ki bi jo povzročila uporaba drugih čistilnih sredstev, ki so na voljo na trgu.



Ko raztopino za odstranjevanje vodnega kamna vlijete v predal, začnite glavni postopek odstranjevanja vodnega kamna s pritiskom na . Med posameznimi koraki odstranjevanja vodnega kamna vaša prisotnost ob aparatu ni potrebna. Po vsakem končanem koraku se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikažejo navodila za prehod na

naslednji korak.

Ko je faza odstranjevanja vodnega kamna končana, se bo tekočina izčrpala iz rezervoarja: raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki je bila uporabljena v tej fazi, prelijte v izvlečni predal. Izpraznite predal.

» KORAK 2/2: IZPIRANJE (30 MIN.)

Če želite iz predala in parnega kroga odstraniti ostanke odstranjevanja vodnega kamna, morate izvesti cikel izpiranja. Ko se na zaslonu prikaže <ADD 0.25 L OF WATER> (dodajte 0,25 l vode), napolnite rezervoar z 0,25 L pitne vode, nato pa pritisnite , da začnete izpiranje. Pečice ne izklopite, dokler niso zaključeni vsi koraki, ki jih zahteva funkcija.

Opomba: po potrebi se lahko od sistema zahteva, da predal izprazni in to operacijo ponovi.

Po končanem postopku odstranjevanja vodnega kamna predlagamo, da posušite morebitne ostanke vode v notranjosti pečice. Zdaj bo mogoče uporabljati vse funkcije pare. Izpraznite predal. Cikel odstranjevanja vodnega kamna je končan.

Opomba: med ciklom odstranjevanja vodnega kamna se lahko sliši nekaj hrupa, saj se za zagotavljanje optimalne učinkovitosti odstranjevanja vodnega kamna aktivirajo črpalke pečice.

Po začetku cikla vzdrževanja ne odstranjujte predala, razen če to zahteva aparat.

Opomba: Ko se kotel napolni z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna in se na zaslonu prikaže "DESCALING PHASE 1/2" (faza odstranjevanja vodnega kamna 1/2), cikla ne smete prekiniti, sicer je treba ponoviti celoten cikel odstranjevanja vodnega kamna, preden lahko zaženete katero koli parno funkcijo.



CONTROL LOCK (ZAKLEPANJE TIPK)

„Zaklepanje tipk“ vam omogoča, da zaklenete upravljalne tipke na sledilni ploščici, tako da jih ne morete naključno pritisniti.

Za odklepanje aparata pritisnite in pridržite tipko za zaklepanje na sledilni ploščici.



PREFERENCES (LASTNE NASTAVITVE)

Za spreminjanje več nastavitev pečice, izbiro „Sabbath Mode“ in izklop „Demo Mode“.



INFO (INFORMACIJE)

Za pridobivanje dodatnih informacij o izdelku.

. OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.
- Zaradi višje temperature programa za peko pice je pričakovati nekoliko višjo stopnjo hlajenja.

UPORABNI NASVETI

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske tortne modele in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Z uporabo funkcije za termoventilacijsko pripravo lahko hkrati pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr.: ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

MEAT (MESO)

Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustrezne velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Upoštevajte, da med postopkom nastaja para. Ko je pečenka gotova, jo pustite v pečici še 10–15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.

Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti, da bi se meso prekomerno zapeklo, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Vrata odpirajte pazljivo, saj bo iz aparata uhajala para.

Za prestrezanje soka priporočamo, da neposredno pod rešetko s hrano postavite prestrezni pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi dolijte vodo.

SLADICE

Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini.

Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.

Če želite preveriti, ali je kvašeno pecivo pečeno, v sredino peciva zapičite lesen zobotrebec. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.

Če uporabljate modele za pecivo z oblogo proti prijemanju, robov ne namažite z maslom, sicer pecivo ob robovih morda ne bo enakomerno vzhajalo.

Če se živilo med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj tekočine ali mešanico premešajte nežneje.

Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

VZHAJANJE

Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20–25 °C). Čas vzhajanja testa za pico se začne pri eni uri za 1 kg testa.

KATEGORIJE ŽIVIL			KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
KUHANJE V VAKUUMU 	Kuhanje v vakuumu	Goveji file	2–4 cm	-	-	-	 2  1
		Goveja vratovina	2–4 cm	-	-	-	 2  1
		Svinjski file	2–4 cm	-	-	-	 2  1
		Lososov file	1,5–3 cm	-	-	-	 2  1
		Korenje	0,2–0,4 kg	-	-	-	 2  1
		Beluši	0,2–0,4 kg	-	-	-	 2  1
		Ananas	0,2–0,5 kg	-	-	-	 2  1
		Jabolko	0,2–0,5 kg	-	-	-	 2  1
NARASTKI IN PEČENE TESTENINE	Sveža	Lazanja	0,5–3 kg	-	MED	-	 2
	Zamrznjeno	Lazanja	0,5–3 kg	-	-	-	 2
		Kaneloni	0,5–3 kg	-	-	-	 2
RIŽ IN ŽITA	Riž	Bel riž	0,1–0,5 kg	-	-	-	 2  1
		Rjavi riž	0,1–0,5 kg	-	-	-	 2  1
		Polnozrnat riž	0,1–0,5 kg	-	-	-	 2  1
	Semena in žita	Kvinoja	0,1–0,3 kg	-	-	-	 2  1
		Proso	0,1–0,3 kg	-	-	-	 2  1
		Pira	0,1–0,5 kg	-	-	-	 2  1
		Ječmen	0,1–0,5 kg	-	-	-	 2  1
MESO	Govedina	Goveja pečenka	0,6–2 kg	MED	MED	-	 3
		Zrezek	2–4 cm	MED	-	2/3	 5  4
		Plesk. za hamburger	1,5–3 cm	-	-	3/5	 5  4
	Svinjina	Svinjska pečenka	0,6–2,5 kg	-	MED	-	 3
		Svinjska rebra	0,5–2,0 kg *	-	-	2/3	 5  4
		Slanina	0,5–1,5 cm	-	-	1/2	 5  4
	Piščanec	Pečen piščanec	0,6–3 kg	-	MED	-	 2
		Na zraku ocvrt piščan.	Cel piščanec	0,6–2,5 kg	-	-	 4  2
			Piščančja prsa	1–4 (cm)	-	-	 4  2
			Deli piščanca	0,2–1,5 kg	-	-	 4  2
			Piščančja bedra	-	-	-	 4  2
			Panirani kotlet	1–4 (cm)	-	-	 4  2
			Piščančje perutničke	0,2–1,5 kg	-	-	 4  2

* Predlagana količina

PRIBOR					
	Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/ okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezni pekač/ originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Parni pekač

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL				KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
MESO	Piščanec	Na zraku ocvrt piščan.	Piščančji medaljoni [zamrznjeno]	-	-	-	-	
			Piščančje peritničke [zamrznjeno]	-	-	-	-	
	Račji file/prsi			1–5 cm	-	-	2/3	
	Puranji file / prsa			1–5 cm	-	-	2/3	
	Na zraku ocvrto meso	Mesna nabodala	0,2–1,5 kg	-	-	1/2		
		Svinjski kotleti	1–4 (cm)	-	-	-		
		Plesk. za hamburger	1–4 (cm)	-	-	-		
		Klobase in klobasice	1,5–3,5 (cm)	-	-	-		
Panirani kotlet		1–4 (cm)	-	-	-			
RIBE IN MORSKI SADEŽI	Pečeni fileji in zrezki	Zrezek tune	1–3 (cm)	MED	-	3/4		
		Lososov zrezek	1–3 (cm)	MED	-	3/4		
		Zrezek mečarice	0,5–3 (cm)	-	-	3/4		
		File polenovke	0,1–0,3 kg	-	-	-		
		Brancinov file	0,05–0,15 kg	-	-	-		
		Oradin file	0,05–0,15 kg	-	-	-		
		Drugi fileji	0,5–3 (cm)	-	-	-		
		Fileji [zamrznjeno]	0,5–3 (cm)	-	-	-		
	Dušeni fileji in zrezki	File polenovke	en pekač *	-	-	-		
		Fileji [zamrznjeno]	0,5–3 (cm)	-	-	-		
		Drugi fileji	0,5–3 (cm)	-	-	-		
		Lososov zrezek	1–3 (cm)	MED	-	-		
		Brancinov file	en pekač *	-	-	-		
		Oradin file	en pekač *	-	-	-		
		Zrezek mečarice	0,5–3 (cm)	-	-	-		
		Zrezek tune	1–3 (cm)	MED	-	-		
	Morski sadeži na žaru	Pokrovače	en pekač *	-	-	-		
		Školjke	en pekač *	-	-	-		
		Škampi	en pekač *	-	-	-		
		Kraljeve kozice	en pekač *	-	-	-		

* Predlagana količina

PRIBOR					
	Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/ okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezni pekač/ originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Parni pekač

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL			KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR	
RIBE IN MORSKI SADEŽI	Dušeni morski sadeži 	Pokrovače	0,5–1 kg	-	-	-		
		Školjke	0,5–3 kg	-	-	-		
		Škampi	0,1–1 kg	-	-	-		
		Kraljeve kozice	0,5–1,5 kg	-	-	-		
		Lignji	0,1–0,5 kg [kos]	-	-	-		
		Hobotnica	0,5–2 kg [kos]*	-	-	-		
	Na zraku ocvrte ribe	Panirane ribe	1,5–3,5 (cm)	-	-	-		
		Ribji file	1,5–3,5 (cm)	-	-	-		
		Cela riba	0,4–0,8 kg	-	-	-		
		Školjke	-	-	-	-		
PARJENA JAJCA 	Piščanec		50–80 g [kos]*	-	-	-		
	Prepelica		en pekač *	-	-	-		
ZELENJAVA	Pečena zelenjava	Krompir	0,5–1,5 kg*	-	MED	-		
		Krompir [zamrznjeno]	0,5–1,5 kg*	-	MED	-		
		Polnjena zelenjava	0,1–0,5 kg [kos]	-	-	-		
		Druga zelenjava	0,5–1,5 kg	-	MED	-		
	Gratinirana zelenjava	Krompirjev narastek	en pekač *	-	-	-		
		Gratinirani paradižniki	en pekač *	-	-	-		
		Gratinirana paprika	en pekač *	-	-	-		
		Gratiniran brokoli	en pekač *	-	-	-		
		Gratinirana cvetača	en pekač *	-	-	-		
		Gratinirana zelenjava	en pekač *	-	-	-		
	Na zraku ocvrta zelen.	Domači ocvrti krompir	0,3–0,8 kg	-	-	-		
		Krompir v rezin.	1–4 (cm)	-	-	-		
		Mešana zelenjava	0,3–0,8 kg	-	-	2/3		
		Čips iz bučk	0,2–0,5 kg	-	-	-		
		Pečen krompir	0,3–0,8 kg	-	-	-		
		Spomladanski zavitki [zamrznjeno]	-	-	-	-		
	Dušena zelenjava 	Cel krompir	50–500 g [kos]	-	-	-		
		Krompir v kosih	en pekač *	-	-	-		
		Krompir v kosih [zamrznjeno]	en pekač *	-	-	-		

* Predlagana količina

PRIBOR					
Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/ okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezní pekač/ originalni pekač	Prestrezní pekač s 500 ml vode	Parni pekač	

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL			KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
ZELENJAVA 	Dušena zelenjava	Grah	0,2–2,5 kg	-	-	-	 
		Grah [zamrznjeno]	0,2–3 kg	-	-	-	 
		Brokoli	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Brokoli [zamrznjeno]	0,2–2 kg	-	-	-	 
		Cvetača	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Korenje	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Bučke	0,2–2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Druška zelenjava	0,2–2 kg	-	-	-	 
SLANO PECIVO	Slana torta		0,8–1,2 kg *	-	MED	-	
	Zelenjavni zavitek		0,5–1,5 kg	-	MED	-	
	Kruh	Žemljice 	60–150 g [kos]	-	-	-	
		Srednje velik kruh	200–500 g [kos]*	-	-	-	
		Štruca za sendvič 	400–600 g [kos]	-	-	-	
		Velik kruh 	0,7–2,0 kg	-	-	-	
		Bagete 	200–300 g [kos]	-	-	-	
		Poseben kruh	en pekač *	-	-	-	
		Okrogla pica	okrogla	-	-	-	
	Pica in fokača	Debela pica	pravokotna	-	-	-	
		Pica [zamrznjena]	1 plast*	-	-	-	
			2 plasti*	-	-	-	 
			3 plasti*	-	-	-	  
			4 plasti*	-	-	-	   
		Tenka fokača	en pekač *	-	-	-	
		Debela fokača	en pekač *	-	-	-	
SLADKO PECIVO	Biskvitni kolač v pločevinki		0,5–1,2 kg	-	-	-	
	Piškoti		0,2–0,6 kg*	-	-	-	
	Mafini in kolački		40–80 g [kos]*	-	-	-	
	Rogljčki		en pekač *	-	-	-	
	Rogljčki [zamrznjeni]		en pekač *	-	-	-	
	Paljeno testo		en pekač *	-	-	-	
	Beljakovi poljubčki		10–30 g [kos]	-	-	-	

* Predlagana količina

PRIBOR					
	Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/ okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezni pekač/ originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Parni pekač

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

KATEGORIJE ŽIVIL		KOLIČINA	STOPNJA ZAPEČENOSTI	STOPNJA PORJAVITVE	OBRAČANJE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
SLADKO PECIVO	Pite	0,4–1,6 kg *	-	-	-	
	Zavitek	0,4–1,6 kg	-	-	-	
	Sadna pita	0,5–2 kg	-	-	-	
	Karamelni kolač 	0,2–1 kg *	-	-	-	 
DUŠENO SADJE	Koščki sadja 	0,5–3 kg	-	-	-	 
	Celo sadje 	0,1–0,4 kg [kos]	-	-	-	 

* Predlagana količina

PRIBOR					
	Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/ okrogli pekač za pico na rešetki	Prestrezní pekač/ originalni pekač	Prestrezní pekač s 500 ml vode	Parni pekač



PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI S FUNKCIJO PARA + TERMO-VENTILACIJA

RECEPT	STOPNJA PARE*	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Masleni piškoti / piškoti	LOW	DA	140–150	35–55	
Kolački/mafini	LOW	DA	160–170	30–40	
Kvašeno pecivo	LOW	DA	170–180	40–60	
Biskvitne torte	LOW	DA	160–170	30–40	
Fokača	LOW	DA	200–220	20–40	
Štruca kruha	LOW	DA	170 -180	70–100	
Majhen kruh	LOW	DA	200–220	30–50	
Bageta	LOW	DA	200–220	30–50	
Pečen krompir	SREDNJA	DA	200–220	50–70	
Veal (Jagnjetina)/Beef (govedina)/Pork (svinjina) 1 kg	SREDNJA	DA	180–200	60–100	
Veal (Jagnjetina)/Beef (govedina)/Pork (svinjina) (kosi)	SREDNJA	DA	160–180	60–80	
Goveja pečenka, malo pečena, 1 kg	SREDNJA	DA	200–220	40–50	
Goveja pečenka, malo pečena, 2 kg	SREDNJA	DA	200	55–65	
Jagnječje stegno	SREDNJA	DA	180–200	65–75	
Stew pork knuckles (Dušena svinjska krača)	SREDNJA	DA	160–180	85–100	
Piščanec / pegatka / raca, 1–1,5 kg	SREDNJA	DA	200–220	50–70	
Piščanec / pegatka / raca (kosi)	SREDNJA	DA	200–220	55–65	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)	SREDNJA	DA	180–200	25–40	
Ribji file	VISOKA	DA	180–200	15–30	

* Upoštevajte, da je pri izbiri funkcije za samodejno peko s paro treba to korelacijo preskočiti. Pečica bo samodejno izbrala najboljšo stopnjo pare, primerno za izbrano temperaturo.

PRIBOR					
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	Sonda za hrano

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI S FUNKCIJO ČISTA PARA

RECEPT		TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR	
	Chicken Fillets (Piščančji fileji)	100	15–50	2 1x...x1	1 —
	Eggs (Jajca)	100	10–30	2 1x...x1	1 —
RIBE	Cela riba	90	40–50	2 1x...x1	1 —
	Ribji fileji	90	20–30	2 1x...x1	1 —
ZELENJAVA IN SADJE	Sveža zelenjava (cela)	100	30–80	2 1x...x1	1 —
	Sveža zelenjava (kosi)	100	15–40	2 1x...x1	1 —
	Zamrznjena zelenjava	100	20–40	2 1x...x1	1 —
	Sadje (celo)	100	15–45	2 1x...x1	1 —
	Sadje (kosi)	100	10–30	2 1x...x1	1 —

Izberite funkcijo Pure Steam iz menija za ročno izbiro funkcij. Nastavite temperaturo in čas kuhanja. Posodo za vodo napolnite v skladu z navodili na zaslonu. Živila postavite na parni pekač na 2. višino, na 1. višino pa prestrezni pekač, da preprečite kapljanje sokov iz živil.

PRIBOR



Prestrezni pekač/originalni pekač



Parni pekač

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO SOUS VIDE

RECEPT		FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR	
GOVEDINA IN TELETINA – JAGNJETINA	Mehki kosi: File, zrezek, kotleti	Govedina Sous Vide	1,5/2 cm	62	50–70		
			3/4 cm	62	80 - 100		
	Trdi kosi in travno krmljena živina: Pleča, zrezek s trebušnega dela, rebrca		1,5/2 cm	62	50–70		
			3/4 cm	62	110 - 130		
PORK (SVINJINA)	Ledja	Svinjina Sous Vide	1,5/2 cm	68	30–50		
			3/4 cm		50–70		
	Sesekljani kotleti		-	68	120 - 140		
	Rebrca		-	68	120 - 140		
LOSOS IN TUNA – POSTRV	File	Ribe Sous Vide	1,5	62	65–75		
			3	62	80 - 90		
	Steak (Zrezek)		1,5	62	70 - 80		
			3	62	85 - 95		
ZELENJAVA IN SADJE	Šparglji	Zelenjava Sous Vide	-	85	30–40		
	Korenje		2,5/3 cm	85 - 95	30–50		
	Broccoli (Brokoli)		-	85	30–40		
	Cvetača		-	85	30–40		
	Radič		-	85	30–40		
	Krompirjeve rezine		2,5/3 cm	85 - 95	40–60		
	Zucchini (Bučke)		2,5/3 cm	85	30–40		
	Jabolčni krlji		2,5/3 cm	85	30–40		
	Hruškove rezine		2,5/3 cm	85	30–40		
	Rezine ananasa		2,5/3 cm	85	25–35		

Izberite želeni cikel in upoštevajte predlagane nastavitve. Čas priprave se nanaša na živila, shranjena v hladilniku. Če hrane ne postrežete takoj, jo shranite v hladni vodi, popolnoma ohladite in nato postavite v hladilnik. Pri večjih količinah prilagodite čas priprave. Rezultati so odvisni od kakovosti sestavin in dobre higijene. Za najboljše rezultate raje uporabljajte sveža in visokokakovostna živila. Te funkcije ne uporabljajte za segrevanje hrane. Vakuumsko zaprto živilo postavite na parni pekač na 2. višino. Da bi zagotovili enakomerno porazdelitev toplote, vrečk ne postavljajte ene na drugo. Postavite prestrezni pekač na 1. višino.

PRIBOR

Prestrezni pekač/originalni pekač

Parni pekač



PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
ZAMRZNJENA HRANA	Zamrznjen pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	4 2
	Zamrznjeni piščančji kroketi		500 g	Da	200	15–20	4 2
	Ribje palčke		500 g	Da	220	15–20	4 2
	Onion Rings (Čebulni obročki)		500 g	Da	200	15–20	4 2
ZELENJAVA	Sveže panirane bučke		400 g	Da	200	15–20	4 2
	Domači krompirček		300–800 g	Da	200	20–40	4 2
	Mešana zelenjava		300–800 g	Da	200	20–30	4 2
MESO IN RIBE	Piščančja prsa		1–4 cm	Da	200	20–40	4 2
	Piščančje perutničke		200–1500 g	Da	220	30–50	4 2
	Paniran kotlet		1–4 cm	Da	220	20–50	4 2
	Ribji file		1–4 cm	Da	220	15–25	4 2

Pri pripravi svežih ali domačih živil površino živila namažite s tanko plastjo olja.

Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

FUNKCIJE	 Zračno cvrtje		
PRIBOR	 Pekač za zračno cvrtje	 Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	 Prestrezni pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		Da	170	30–50	
		Da	160	30–50	
		Da	160	30–50	 
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	160–200	30–85	
		Da	160–200	30–90	 
Piškoti		Da	150	20–40	
		Da	140	30–50	
		Da	140	30–50	 
		Da	135	40–60	  
Kolački / mafini		Da	170	20–40	
		Da	150	30–50	
		Da	150	30–50	 
		Da	150	40–60	  
Princeske		Da	180–200	30–40	
		Da	180–190	35–45	 
		Da	180–190	35–45 *	  
Beljakovi poljubčki		Da	90	110–150	
		Da	90	130–150	 
		Da	90	140–160 *	  
Pica / kruh / fokača		Da	190–250	15–50	
		Da	190–230	20–50	  
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	310	7–12	
		Da	220–240	25–50 *	  
Zamrznjena pica		Da	250	10–15	
		Da	250	10–20	 
		Da	220–240	15–30	  
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–190	45–55	
		Da	180–190	45–60	 
		Da	180–190	45–70 *	  

FUNKCIJE	 Klasično	 Termoventilac.	 Konvekcijska peka	 Žar	 Turbo grill	 MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil)	 Cook 4	ECO Funkcija ECO	 Pizza
PRIBOR	 Rešetka	 Univerzalni pekač/pekač za torto/okrogli pekač za pico na rešetki		 Prestrezni/originalni/univerzalni pekač na rešetki		 Prestrezni pekač/originalni pekač		 Prestrezni pekač s 500 ml vode	

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Maslene paštetke / Krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 1
		Da	180–190	20–40 *	5 3 1
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni (Lazanja/narastki/ pečene testenine/kaneloni)		Da	190–200	45–65	3
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina, 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Roast pork with crackling (Svinjska pečenka s hrustljavo kožo) 2 kg		-	170	110–150	2
Piščanec / zajec / raca, 1 kg		Da	200–230	50–100	3
Puran / gos, 3 kg		Da	190–200	80–130	2
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180–200	40–60	3
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–60	2
Toast		-	3 (visoka)	3–6	5
Ribji fileji / zrezki		-	2 (srednja)	20–30 **	4 3
Klobase / ražnjiči / rebrca / hamburgerji		-	2–3 (srednja–visoka)	15–30 **	5 4
Pečen piščanec, 1–1,3 kg		-	2 (srednja)	55–70 ***	2 1
Jagnječja krača / bočnik		-	2 (srednja)	60–90 ***	3
Pečen krompir		-	2 (srednja)	35–55 ***	3
Gratinirana zelenjava		-	3 (visoka)	10–25	3
Piščoti		Da	135	50–70	5 4 3 1
Tarts		Da	170	50–70	5 3 2 1
Round pizzas (Okrogla pica)		Da	210	40–60	5 3 2 1
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	190	40–120 *	5 3 1
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ pečena zelenjava (4. višina)/lazanja (2. višina)/ kosi mesa (1. višina)		Da	190	40–120 *	5 4 2 1
Lazanja in meso		Da	200	50–100 *	4 1
Meso in krompir		Da	200	45–100 *	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50 *	4 1
Polnjena pečenka	ECO	-	200	80–120 *	3
Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina)	ECO	-	200	50–100 *	3

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

FUNKCIJE								ECO	
	Klasično	Termoventilac.	Konvekcijska peka	Žar	Turbo grill	MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil)	Cook 4	Funkcija ECO	Pizza
PRIBOR									
	Rešetka	Univerzalni pekač/pekač za torto/okrogli pekač za pice na rešetki	Univerzalni pekač/pekač za torto/okrogli pekač za pice na rešetki	Prestrezní/originalní/univerzalni pekač na rešetki	Prestrezní/originalní/univerzalni pekač na rešetki	Prestrezní/originalní/univerzalni pekač na rešetki	Prestrezní/originalní/univerzalni pekač na rešetki	Prestrezní/originalní/univerzalni pekač na rešetki	Prestrezní/originalní/univerzalni pekač na rešetki

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor in po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Nosite zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaken. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.
- Za optimalno čiščenje notranjih površin vklopite funkcijo čiščenja s paro „Steam Clean“. (Samo pri nekaterih modelih).
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico. Sonde za živila in sonde za meso (če je na voljo) ne čistite v pomivalnem stroju. Pekač za zračno cvrtje (če je na voljo) lahko očistite v pomivalnem stroju.

VZDRŽEVANJE PREDALA ZA VODO

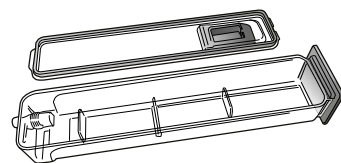
Pozor: Predal za vodo ni primeren za pranje v pomivalnem stroju: lahko se poškoduje! Ob koncu vsakega cikla pečenja s paro pečica po približno 30 minutah samodejno izvede približno minuto trajajoč cikel izčrpavanja, pri čemer vso vodo v sistemu prenese v izvlečni predal.

Opomba: Ne puščajte vode v sistemu več kot 2 dni. Če želite popolnoma odstraniti vodo iz notranjosti ali očistiti notranje površine, lahko odprete predal za vodo:



1. Za odstranitev zgornjega pokrova predala za vodo potisnite zadnjo loputo proti vrhu.

2. Po končanem čiščenju lahko predal zaprete tako, da sprednja zaklopa vstavite v sprednjo odprtino in potisnete zadnjo stran navzdol.



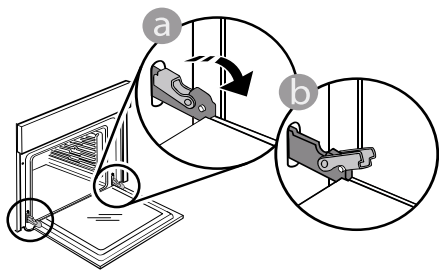
Pri polnjenju predala za vodo uporabljajte le vodo pri sobni temperaturi: vroča voda lahko vpliva na delovanje parnega sistema. Uporabljajte samo pitno vodo.

REZERVOAR

Za zagotovitev optimalnega delovanja pečice in preprečevanje nastajanja vodnega kamna priporočamo, da redno uporabljate funkcijo „Odstranjevanje vodnega kamna“. Če funkcije s „paro“ niste uporabili dalj časa, močno priporočamo, da vklopite cikel priprave s prazno pečico in popolnoma napolnjeno posodo.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

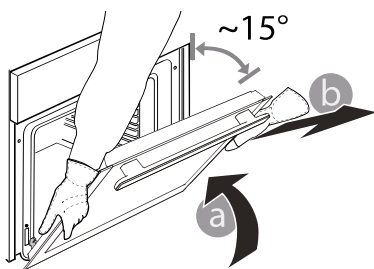
1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče.

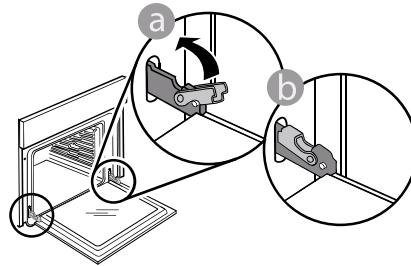
Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

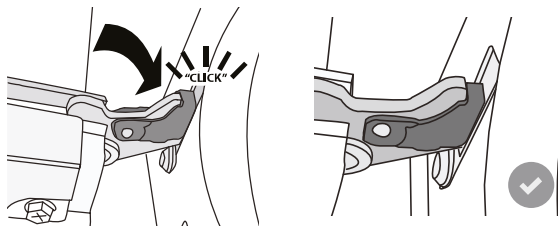


3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici; poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

Za zamenjavo žarnice se obrnite na poprodajno službo.

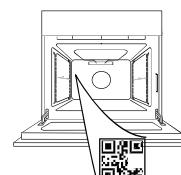
ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Pokličite klicni center in navedite številko za črko „F“.
Pečica se ne segreje.	Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Način DEMO se na zaslonu pojavi vsakih 60 sekund.	V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „DEMO“ in pritisnite „Off“.
Lučka se izklopi.	Vklopljen je način „ECO“.	Način „ECO“ v „NASTAVITVAH“ izklopite z izbiro ukaza „Off“.
Vrat ni mogoče pravilno zapreti.	Varnostna zaporna vzvoda sta v napačnem položaju.	Poskrbite, da bosta varnostna zaporna vzvoda v pravilnem položaju, kot je navedeno v navodilih za odstranjevanje in namestitev vrat v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.
Domače napajanje električne energije se izklopi.	Napačna nastavitev moči.	Preverite, ali ima vaše domače omrežje najmanjšo moč večjo od 3 kW. V nasprotnem primeru zmanjšajte moč na 13 amperov. V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „MOČ“ in nato izberite „LOW“.
Cikel kuhanja s sondo se konča brez očitnega vzroka ali pa se na zaslonu izpiše napaka F3E3.	Sonda za živila ni pravilno priključena.	Preverite priključitev sonde za živila.

Do pravih uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- Obiščite našo spletno stran docs.whirlpool.eu/docs.
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Izdelano pod licenco.



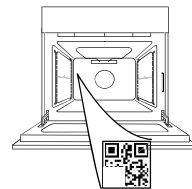


HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPA NIJE

WHIRLPOOL

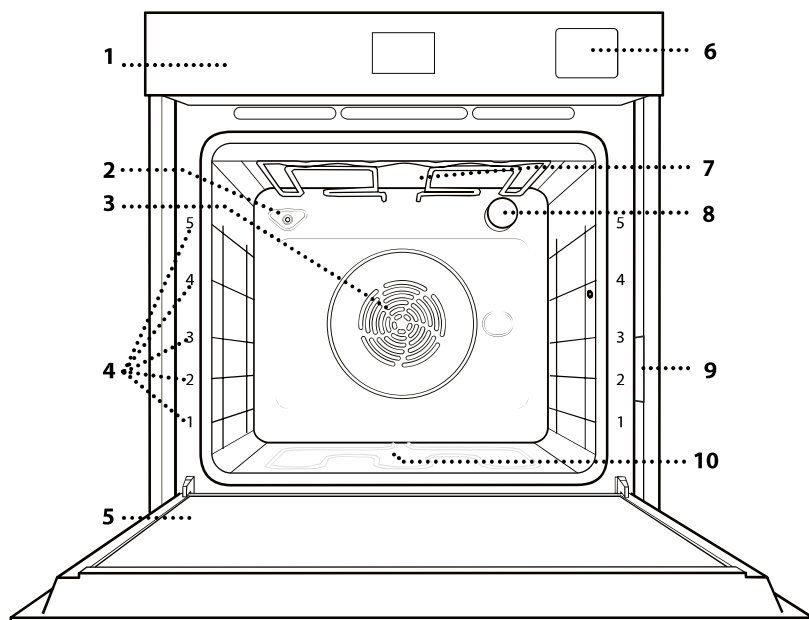
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na adresi www.register10.eu

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



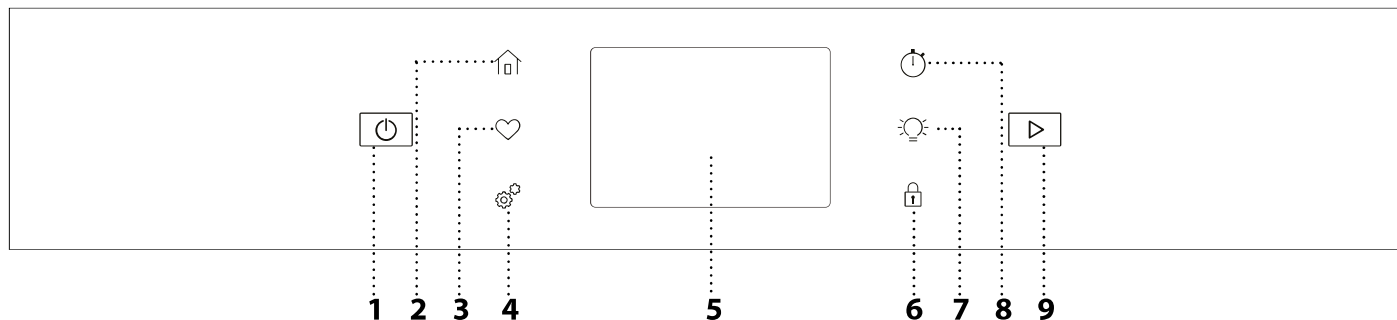
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



- 1. Kontrolna tabla**
- 2. Senzor vlažnosti**
- 3. Ventilator i kružni grejač**
(nije vidljiv)
- 4. Vođice** (nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
- 5. Vrata**
- 6. Fioka za vodu**
- 7. Gornji grejač / grill**
- 8. Lampica**
- 9. Pločica za identifikaciju**
(ne uklanjajte je)
- 10. Donji grejni element** (nije vidljiv)

KONTROLNA TABLA



1. UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE

Za isključivanje i uključivanje pećnice.

2. POČETNO

Za dobijanje brzog pristupa glavnom meniju.

3. OMILJENO

Za pozivanje liste omiljenih funkcija.

4. ALATKE

Za biranje između nekoliko opcija i takođe za promenu podešavanja i željenih postavki pećnice.

5. EKRAN

6. ZAKLJUČAVANJE KONTROLA

„Zaključavanje kontrola“ vam omogućava da zaključate tastere na dodirnoj tabli kako ne bi mogla slučajno da se pritisnu.

7. OSVETLJENJE

Za uključivanje ili isključivanje svetla u pećnici.

8. KUHINJSKI TAJMER

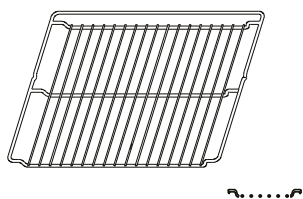
Ova funkcija se može aktivirati prilikom korišćenja funkcije ili samo za vreme.

9. START

Da biste pokrenuli funkciju pripreme hrane.

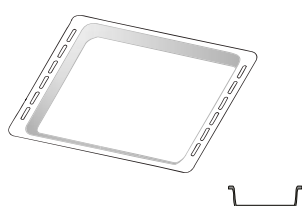
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



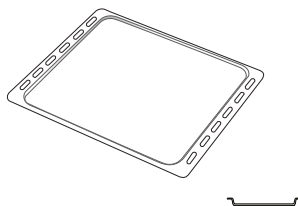
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



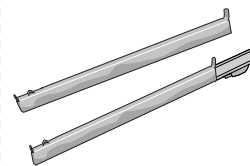
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



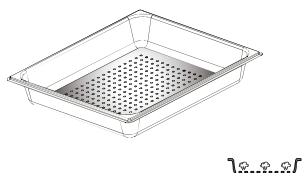
Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.

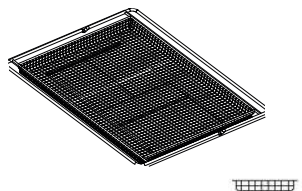
PLEH ZA KUVANJE NA PARU



To olakšava cirkulisanje pare, što pomaže pri ujednačenom kuvanju hrane. Preporučujemo vam da pleh za kuvanje na pari postavite na nivo 2 za optimalne performanse kuvanja. Postavite pleh za sakupljanje masnoće Na nivo 1 ispod da biste prikupili saft od pečenja.

**

PLEH ZA PRŽENJE VAZDUHOM*



Koristi se za pripremu hrane pomoću funkcije prženja vazduhom, tako što je pleh za pečenje postavljen na niži nivo radi prikupljanja mogućih mrvica ili masnoće. Može se prati u mašini za pranje sudova.

Količina i vrsta dodataka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Ostali dodaci se mogu kupiti zasebno; za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu.

* Dostupno samo na određenim modelima

** Koristite samo za funkcije for STEAM (Para) i SOUS VIDE (Priprema hrane u vakuumu)

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

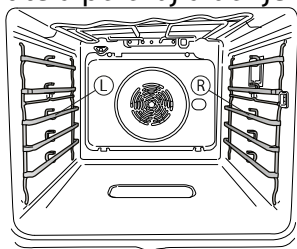
Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

Dodaci, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavljaju horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

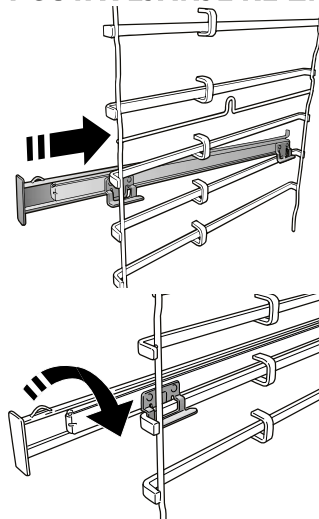
- Da biste uklonili vođice, uklonite pričvrsne zavrtnje (ako postoje) sa obe strane pomoću novčića. Podignite vođice i izvucite njihov donji deo iz ležišta: vođice se sada mogu izvaditi.

- Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Dok ih držite, pustite da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.



Vođice leve („L“) i desne police („R“) mogu se prepoznati po logotipu prikazanom na ovoj slici.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA



Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj.

Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.

Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

FUNKCIJE



RUČNI REŽIMI

• KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

• KONVENCIONALNO PEČENJE

Za pripremu mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.

• KRUŽENJE VAZDUHA

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

• ROŠTILJ

Koristi se za pečenje odrezaka, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

• TURBO GRILL

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena junetina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

• BRZO ZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje pećnice.

• COOK 4

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na četiri nivoa. Ova funkcija može da se koristi za pripremanje kolačića, torti, okruglih pica (i zamrznutih), kao i za pripremu kompletnog jela. Da biste dobili najbolje rezultate, pratite tabele za pripremu hrane.

• PARA

» ČISTA PARA

Za pečenje prirodnih i zdravih obroka pomoću pare kako bi se očuvala prirodna nutritivna vrednost hrane. Ova funkcija je naročito podesna za spremanje povrća, ribe i voća, kao i za blanširanje. Osim ako je drugačije naglašeno, uklonite sva pakovanja i zaštitnu foliju pre nego što stavite hranu u pećnicu. Više informacija o ručnim ciklusima pripreme hrane na vrućem vazduhu i čistoj pari pogledajte u tabeli za pripremu hrane „Čista para“.

» PARA AUTO

Para u kombinaciji sa kruženjem vazduha, ova funkcija vam omogućava da pripremite jela koja će imati lepu hrskavu i zapečenu koru spolja, ali istovremeno će biti mekana i sočna iznutra. Pećnica automatski ubacuje odgovarajuću količinu pare u zavisnosti od izabrane temperature, kako bi se ostvarili optimalni rezultati pripreme hrane.

» PARA+VAZDUH

Para u kombinaciji sa kruženjem vazduha, ova funkcija vam omogućava da pripremite jela koja će imati lepu hrskavu i zapečenu koru spolja, ali istovremeno će biti mekana i sočna iznutra. Da biste postigli najbolje rezultate kuvanja, preporučujemo vam da izaberete VISOK nivo pare za spremanje ribe, SREDNJI za meso i NISKI za hleb i deserte.

Više informacija o ručnim ciklusima pripreme hrane na paru i vazduh pogledajte u tabeli za pripremu hrane „Para + vazduh“.

• SOUS VIDE

„Sous vide“ je profesionalna tehnika pripreme hrane za koju je neophodno korišćenje vakuumiranih plastičnih kesa za termičku obradu hrane, pri čemu se hrana priprema na precizno kontrolisanoj temperaturi uz korišćenje pare. Postepenim i preciznim procesom pripreme hrane doprinosi se razvoju izuzetne mekoće i ukusa, a obezbeđuje se i ravnomernost termičke obrade cele namirnice. Ova funkcija omogućava da pripremate meso, ribu, povrće i voće i ostvarite rezultate profesionalnih kuvara. Pogledajte tabelu za pripremu hrane tehnikom „sous vide“ kako biste pravilno koristili ovu funkciju.

• SPECIJALNE FUNKCIJE

» PICA

Ova funkcija vam omogućava da pripremite odličnu domaću picu za manje od 10 minuta, kao u restoranu. Namenski ciklus za pripremu hrane radi na temperaturama iznad 300 stepeni Celzijusa, tako da pica bude sočna iznutra, hrskava po ivicama i sa savršeno ujednačenim zapečenim koricama. Ako se ova funkcija kombinuje sa dodatkom Pizza Stone WPro i predzagrevanjem 30 minuta, pica može da bude spremna za 5–8 minuta.

Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu www.whirlpool.eu

» AIR FRY

Ova funkcija omogućava da pomfrit, pileće medaljone i još mnogo toga pržite u manje ulja, a sa istim hrskavim rezultatom. Grejni elementi obezbeđuju pravilno zagrevanje unutrašnjosti, a ventilator omogućava cirkulaciju toplog vazduha. Najbolji očekivani kulinarski rezultati mogu se postići samo pomoću pleha za prženje vazduhom (isporučuje se uz neke modele). Za najbolje rezultate, postavite hranu u jednom sloju na pleh za prženje vazduhom i pratite uputstva za prženje vazduhom u tabeli za pripremu hrane. Nemojte koristiti više plehova da ne bi došlo do neravnomernog prženja.

» ODMRZAVANJE

Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednju policu.

» **ODRŽAVANJE TOPLOTE**

Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.

» **NARASTANJE TESTA**

Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.

» **KONCEPCIJA**

Za pripremu gotove hrane, čuvane na sobnoj temperaturi ili u frižideru (biskviti, smese za kolače, mafini, jela od testenine ili proizvodi od testa). Funkcija sva jela priprema brzo i lagano, a takođe se može koristiti za podgrevanje već pripremljene hrane. Nije potrebno predzagrevanje pećnice. Sledite uputstva na pakovanju.

» **MAXI PEČENJE**

Ova funkcija automatski bira najbolji režim pečenja i temperaturu za pečenje većih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispeklo. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.

» **ECO CIKLUS ***

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Kada se ovaj Eko ciklus koristi, svetlo je isključeno tokom pripreme hrane. Da bi se koristio Eko ciklus i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

• **ZAMRZNUTA HRANA**

Funkcija automatski bira idealnu temperaturu kuvanja i režim za 5 različitih tipova gotove zamrznute hrane. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.



AUTOMATSKI REŽIMI

Omogućavaju da se sve vrste hrane ispeku potpuno automatski. Da biste na najbolji način koristili ovu funkciju, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.

* Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetskej efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65/2014

KAKO SE KORISTI DISPLEJ NA DODIR



Da biste izabrali ili potvrdili:

Dodirnite ekran da biste izabrali vrednost ili stavku menija koja vam je potrebna.



Da biste se kretali kroz meni ili listu:

Jednostavno prevucite prstom preko displeja da biste se kretali kroz stavke ili vrednosti.

Da biste potvrdili podešavanje ili pristupili sledećem ekranu:

Dodirnite „SET“ ili „NEXT“.

Da biste se vratili na prethodni ekran:

Dodirnite ← .

PRVA UPOTREBA

Potrebno je da konfigurišete proizvod prilikom prvog uključivanja uređaja.

Podešavanja se mogu naknadno promeniti pritiskom na  da biste pristupili meniju „Tools“ (Alatke).

1. IZBOR ŽELJENIH POSTAVKI JEZIKA

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja.

- Prevucite preko ekrana da biste se kretali kroz listu dostupnih jezika.
- Dodirnite željeni jezik.

Jezik možete promeniti naknadno otvaranjem menija za podešavanja.

2. PODEŠAVANJE VREMENA I DATUMA

Povezivanjem pećnice na vašu kućnu mrežu se automatski podešavaju vreme i datum. U suprotnom je potrebno da ih ručno podesite

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili vreme.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Kada podesite vreme, potrebno je da podesite datum

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili datum.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon dugotrajnog prekida u napajanju, potrebno je da ponovo podesite vreme i datum.

3. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu veću od 3 kW (16 ampera): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13 ampera).

- Kliknite na vrednost sa desne strane da biste izabrali snagu.
- Dodirnite opciju „OKAY“ (U redu) da biste završili početno podešavanje.

4. PODEŠAVANJE NIVOA TVRDOĆE VODE

Da biste omogućili efikasan rad pećnice i obezbedili da ona redovno traži od korisnika da izvrši ciklus uklanjanja kamenca kada je to potrebno, važno je da podesite odgovarajući nivo tvrdoće vode. Da biste ga podesili, uključite pećnicu pritiskom na , a zatim pritisnite dugme . Otvorite odeljak „Preferences“ (Željene postavke) i izaberite opciju „WATER HARDNESS“ (Tvrdoća vode). Dodirnite „SET“ za potvrdu. Izaberite odgovarajući nivo za vodu u vašem području na osno-

vu sledeće tabele:

TABELA NIVOA TVRDOĆE VODE				
Nivo		°dH Nemački stepeni	°fH Francuski stepeni	°Clark Srpski stepeni
1	Veoma meka	0–6	0–10	0–7
2	Meka	7–11	11–20	8–14
3	Srednji	12–16	21–29	15–20
4	Tvrda	17–34	30–60	21–42
5	Veoma tvrda	35–50	61–90	43–62

Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Unapred podešena vrednost za nivo tvrdoće vode je „Hard“ (Tvrda).

5. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice. Zagrejte pećnicu na 200 °C na otprilike sat vremena.

Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste uključili pećnicu, pritisnite  ili dodirnite bilo koji deo ekrana.

Displej omogućava izbor između režima „Manual“ (Ručno) i „6th Sense“.

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna da biste pristupili odgovarajućem meniju.
- Krećite se nadole ili nagore da biste pretražili listu.
- Izaberite željenu funkciju tako što ćete je dodirnuti.

2. PODEŠAVANJE RUČNIH FUNKCIJA

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na displeju će se pojaviti podešavanja koja se mogu promeniti.

TEMPERATURA / NIVO ZA GRILL / NIVO ZA PARU

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna da biste pristupili odgovarajućem meniju.

U zavisnosti od izabrane funkcije, možete da aktivirate ili deaktivirate predzagrevanje pomoću odgovarajućeg prekidača.

TRAJANJE

Ne morate podešavati vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim. U vremenski ograničenom režimu, pećnica peče onoliko dugo koliko vi izaberete. Na kraju vremena pečenja, pečenje se automatski zaustavlja.

- Da biste podesili trajanje, dodirnite odeljak „Time“ (Vreme) ili opciju „Set Cook Time“ (Podešavanje vremena pripreme hrane) nakon pritiska na dugme START (Pokretanje).
- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili željeno vreme pečenja.
- Dodirnite opciju „NEXT“ (Sledeće) za potvrdu.

Da biste otkazali podešeno trajanje tokom pripreme hrane i na taj način ručno upravljali završetkom termičke obrade, možete da dodirnete vrednost trajanja i podesite je na vrednost „0“, ili možete da otvorite meni sa tri tačke i izmenite vreme pripreme hrane.

Ako želite da zaustavite ciklus, otvorite meni sa tri tačke i izaberite opciju „Stop Cooking“ (Završetak pripreme hrane).

3. PODEŠAVANJE 6TH SENSE AUTOMATSKIH REŽIMA

6th Sense Auto Modes (6th Sense automatski režimi) omogućavaju da pripremate veliki broj jela koje možete izabrati u prikazanoj listi. Većinu podešavanja pečenja uređaj bira automatski kako bi se postigli najbolji rezultati.

Pored toga, zahvaljujući posebnom senzoru koji može da prepozna sadržaj vlage u hrani, neke od 6th Sense Auto Modes funkcija omogućavaju da postignete optimalnu pripremu za svaku hranu bez podešavanja: senzor će zaustaviti termičku obradu u savršenom trenutku. Tek u poslednjim minutima pripreme hrane, na ekranu će se prikazati odbrojavanje koje ukazuje na

preostalo vreme za termičku obradu.

- Izaberite recept sa liste.

Funkcije se prikazuju po kategorijama namirnica u meniju „6th Sense Auto Modes“ (6th Sense automatski režimi) (pogledajte povezane tabele).

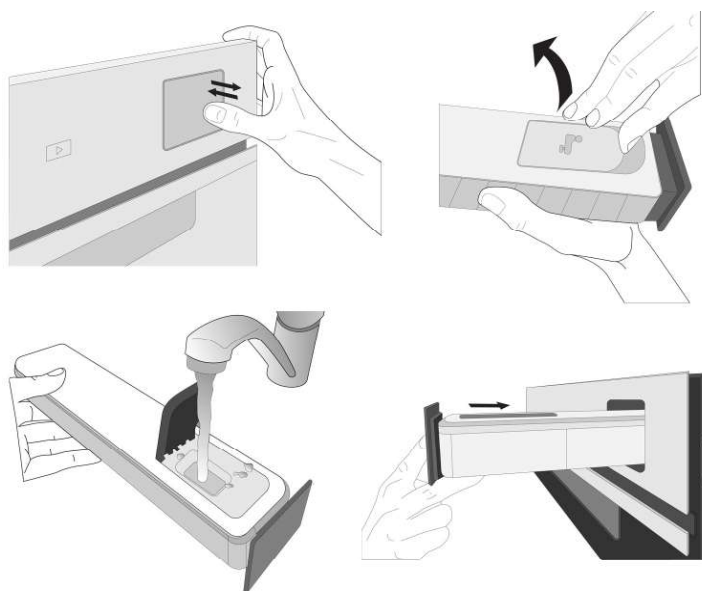
- Kada izaberete funkciju, jednostavno naznačite karakteristiku hrane (količinu, težinu itd.) koju želite da pripremite da biste postigli savršen rezultat.

• KUVANJE NA PARI

Izborom opcije „Steam“ (Para) ili „Forced Air + Steam“ (Kruženje vazduha + para) u okviru ručnih funkcija ili jednog od nekoliko 6th Sense automatskih režima moguće je pripremiti bilo koju vrstu hrane pomoću pare. Para se kroz hranu širi brže i ravnomernije u poređenju sa samo vrelim vazduhom tipičnim tradicionalnim pečenjem: to smanjuje vreme pripreme hrane, zadržavajući vam da postignete izvrsne, zaista ukusne rezultate sa svim vašim receptima. Tokom celokupnog trajanja pripremanja na pari, vrata moraju ostati zatvorena.

Za nastavak kuvanja na pari, biće neophodno da se dovede voda u kotao koji se nalazi unutar pećnice pomoću izvlačne fiokice na kontrolnoj tabli.

Kada se na ekranu prikaže zahtev „FILL THE DRAWER“ (Napunite fioku), izvucite fioku, otvorite poklopac fiokice i napunite je vodom do nivoa koji se zahteva na ekranu. Zatvorite fioku tako što ćete je polako gurnuti ka tabli sve dok se potpuno ne zatvori. Nakon ubacivanja fiokice, pritisnite START da biste nastavili ciklus pripreme hrane. Fioka mora uvek ostati zatvorena, osim prilikom punjenja vodom.



U slučaju dužih ciklusa pripreme hrane, kada se voda ispusti nakon prvog punjenja, možda će biti neophodno da se ona ponovo doda kako bi se ciklus završio: pećnica će aktivirati zahtev za to ako bude potrebno.

4. PODEŠAVANJE ODLAGANJA VREMENA POČETKA

Možete odložiti pečenje pre pokretanja funkcije: Funkcija će početi u vreme koje ste unapred izabrali.

- Dodirnite „DELAY“ (Odloži) da biste podesili potre-

bito vreme početka. Možete da izaberete vreme početka ili vreme u kome biste želeli da hrana bude spremna, u skladu sa izabranim funkcijama.

- Kada podesite željeno odlaganje, dodirnite „SET“ (Podešavanje) da biste pokrenuli vreme čekanja.
- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon izračunatog vremenskog perioda.

Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja.

- Da biste odmah aktivirali funkciju i otkazali programirano vreme odlaganja, dodirnite „SKIP DELAY“ (Preskakanje odlaganja).

5. POKRETANJE FUNKCIJE

- Kada konfigurirate podešavanja, dodirnite „START“ da biste aktivirali funkciju.

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na ekranu će se prikazati poruka. U bilo kom trenutku možete promeniti podešene vrednosti tokom pečenja dodirivanjem vrednosti koju želite da izmenite. Sve opcije dostupne za izmene mogu se istraživati otvaranjem menija sa tri tačke u donjem levom uglu displeja.

Aktiviranu funkciju možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na .

6. PREDZAGREVANJE

Ako je prethodno aktivirana, na displeju se prikazuje status faze predzagrevanja kada se funkcija pokrene. Kada se ova faza završi, oglašava se zvučni signal, a na displeju se prikazuje poruka „OVEN READY“ (Pećnica je spremna.)

- Otvorite vrata.
- Stavite hranu u pećnicu.
- Zatvorite vrata i dodirnite opciju „Start now“ (Započni odmah) ili dugme „START“ (Pokretanje) da biste započeli termičku obradu.

Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira. Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja.

Možete da promenite podrazumevano podešavanje opcije za predzagrevanje za funkcije kuvanja koje omogućavaju da to ručno obavite.

- Izaberite funkciju koja vam omogućava da ručno izaberete funkciju predzagrevanja.
- Koristite namenski prekidač za predzagrevanje u donjem desnom uglu displeja da biste aktivirali ili deaktivirali predzagrevanje. Biće podešeno kao podrazumevana opcija.

7. OKRENITE ILI PROVERITE HRANU

U nekim 6th Sense automatskim režimima biće neophodno da se namirnice okreću tokom pripreme.

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi.

- Otvorite vrata.
- Obavite radnju naznačenu na displeju.
- Zatvorite vrata, a zatim dodirnite opciju „START“ (Pokretanje) da biste nastavili termičku obradu.

Na isti način, u poslednjih 5% vremena pre kraja kuvanja, pojaviće se zahtev da proverite hranu.

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu se prikazuje šta je potrebno uraditi.

- Proverite hranu
- Zatvorite vrata, a zatim dodirnite opciju „START“ (Pokretanje) da biste nastavili termičku obradu.

8. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova. Kod nekih funkcija, kada se pečenje završi, možete dodatno zapeći, produžiti vreme pečenja ili sačuvati funkciju kao omiljenu.

- Dodirnite opciju „ADD TO FAV“ (Dodavanje u omiljene stavke) da biste funkciju sačuvali kao omiljenu.
- Izaberite opciju „Extra Browning“ (Dodatno zapeći) da biste započeli petominutni ciklus tokom kog se stvara zapečena korica.
- Dodirnite opciju „+ 5 min“ da biste produžili termičku obradu.

9. OMILJENO

Funkcija Omiljeno čuva podešavanja pećnice za vaše omiljene recepte.

Pećnica automatski prepoznaje najviše korišćene funkcije. Nakon određenog broja korišćenja, pojavljuje se zahtev da dodate funkciju u omiljene.

KAKO SAČUVATI FUNKCIJU

Kada se funkcija završi, dodirnite opciju „ADD TO FAV“ (Dodavanje u omiljene stavke) da biste je sačuvali kao omiljenu. Ovo vam omogućava da je ubuduće brzo koristite, zadržavajući ista podešavanja.

KADA SE SAČUVA

Da biste pregledali meni omiljenih, pritisnite : Sve sačuvane funkcije prikazivaće se u ovom meniju. Dodirnite „START“ (Pokretanje) da biste aktivirali izabranu funkciju za pripremu hrane.

PROMENA PODEŠAVANJA

Na ekranu omiljenog možete dodati sliku ili naziv svakoj omiljenoj stavci da biste je prilagodili svojim željenim postavkama.

- Izaberite funkciju koju želite da promenite.
- Dodirnite ikonu sa tri tačke u gornjem desnom uglu.
- Izaberite svojstvo koje želite da izmenite.
- Dodirnite „SAVE“ (Sačuvaj) da biste potvrdili izmene.

Ako želite da uklonite određenu funkciju, u ovom meniju ćete pronaći opciju „DELETE FAVORITE“ (Brisanje omiljenih stavki).

10. ALATKE

Pritisnite  da biste otvorili meni „Tools“ (Alatke) u

bilo kom trenutku. Ovaj meni vam omogućava da birate između nekoliko opcija i da promenite podešavanja ili željene postavke za svoj proizvod ili displej.



KUHINJSKI TAJMER

Ova funkcija se može aktivirati prilikom korišćenja funkcije ili samo za vreme. Kada se pokrene, tajmer će nastaviti automatski odbrojanje nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju. Kada se aktivira tajmer, takođe možete da izaberete i aktivirate funkciju.

Tajmer će nastaviti odbrojanje u gornjem desnom uglu ekrana.

Da biste vratili ili promenili kuhinjski tajmer:

- Pritisnite opciju kuhinjskog tajmera.

Oglasiće se zvučni signal i ekran će pokazati kada tajmer završi sa odbrojanjem izabranog vremena.

- Dodirnite opciju „PAUSE“ (Pauziranje) ako želite da privremeno zaustavite tajmer. Nakon toga možete da dodirnete opciju „RESUME“ (Nastavak) da biste ponovo pokrenuli tajmer.
- Dodirnite „CANCEL“ (Otkazivanje) da biste otkazali tajmer ili podesili novo trajanje tajmera.
- Dodirnite opciju „+1 min“ da biste produžili trajanje za 1 minut.



SVETLO

Za uključivanje ili isključivanje svetla u pećnici.



STEAM CLEAN (ČIŠĆENJE PAROM)

Delovanje vodene pare oslobođene tokom ovog posebnog ciklusa čišćenja pomoću niske temperature, olakšava uklanjanje prljavštine. Aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna.

FAST DRY (BRZO SUŠENJE)

Nakon ciklusa čiste pare, pećnica će automatski predložiti da se pokrene ciklus brzog sušenja kako bi se lakše uklonila vlaga iz unutrašnjosti, čime se ne ugrožava ispravno funkcionisanje uređaja. Pratite uputstva na displeju. Očistite pleh za sakupljanje masnoće ispod vrata mekanim ubrusom od upijajućeg papira kako bi se uklonile kapi vode.

UKLANJANJE KAMENCA

Ova posebna funkcija, koja se aktivira u redovnim intervalima, omogućava da ceo sistem za paru održavate u najboljem stanju. Kada pokrenete funkciju, pratite sve korake prikazane na displeju. Prosečno trajanje kompletne funkcije je oko 140 minuta.

Korisnik može da pokrene uklanjanje kamenca u svakom trenutku iz menija za čišćenje.

Na ekranu će se prikazati kada je vreme da pokrenete ciklus za uklanjanje kamenca (pogledajte tabelu u nastavku).

PORUKA O UKLANJANJU KAMENCA	ZNAČENJE
-----------------------------	----------

<PREPORUČUJE SE UKLANJANJE KAMENCA>

Prikazuje se približno 15 sati nakon ciklusa kuvanja na pari*

Preporučuje se da se pokrene ciklus za uklanjanje kamenca.

<POTREBNO JE UKLANJANJE KAMENCA>

Prikazuje se približno 20 sati nakon ciklusa kuvanja na pari*

Uklanjanje kamenca je obavezno. Ciklus kuvanja na pari ne može se pokrenuti sve dok se ne izvrši ciklus uklanjanja kamenca.

* uzimajući u obzir podrazumevanu vrednost (4 – tvrda) nivoa tvrdoće vode. Broj sati ciklusa kuvanja na pari koji moraju da prođu pre nego što se prikažu poruke o uklanjanju kamenca zavisi od nivoa tvrdoće vode koji je podešen na uređaju.

Pored toga, postupak uklanjanja kamenca se može obaviti kad god korisnik želi temeljnije čišćenje unutrašnjeg kola za kruženje pare.

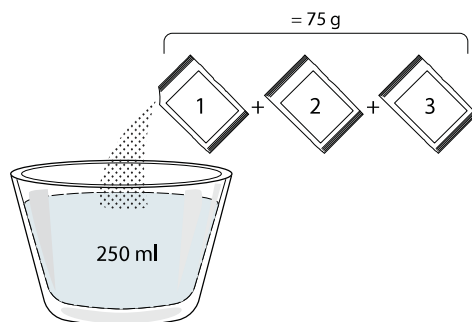
Pre nego što pokrenete fazu uklanjanja kamenca, uređaj će proveriti da li u kotlu ima ostataka vode i po potrebi će se aktivirati ciklus ispuštanja vode. U tom slučaju, nakon ciklusa ispuštanja vode morate da ispraznite fioku pre nego što nastavite sa fazom uklanjanja kamenca.

Obratite pažnju na sledeće: da bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 30 minuta od poslednjeg ciklusa (ili od trenutka kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na ekranu će se prikazati poruka „WATER IS HOT“ (Voda je vruća).

» FAZA 1/2: UKLANJANJE KAMENCA (70 MIN)

Kada se na ekranu prikaže <DODAJTE 0,25 L RASTVORA>, sipajte rastvor za uklanjanje kamenca u fioku. Za najbolje rezultate uklanjanja kamenca preporučujemo da rezervoar napunite rastvorom koji sadrži 75 g namenskog WPRO proizvoda i 250 ml vode za piće. WPRO proizvod za uklanjanje kamenca je predloženi profesionalni proizvod za održavanje za najbolji učinak funkcije kuvanja na pari u pećnici. Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu www.whirlpool.eu.

Kompanija Whirlpool neće biti odgovorna u slučaju oštećenja nastalog upotrebom drugih sredstava za čišćenje koja su dostupna na tržištu.



Kada sipate rastvor za uklanjanje kamenca u fioku, pritisnite  da biste pokrenuli glavni proces za uklanjanje kamenca. Faze uklanjanja kamenca ne zahtevaju da ostanete uz uređaj. Po završetku svake

faze, ogласиće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati uputstva za prelazak na sledeću fazu.

Po završetku faze uklanjanja kamenca potrebno je isprazniti vodu iz kotla: rastvor za uklanjanje kamenca koji se koristio tokom ove faze biće ispušten u izvlačnu fioku. Ispustite vodu iz fioke.

» FAZA 2/2: ISPIRANJE (30 MIN)

Da biste očistili ostatke kamenca iz fioke i kola za kruženje pare, morate izvršiti ciklus ispiranja. Kada se na ekranu prikaže <DODAJTE 0,25 L VODE>, uspite u rezervoar 0,25 l vode za piće i pritisnite  da pokrenete ispiranje. Nemojte isključiti pećnicu sve dok svi potrebni koraci obavezni funkcijom ne budu dovršeni.

Obratite pažnju na sledeće: ako je za sistem potrebno, može da se zahteva pražnjenje fioke i ponavljanje ove operacije.

Kada se postupak uklanjanja kamenca završi, predlažemo da osušite moguće ostatke vode u unutrašnjosti. Nakon toga ćete moći da koristite sve funkcije pare. Ispustite vodu iz fioke. Ciklus uklanjanja kamenca je završen.

Obratite pažnju na sledeće: tokom ciklusa uklanjanja kamenca možda će se čuti buka određenog nivoa, jer se aktiviraju pumpe pećnice kako bi se garantovala optimalna efikasnost uklanjanja kamenca.

Kada se pokrene ciklus održavanja, nemojte uklanjati fioku osim ako se tako ne zatraži za taj uređaj.

Obratite pažnju na sledeće: Kada se kotao napuni rastvorom za otklanjanje kamenca i na displeju se prikaže poruka „FAZA OTKLANJANJE KAMENCA 1/2“, ciklus ne sme da se prekida jer će u suprotnom ceo ciklus otklanjanja kamenca morati da se ponovi da bi funkcija pare mogla da se pokrene.



ZAKLJUČAVANJE KONTROLA

„Zaključavanje kontrola“ vam omogućava da zaključate tastere na dodirnoj tabli kako ne bi mogla slučajno da se pritisnu.

Da biste otključali uređaj, pritisnite i zadržite taster za zaključavanje na dodirnoj tabli.



ŽELJENE POSTAVKE

Da biste promenili više postavki pećnice, izaberite „Sabbath Mode“ (Režim Sabbath) i isključite „Demo Mode“ (Demo režim).



INFORMACIJE

Za dobijanje dodatnih informacija o proizvodu.

. NAPOMENE

- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.
- Zbog veće temperature pica ciklusa, očekuje se

nešto veće hlađenje.

KORISNI SAVETI

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz pećnicu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u pećnici. Možete koristiti i posuđe i dodatke od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

Korišćenjem funkcije „Kruženje vazduha“ možete istovremeno da pripremate više jela koja se pripremaju na istoj temperaturi (na primer: riba i povrće) koristeći različite nivoe. Iz pećnice izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

MESO

Upotrebite bilo koju vrstu pleha za rernu ili posudu od pireksa koja odgovara veličini komada mesa koji želite da ispečete. Preporučujemo vam da prilikom pečenja većih komada mesa dodate malo temeljca na dno posude za pečenje i da njime prelijete meso tokom pečenja za još bolji ukus. Imajte na umu da dolazi do stvaranja pare tokom ovog postupka. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.

Kada želite da pečete meso na roštilju, izaberite odreske koji su svuda podjednako debeli da bi se ravnomerno ispekli. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Kako biste sprečili da meso pregori, spustite rešetku držeći hranu dalje od roštilja. Okrenite meso na dve trećine pečenja. Kada otvarate vrata rerne vodite računa o pari koja izlazi.

Ako želite da prikupite saft od pečenja, savetujemo vam da postavite pleh za sakupljanje masnoće u koji možete da sipate pola litra vode odmah ispod žičane rešetke na kojoj se nalazi hrana. Po potrebi dolijte vode.

DESERTI

Pecite fine deserte pomoću tradicionalne funkcije na samo jednom nivou.

Koristite tamno obojene limene plehove i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku. Ukoliko želite da pečete na više nivoa, izaberite funkciju za kruženje vazduha i rasporedite modle cik-cak po nivoima kako bi se omogućila što optimalnija cirkulacija vrućeg vazduha.

Kako biste proverili da li je kolač sa kvascem spreman, probodite ga u sredini drvenom čačalicom. Ako čačalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.

Ukoliko koristite neprianjajuće plehove za pečenje, ne mažite ivice maslacem pošto pecivo možda neće ravnomerno narasti oko ivica.

Ukoliko hrana „nabrekne“ tokom pripreme, sledeći put koristite nižu temperaturu i smanjite tečnost koju dodajete ili nežnije mešajte tokom pripreme.

Za deserte sa kremastim punjenjem ili prelivom (čizkejk ili voćni tartovi) koristite funkciju „Tradicionalno pečenje“. Ako je donji deo kolača gnjecav, spustite rešetku i poprskajte dno kolača mrvicama hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.

NARASTANJE TESTA

Najbolje je pokriti testo vlažnom krpom pre nego što ga stavite u rernu. Vreme rasta testa se smanjuje približno na jednu trećinu korišćenjem ove funkcije u poređenju sa rastom testa na sobnoj temperaturi (20-25°C). Vreme dizanja testa za picu je otprilike jedan sat za 1 kg testa.

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME	NIVO RUMENOG IZGLEDA	OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE)	NIVO I DODATNI PRIBOR
PRIPREMA U VAKUUMU 	Sous vide	Juneći biftek	2–4 cm	–	–	–	 2 1
		Juneći vrat	2–4 cm	–	–	–	 2 1
		Svinjski file	2–4 cm	–	–	–	 2 1
		Filet lososa	1,5–3 cm	–	–	–	 2 1
		Šargarepa	0,2–0,4 kg	–	–	–	 2 1
		Špargla	0,2–0,4 kg	–	–	–	 2 1
		Ananas	0,2–0,5 kg	–	–	–	 2 1
		Jabuka	0,2–0,5 kg	–	–	–	 2 1
KASEROLA I PEČENA TESTENINA	Sveže	Lazanja	0,5–3 kg	–	MED	–	 2
	Zamrznuto	Lazanja	0,5–3 kg	–	–	–	 2
		Kaneloni	0,5–3 kg	–	–	–	 2
PIRINAČ I ŽITARICE	Pirinač	Beli pirinač	0,1–0,5 kg	–	–	–	 2 1
		Braon pirinač	0,1–0,5 kg	–	–	–	 2 1
		Integralni pirinač	0,1–0,5 kg	–	–	–	 2 1
	Semenke i žitarice	Kinoa	0,1–0,3 kg	–	–	–	 2 1
		Proso	0,1–0,3 kg	–	–	–	 2 1
		Spelta	0,1–0,5 kg	–	–	–	 2 1
		Ječam	0,1–0,5 kg	–	–	–	 2 1
MESO	Govedina	Pečena junetina	0,6–2 kg	MED	MED	–	 3
		Odrezak	2 – 4 cm	MED	–	2/3	 5  4
		Pljeskavice za burgere	1,5–3 cm	–	–	3/5	 5  4
	Svinjetina	Pečena svinjetina	0,6–2,5 kg	–	MED	–	 3
		Svinjska rebarca	0,5–2,0 kg *	–	–	2/3	 5  4
		Slanina	0,5–1,5 cm	–	–	1/2	 5  4
	Piletina	Pečeno pile	0,6–3 kg	–	MED	–	 2
		Piletina pečena na vazduhu	Celo pile	0,6–2,5 kg	–	–	 4  2
			Pileće grudi	1–4 (cm)	–	–	 4  2
			Komadi piletine	0,2–1,5 kg	–	–	 4  2
			Pileći bataci	–	–	–	 4  2
			Pohovana šnicla	1–4 (cm)	–	–	 4  2
			Pileća krilca	0,2–1,5 kg	–	–	 4  2

* Preporučena količina

DODACI					
	Žičana rešetka	Pleh za rernu / pleh za tortu / okrugli pleh za picu na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Pleh za kuvanje na paru

6th sense TABELA ZA PEČENJE

KATEGORIJE HRANE				KOLIČINA	NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME	NIVO RUMENOG IZGLEDA	OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE)	NIVO I DODATNI PRIBOR
MESO	Piletina	Piletina pečena na vazduhu	Pohovani pileći komadići [zamrznuti]	–	–	–	–	 
			Pileća krilca [zamrznuta]	–	–	–	–	 
	Pačiji file / grudi			1–5 cm	–	–	2/3	 
	Čureći file / grudi			1–5 cm	–	–	2/3	 
	Meso pečeno na vazduhu	Ražnjići		0,2–1,5 kg	–	–	1/2	 
		Svinjski odresci		1–4 (cm)	–	–	–	 
		Pljeskavice za burgere		1–4 (cm)	–	–	–	 
		Kobasice i nemačke kobasice		1,5–3,5 (cm)	–	–	–	 
		Pohovana šnicla		1–4 (cm)	–	–	–	 
RIBA I PLODOVI MORA	Pečeni fileti i odresci	Tuna odrezak		1-3 (cm)	MED	–	3/4	 
		Odrezak lososa		1-3 (cm)	MED	–	3/4	 
		Odrezak sabljjarke		0,5–3 (cm)	–	–	3/4	 
		Filet bakalara		0,1–0,3 kg	–	–	–	 
		Filet brancina		0,05–0,15 kg	–	–	–	 
		Filet ljuskavke		0,05–0,15 kg	–	–	–	 
		Ostali fileti		0,5–3 (cm)	–	–	–	 
		Fileti [zamrznuti]		0,5–3 (cm)	–	–	–	 
	Fileti i odresci na pari 	Filet bakalara		jedan pleh *	–	–	–	 
		Fileti [zamrznuti]		0,5–3 (cm)	–	–	–	 
		Drugi fileti		0,5–3 (cm)	–	–	–	 
		Odrezak lososa		1-3 (cm)	MED	–	–	 
		Filet brancina		jedan pleh *	–	–	–	 
		Filet ljuskavke		jedan pleh *	–	–	–	 
		Odrezak sabljjarke		0,5–3 (cm)	–	–	–	 
		Tuna odrezak		1-3 (cm)	MED	–	–	 
	Grilovani plodovi mora	Jakovljeve kapice		jedan pleh *	–	–	–	 
		Dagnje		jedan pleh *	–	–	–	 
		Škamp		jedan pleh *	–	–	–	 
		Kraljeve kozice		jedan pleh *	–	–	–	

* Preporučena količina

DODACI					
	Žičana rešetka	Pleh za rernu / pleh za tortu / okrugli pleh za picu na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Pleh za kuvanje na paru

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME	NIVO RUMENOG IZGLEDA	OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE)	NIVO I DODATNI PRIBOR
RIBA I PLODOVI MORA	Plodovi mora na pari 	Jakovljeve kapice	0,5-1 kg	–	–	–	 2 1
		Dagnje	0,5–3 kg	–	–	–	 2 1
		Škampi	0,1-1 kg	–	–	–	 2 1
		Kraljeve kozice	0,5–1,5 kg	–	–	–	 2 1
		Lignje	0,1–0,5 kg [svaki]	–	–	–	 2 1
		Oktopod	0,5–2 kg [svaki] *	–	–	–	 2 1
	Riba pečena na vazduhu	Riba iz uzgoja	1,5–3,5 (cm)	–	–	–	 4 2
		Riblji fileť	1,5–3,5 (cm)	–	–	–	 4 2
		Cela riba	0,4–0,8 kg	–	–	–	 4 2
		Školjke	–	–	–	–	 4 2
JAJA SPREMANA NA PARI 	Piletina		50–80 g [svako]	–	–	–	 2 1
	Prepelica		jedan pleh *	–	–	–	 2 1
POVRĆE	Pečeno povrće	Krompir	0,5-1.5 kg *	–	MED	–	 3
		Krompir [zamrznut]	0,5-1.5 kg *	–	MED	–	 4
		Punjeno povrće	0,1–0,5 kg [svaki]	–	–	–	 3
		Drugo povrće	0,5–1,5 kg	–	MED	–	 3
	Gratinirano povrće	Krompir gratin	jedan pleh *	–	–	–	 3
		Paradajz gratin	jedan pleh *	–	–	–	 3
		Paprike gratin	jedan pleh *	–	–	–	 3
		Gratinirani brokoli	jedan pleh *	–	–	–	 3
		Gratinirani karfiol	jedan pleh *	–	–	–	 3
		Povrće gratin	jedan pleh *	–	–	–	 3
	Povrće pečeno na vazduhu	Domaći pomfrit	0,3–0,8 kg	–	–	–	 4 2
		Krompirići	1–4 (cm)	–	–	–	 4 2
		Mešavina povrća	0,3–0,8 kg	–	–	2/3	 4 2
		Poh. čips od tikvica	0,2–0,5 kg	–	–	–	 4 2
		Prženi krompiri [zamrznute]	0,3–0,8 kg	–	–	–	 4 2
		Prolećne rolnice [zamrznute]	–	–	–	–	 4 2
	Povrće na pari 	Celi krompiri	50–500 g [svaki]	–	–	–	 2 1
		Komadi krompira	jedan pleh *	–	–	–	 2 1
		Komadi krompira [zamrznut]	jedan pleh *	–	–	–	 2 1

* Preporučena količina

DODACI					
	Žičana rešetka	Pleh za rernu / pleh za tortu / okrugli pleh za picu na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Pleh za kuvanje na paru

6th sense TABELA ZA PEČENJE

KATEGORIJE HRANE			KOLIČINA	NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME	NIVO RUMENOG IZGLEDA	OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE)	NIVO I DODATNI PRIBOR
POVRĆE 	Povrće na pari	Grašak	0,2-2.5 kg	–	–	–	 
		Grašak [zamrznuti]	0,2-3 kg	–	–	–	 
		Brokoli	0,2-2 kg	AL DENTE	–	–	 
		Brokoli [zamrznut]	0,2-2 kg	–	–	–	 
		Karfiol	0,2-2 kg	AL DENTE	–	–	 
		Šargarepa	0,2-2 kg	AL DENTE	–	–	 
		Tikvice	0,2-2 kg	AL DENTE	–	–	 
		Drugo povrće	0,2-2 kg	–	–	–	 
SLANO PECIVO	Slani kolač		0,8–1,2 kg *	–	MED	–	
	Štrudla od povrća		0,5–1,5 kg	–	MED	–	
	Hleb	Zemičke 	60–150 g [svako]	–	–	–	
		Hleb srednje veličine	200–500 g [svako]*	–	–	–	
		Vekna za sendvič 	400–600 g [svako]	–	–	–	
		Veliki hleb 	0,7-2.0 kg	–	–	–	
		Bageti 	200–300 g [svako]	–	–	–	
		Posebne vrste hleba	jedan pleh *	–	–	–	
	Pica i fokača	Okrugla pica	okrugli	–	–	–	
		Debela pica	pleh	–	–	–	
		Pica [zamrznuta]	1 sloj*	–	–	–	
			2 sloja*	–	–	–	 
			3 sloja*	–	–	–	  
			4 sloja*	–	–	–	   
		Tanka pogača	jedan pleh *	–	–	–	
		Debela pogača	jedan pleh *	–	–	–	

* Preporučena količina

DODACI					
	Žičana rešetka	Pleh za rernu / pleh za tortu / okrugli pleh za picu na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Pleh za kuvanje na paru

KATEGORIJE HRANE		KOLIČINA	NIVO ZAVRŠENOSTI PRIPREME	NIVO RUMENOG IZGLEDA	OKRETANJE (TOKOM PRIPREME HRANE)	NIVO I DODATNI PRIBOR
SLATKO PECIVO	Patišpanj u kalupu	0,5–1,2 kg	–	–	–	 2
	Kolačići	0,2–0,6 kg *	–	–	–	 3
	Mafini i kolačići s filom	40–80 g [svaki]*	–	–	–	 3
	Kroasani	jedan pleh *	–	–	–	 3
	Kroasani [zamrznuti]	jedan pleh *	–	–	–	 3
	Testo za ekler	jedan pleh *	–	–	–	 3
	Puslice	10–30 g [svaki]	–	–	–	 3
SLATKO PECIVO	Tart	0,4–1,6 kg *	–	–	–	 3
	Štrudla	0,4–1,6 kg	–	–	–	 3
	Voćna pita	0,5–2 kg	–	–	–	 2
	Karamel puding 	0,2–1 kg *	–	–	–	 2  1
VOĆE NA PARI	Komadi voća 	0,5–3 kg	–	–	–	 2  1
	Celo voće 	0,1–0,4 kg [svako]	–	–	–	 2  1

* Preporučena količina

DODACI					
	Žičana rešetka	Pleh za rernu / pleh za tortu / okrugli pleh za picu na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Pleh za kuvanje na paru



TABELA ZA KUVANJE NA PARU I VAZDUH

RECEPT	NIVO PARE*	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Keks sa maslacem / Kolačići	LOW	DA	140–150	35–55	
Sitni kolač / mafin	LOW	DA	160–170	30–40	
Kolači s praškom za pecivo	LOW	DA	170–180	40–60	
Patišpanj	LOW	DA	160–170	30–40	
Fokača	LOW	DA	200–220	20–40	
Vekna hleba	LOW	DA	170–180	70–100	
Manji hleb	LOW	DA	200–220	30–50	
Baget	LOW	DA	200–220	30–50	
Pečeni krompir	MID	DA	200–220	50–70	
Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg	MID	DA	180–200	60–100	
Teletina / Govedina / Svinjetina (komadi)	MID	DA	160–180	60–80	
Slabo pečeno juneće pečenje 1 kg	MID	DA	200–220	40–50	
Slabo pečeno juneće pečenje 2 kg	MID	DA	200	55–65	
Jagnjeći but	MID	DA	180–200	65–75	
Kuvane svinjske kolenice	MID	DA	160–180	85–100	
Piletina / biserka / pačestina 1–1,5 kg	MID	DA	200–220	50–70	
Piletina / biserka / pačestina (komadi)	MID	DA	200–220	55–65	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)	MID	DA	180–200	25–40	
Ribljí fileť	VISOKO	DA	180–200	15–30	

* Imajte na umu da, u slučaju izbora para auto funkcije, ovaj odnos mora da se preskoči. Rerna će automatski izabrati najbolji nivo pare koji odgovara izabranoj temperaturi.

DODACI					
	Žičana rešetka	Pleh za rernu / pleh za tortu / okrugli pleh za picu na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	Sonda za hranu



TABELA ZA KUVANJE SAMO NA PARU

RECEPT		TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR	
	Pileći fileti	100	15–50	2 12...22f	1 —
	Jaja	100	10–30	2 12...22f	1 —
RIBA	Cela riba	90	40–50	2 12...22f	1 —
	Riblji fileti	90	20–30	2 12...22f	1 —
POVRĆE I VOĆE	Sveže povrće (celo)	100	30–80	2 12...22f	1 —
	Sveže povrće (komadi)	100	15–40	2 12...22f	1 —
	Smrznuto povrće	100	20–40	2 12...22f	1 —
	Voće (celo)	100	15–45	2 12...22f	1 —
	Voće (komadi)	100	10–30	2 12...22f	1 —

Izaberite funkciju Pure Steam (Čista para) u meniju ručnih funkcija. Postavite temperaturu i vreme kuvanja. Dopunite rezervoar s vodom prateći uputstva na displeju. Postavite namirnice na pleh za pripremu parom na nivo 2 i pleh za sakupljanje masnoće na nivo 1 da biste sprečili kapanje po rerni.

DODACI		12...22f
	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za kuvanje na paru

TABELA ZA KUVANJE SOUS VIDE (U VAKUUMU)

RECEPT	FUNKCIJA	PREDLOŽENA KOLIČINA	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
GOVEDINA I TELETINA – JAGNJETINA	Govedina sous vide	1,5 cm	62	50–70	2 1x...x1x
		3/4 cm	62	80–100	2 1x...x1x
		1,5 cm	62	50–70	2 1x...x1x
		3/4 cm	62	110 - 130	2 1x...x1x
SVINJETINA	Svinjetina sous vide	1,5 cm	68	30–50	2 1x...x1x
		3/4 cm		50–70	2 1x...x1x
		–	68	120 - 140	2 1x...x1x
		–	68	120 - 140	2 1x...x1x
LOSOS I TUNA – PASTRMKA	Riba sous vide	1.5	62	65–75	2 1x...x1x
		3	62	80 - 90	2 1x...x1x
		1.5	62	70 - 80	2 1x...x1x
		3	62	85 - 95	2 1x...x1x
POVRĆE I VOĆE	Povrće sous vide	Špargla	85	30–40	2 1x...x1x
		Šargarepa	85 - 95	30–50	2 1x...x1x
		Brokoli	85	30–40	2 1x...x1x
		Karfiol	85	30–40	2 1x...x1x
		Crvena cikorija	85	30–40	2 1x...x1x
		Kriške krompira	85 - 95	40–60	2 1x...x1x
		Tikvice	85	30–40	2 1x...x1x
		Kriške jabuke	85	30–40	2 1x...x1x
		Kriške kruške	85	30–40	2 1x...x1x
		Kriške ananasa	85	25–35	2 1x...x1x

Izaberite ciklus za obavljanje i pratite predložena podešavanja. Trajanje kuvanja se odnosi na namirnice iz frižidera. Ako ne poslužite jelo odmah, stavite ga u hladnu vodu da se potpuno ohladi pre nego što ga stavite u frižider. Podesite trajanje kuvanja za veće količine. Rezultati zavise od kvaliteta sastojaka i dobrih higijenskih navika. Radije koristite svežu hranu visokog kvaliteta da biste dobili najbolje rezultate. Nemojte koristiti ovu funkciju za podgrevanje hrane. Postavite vakumirane namirnice na nivo za pripremu parom 2. Nemojte stavljati kese jednu na drugu da bi toplota mogla ravnomerno da se rasporedi. Postavite pleh za sakupljanje masnoće na nivo 1.

DODACI		1x...x1x
	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za kuvanje na paru

TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLOŽENA KOLIČINA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
ZAMRZNUTA HRANA	Zamrznuti pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	 
	Zamrznuti pileći naleti		500 g	Da	200	15–20	 
	Ribljí štapići		500 g	Da	220	15–20	 
	Kolutići od luka		500 g	Da	200	15–20	 
POVRĆE	Sveže pohovane tikvice		400 g	Da	200	15–20	 
	Domaći pomfrit		300–800 g	Da	200	20–40	 
	Mešavina povrća		300–800 g	Da	200	20–30	 
MESO I RIBA	Pileće grudi		1–4 cm	Da	200	20–40	 
	Pileća krilca		200–1500 g	Da	220	30–50	 
	Pohovana šnicla		1–4 cm	Da	220	20–50	 
	Ribljí filet		1–4 cm	Da	220	15–25	 

Pri pripremanju sveže ili domaće hrane, nanesite tanak sloj ulja po površini hrane.
Da bi se garantovali ujednačeni kulinarški rezultati, promešajte hranu na polovini preporučenog vremena potrebnog za pripremu hrane.

FUNKCIJE	 Air Fry
DODACI	 Pleh za prženje vazduhom  Pleh za rernu / pleh za tortu / okrugli pleh za picu na žičanoj polici  Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje / Pleh za pečenje na žičanoj polici

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem / patišpanji		Da	170	30–50	
		Da	160	30–50	
		Da	160	30–50	 
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		Da	160–200	30–85	
		Da	160–200	30–90	 
Kolačići		Da	150	20–40	
		Da	140	30–50	
		Da	140	30–50	 
		Da	135	40–60	  
Sitni kolači / mafin		Da	170	20–40	
		Da	150	30–50	
		Da	150	30–50	 
		Da	150	40–60	  
Princes krofne		Da	180–200	30–40	
		Da	180–190	35–45	 
		Da	180–190	35–45*	  
Puslice		Da	90	110–150	
		Da	90	130–150	 
		Da	90	140–160*	  
Pica / hleb / fokača		Da	190–250	15–50	
		Da	190–230	20–50	  
Pica (tank, debela, fokača)		Da	310	7–12	
		Da	220–240	25–50*	  
Zamrznuta pica		Da	250	10–15	
		Da	250	10–20	 
		Da	220–240	15–30	  
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	180–190	45–55	
		Da	180–190	45–60	 
		Da	180–190	45–70*	  

FUNKCIJE								ECO	
	Konvencionalno	Kruž. Vazduha	Konvekciono pečenje	Roštilj	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	Eco ciklus	Pica
DODACI									
	Žičana rešetka	Pleh za rernu / pleh za tortu / okrugli pleh za picu na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje / pleh za rernu na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode				

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Volovani / lisnato testo / krekeri		Da	190–200	20–30	
		Da	180–190	20–40	 
		Da	180–190	20–40*	  
Lazanje / pite sa punjenjem / pečena testenina / kaneloni		Da	190–200	45–65	
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg		Da	190–200	80–110	
Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg		–	170	110–150	
Piletina/zec/patka od 1 kg		Da	200–230	50–100	
Ćurka / guska od 3 kg		Da	190–200	80–130	
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	180–200	40–60	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–60	
Tost		–	3 (visoka)	3–6	
Fileti / odresci		–	2 (srednji)	20–30**	 
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice		–	2–3 (srednji – visoki)	15–30**	 
Pečeno pile 1–1,3 kg		–	2 (srednji)	55–70***	 
Jagnjeći but / kolenice		–	2 (srednji)	60–90***	
Pečeni krompir		–	2 (srednji)	35–55***	
Povrće gratinirano		–	3 (visoka)	10–25	
Kolačići	 4 Kolačići	Da	135	50–70	   
Tartovi	 4 Tartovi	Da	170	50–70	   
Okrugla pica	 4 Pica	Da	210	40–60	   
Kompletno jelo: Voćni tart (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1))		Da	190	40–120*	  
Kompletno jelo: Voćni kolač (nivo 5) / pečeno povrće (nivo 4) / lazanje (nivo 2) / isečeni komadi mesa (nivo 1)	 4 Meni	Da	190	40–120*	   
Lazanja i meso		Da	200	50–100*	 
Meso i krompir		Da	200	45–100*	 
Riba i povrće		Da	180	30–50*	 
Punjeno meso	ECO	–	200	80–120*	
Komadi mesa (zečatina, piletina, jagnjetina)	ECO	–	200	50–100*	

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

*** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

FUNKCIJE								ECO	
	Konvencionalno	Kruž. Vazduha	Konvekciono pečenje	Roštilj	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	Eco ciklus	Pica
DODACI									
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici		Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na rešetki		Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje		Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela.

Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno).

Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi.

Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja.

Koristite dostavljeni dodatni pribor i po mogućstvu metalne plehove za kolače i plehove za pečenje tamne boje. Možete koristiti i posuđe i dodatke od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Nemojte da koristite vunene žice, abrazivne sundere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer mogu da oštete površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

• Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.

• Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunderom.

• Aktivirajte funkciju „Steam Clean“ (Čišćenje parom) za optimalno čišćenje unutrašnjih površina. (Samo kod nekih modela).

• Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

• Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

DODACI

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sundera.

Ne perite sondu za hranu i sondu za meso (ako su u opremi) u mašini za pranje posuđa.

Posuda za Prž. na vazduhu (ako je u opremi) može da se pere u mašini za pranje sudova.

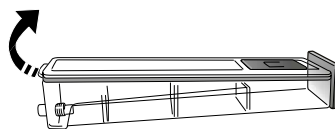
ODRŽAVANJE FIOKE ZA VODU

Oprez: Fioka za vodu nije prikladna za mašinu za pranje sudova: rizik od oštećenja!

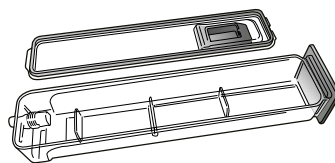
Na kraju svakog ciklusa kuvanja na pari, nakon približno 30 min pećnica automatski pokreće ciklus ispuštanja vode u trajanju od oko jednog minuta i tako prenosi svu vodu iz sistema u izvlačnu fioku.

Napomena: Nemojte ostavljati vodu u sistemu duže od 2 dana.

Da biste u potpunosti otklonili vodu iznutra ili očistili unutrašnje površine, možete da otvorite fioku za vodu:



1. Gurnite zadnji jezičak na gore da biste uklonili gornji poklopac fioke za vodu.



2. Kada se čišćenje završi, možete da zatvorite fioku tako što ćete umetnuti dva prednja jezička u prednje otvore i gurnuti zadnju stranu nadole.

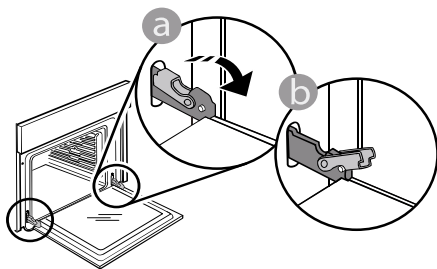
Kada punite fioku za vodu, koristite samo vodu sobne temperature: vruća voda može da utiče na rad sistema za paru. Koristite samo vodu za piće.

KOTAO

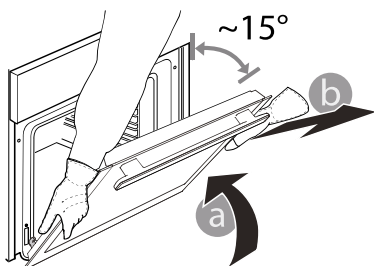
Kako biste obezbedili konstantni optimalni učinak pećnice i da biste sprečili nagomilavanje naslaga kamenca tokom vremena, preporučujemo redovno korišćenje funkcije „Ukl. kamenca“. Nakon dužeg perioda nekorišćenja funkcije „Para“, preporučujemo da aktivirate ciklus kuvanja sa praznom pećnicom i sa potpuno napunjenim rezervoarom.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.

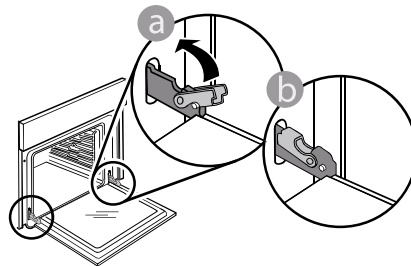


2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

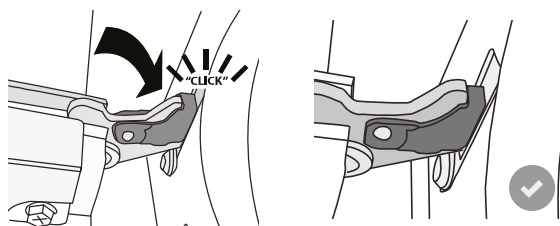


3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnati kuke šarki sa ležištem i pričvrstiti gornji deo na ležište.

4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

ZAMENA LAMPICE

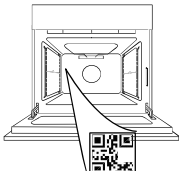
Za zamenu lampe obratite se postprodajnom servisu.

OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz broj.	Problem sa softverom.	Pozovite centar za podršku i navedite broj nakon slova „F“.
Automatski režim kuvanja funkcije 6th Sense završava se bez prikaza brojača. Priprema hrane se završava pre završetka odbrojanja.	Količina hrane koja se razlikuje od preporučenog opsega. Vrata se otvaraju tokom pripreme hrane.	Otvorite vrata i proverite stepen pripremljenosti hrane. Po potrebi dovršite pripremu hrane tako što ćete izabrati tradicionalnu funkciju.
Pećnica se ne zagreva.	Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Na displeju se na svakih 60 sekundi pojavljuje „DEMO“.	Pristupite opciji „DEMO“ preko „SETTINGS“ i izaberite „Off“ (isključeno).
Svetlo se isključuje.	„ECO“ režim je uključen.	Pristupite opciji „ECO“ iz „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Isključeno“.
Vrata se ne zatvaraju pravilno.	Sigurnosne kvačice su u pogrešnom položaju.	Vodite računa da sigurnosne kvačice budu u pravilnom položaju, tako što ćete slediti uputstva za uklanjanje i ponovno postavljanje vrata u odeljku „Čišćenje i održavanje“.
Kućno napajanje se isključuje.	Podešavanje snage je pogrešno.	Proverite da li vaša kućna mreža ima tarifu više od 3 kW. Ako nema, smanjite snagu na 13 ampera. Pristupite opciji „JAČINA“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „LOW“ (Nisko).
Ciklus kuvanja sa sondom se završio bez očiglednog uzroka ili je greška F3E3 odštampana na ekranu.	Sonda za hranu nije pravilno povezana.	Proverite priključak sonde za hranu.

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Korišćenjem QR koda na uređaju.
- Posetite našu veb-lokaciju **docs.whirlpool.eu/docs**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontakta sa našim postprodajnim servisom, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



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



400020022531